

大切な方への贈り物に…

# なすびのお中元

二〇二一



「食を通じて笑顔をお届けしたい」

# なすびの特選ギフト

あ・の・

グルメ番組で

宮川大輔

久保ひとみも

大絶賛!



1

【なすび総本店】

テレビで紹介されました!

天然真鯛丸ごと一匹使用

## 鯛めしセット

三合 五、〇〇〇

税込・送料込



駿河湾産の天然真鯛を丸ごと一匹使用。鯛のアラでとった風味豊かなお出汁と共に、素材の味をご堪能ください。老舗割烹の鯛めしを簡単にご自宅でも！保存料不使用！調理方法パンフレット付きですので、簡単にお作り頂けます。

2

【GRILL 炙之介】

## 黒毛和牛の ローストビーフ

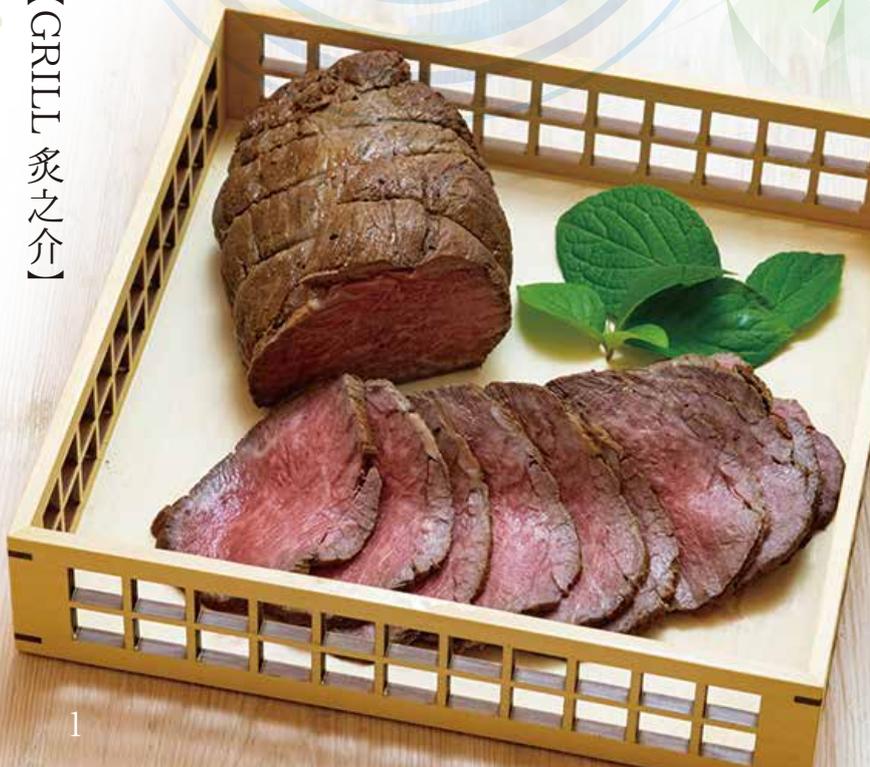
自家製オニオンソース付き

1kg 九、五〇〇

税込・送料込



真空低温調理で加熱することにより、旨味を逃さず、しつとりと綺麗なロゼ色に仕上げました。3日かけて仕込むオニオンソースでお召上がり頂くと、ワインはもちろん、日本酒にも良く合います。ブロックの状態を冷蔵真空パックでお届けします。お好みの厚さにカットしてお召上がりください。



「大切な方へ」  

 ふじのくに食の都づくり仕事人の

# コース料理を 簡単ミールキットでお届け

なすびグループが誇る料理人たち、静岡県知事認定のふじのくに食の都づくり仕事人。その仕事人たちが、おうち時間をお楽しみ頂く為の、贅沢なミールキットをご用意致しました。大切な記念日や誕生日など、食を通じて「笑顔」を食卓にお届けしたいとの強い使命のもと、思いを込めて贈らせていただきます。



## 3 勝呂文洋が《出汁に拘った》 四季の会席料理ミールキット

全五品二人前 一五、〇〇〇

税込・送料込



ふじのくに食の都づくり仕事人マエストロなすびグループ和食統括料理長 勝呂文洋が、献立や素材はもちろん、和食の魅力を最大限にお楽しみ頂く為に、「出汁」に拘りました。



### お献立

- 前 菜：水雲酢 海老つや煮 鴨松風 蟹粘卷 九十樽尾
- 小 鍋：鯛しゃぶ(豆苗・若芽・白葱)
- 焼 物：鱈西京焼き 和風ピクルス
- 進 肴：無花果ワイン蒸し
- 胡麻味噌
- 万願寺唐辛子焼浸
- 御 飯：穴子 枝豆御飯

※季節により内容が変更になります。

作り方動画はこちら



ふじのくに食の都づくり仕事人マエストロ  
 「駿河の名工」  
 なすびグループ和食統括料理長

勝呂文洋

## 天然南鮪 魚弥長久

## 4 中村秀俊の 天然南鮪食べつくしミールキット

全七品二〜三人前 一三、〇〇〇

税込・送料込



ふじのくに食の都づくり仕事人、なすびグループ「魚弥長久」店長 兼料理長、中村秀俊の天然南鮪食べつくしミールキット。鮪一尾丸ごとを余すことなく様々な部位、種類をお楽しみ頂けます。



### お献立

- 前 菜：鮪の皮南蛮漬
- 前 菜：鮪の血合ジャッキー
- お造り：天然南鮪の部位お刺身
- 小 鍋：鮪のしゃぶしゃぶ
- 箸休め：季節野菜のピクルス
- 煮 物：鮪の目玉煮付
- 焼 物：鮪の頬肉 柏味噌漬焼
- 食 事：うどん

※季節により内容が変更になります。

作り方動画はこちら



ふじのくに食の都づくり仕事人  
 魚弥長久 店長 兼 料理長

中村秀俊

## GRILL 炙之介

## 5 伝統ある歴代の名物料理 ミールキット

全七品二人前 一〇、〇〇〇

税込・送料込



グリル炙之介の自家製のスモークやオマール海老、牛ステーキなどの豪華ラインナップ。なすびグループ副総料理長勝又信が、まごころ込めてお手伝いさせて頂きます。



### お献立

- 前 菜：スモークチーズ
- 前 菜：スモークナッツ
- 前 菜：スモークサーモン
- スープ：ミネストローネ
- パイ包み焼
- 魚料理：オマール海老のスパイス焼
- 野菜：季節野菜のテリーヌ
- 肉料理：牛ステーキ オニオンソース
- 食 事：チーズリゾット
- デザート：ガトーショコラ

※季節により内容が変更になります。

作り方動画はこちら



ふじのくに食の都づくり仕事人  
 なすびグループ副総料理長

勝又信



6「茄子の花 無庵」  
夏の滋養強壮に！

## すつぽん鍋セット

二人前 八、八〇〇

税込・送料込



すつぽんは滋養強壮に効果が見込め、一度食べる  
とヤミツギになるほどの旨味を持った、とても上品  
な脂と濃厚な味になります。ふじのくに食の都づ  
くり仕事人・なすびグループ総料理長 早川 亮介  
が丁寧な時間をかけ極上の一品に仕上げました。  
※セットにお野菜(二人前)が含まれています。



7「魚弥長久」

清水港より

二種の鮪(梶木鮪、トンボ鮪)

## しやぶしやぶセット

二人前 五、〇〇〇

税込・送料込



お刺身でも食べられる鮪をさつとしやぶしやぶし、季節  
のお野菜と一緒に召し上がりください。  
出汁が浸み込んだメのうどんも絶品です。  
※セットにお野菜は含みません。



8 黒毛和牛の味噌すき鍋

二人前 七、〇〇〇

税込・送料込



〔牛肉の拘り〕  
全国から厳選した黒毛和牛をセレクトし、厚み、大きさ共に  
食べ応え抜群◎  
〔味噌タレの拘り〕  
創業時より引き継がれ、改良を重ねて生み出されたレシピ。  
〔用意して頂くもの〕  
お野菜各種 椎茸、白ネギ、青野菜、焼豆腐、しらたき、生玉子。



9 商標登録

## 鯉の三保松原焼き

三人前 約六〇〇g 五、〇〇〇

SDGsの取り組みとして  
メディアでも紹介されました。

税込・送料込



世界文化遺産・三保の松原の落ち松葉と藁を使用  
し、高温で炙ります。藁と松葉の香りも閉じ込めま  
した。定番の、醤油と生姜でも良いですが、粗塩でお  
召上がり頂くと、香りが更に引き立ちます。



**10** 【本格和食セット五日五食分】  
駿河湾地魚と静岡県産豚焼売  
板前が作る「ご自宅」で簡単  
ミールキット

二人前 八、〇〇〇

税込・送料込



●太刀魚みりん干しふじのくに豚と季節野菜の豚汁 ●鮪のカマ 山椒煮 焼津産あきりの味噌汁 ●静岡県産豚手作り焼売 季節の地魚あら汁 ●鮪の一夜干し 駿河湾産つみれ汁 ●金目鯛の煮付 出巻玉子の味噌汁  
●オリジナルブレンド味噌 ●出汁パック  
●ご飯のお供として：昆布の佃煮・手作りちりめんジャコ・お茶の佃煮



**11** 【清水港より】  
鮪お試しセット

二人前 五、五〇〇

税込・送料込



鮪の様々な部位を使用したお試しセット二人前。今回は鮪カマのスペアリブ、鮪ホホ肉のわさび味噌焼、鮪の目玉煮、まぐろの駿河炊きの四種類をご用意いたしました。



**12** 【清水港より】  
天然南鮪ネギトロ

たっぷり二〇〇g 一、三五〇

税込・送料別



鮪の水揚げ量日本一の清水港で揚がった、天然南鮪のネギトロ。つなぎを一切使用していませんので、鮪本来の旨味を存分にお楽しみ頂けます。  
たっぷり二〇〇グラムで二〜三人前。  
※写真は盛り付け例です。



**13** 和の職人が作る  
静岡県産豚焼売

十二個 一、九八〇

税込・送料別



なすびグループ 茄子の花無庵料理長「石椀健吾」が作る静岡県産豚の手作り焼売。肉感とジューシーさを兼ね備えた逸品です。



14 【GRILL 炙之介】

自家製スモーク詰め合わせ

三、八〇〇

税込・送料別



炙之介の開店当時より人気の燻製料理。大人に味わって欲しい、自家製ならではの香りと味わいで。定番から少し面白いものまで、長年研究を重ねてきた結果が凝縮されています。

【内容量一例】●手羽先 3本 90g ※多少の個体差があります  
●チーズ 3個 45g ●オリブフラック 3個 30g ●さきいか 30g  
●うずら 5個 45g ●ミックスナッツ 60g ●ベーコン 60g ●合鴨 35g ●たくあん 45g  
※仕入れ状況によって内容が異なる場合があります。



15 【ご自宅であの時のあの味がー】

チャーシューまぜそば

四食分 二、四〇〇

税込・送料別



IAスタジアムの名物料理でもあるチャーシューまぜそば四食分。B級ご当地グルメで殿堂入りを果たした富士宮焼きそばの麵を使用。豚骨タレとの相性はもちろん、食べ応えも◎。

【セット内容】●麵 120g × 4 ●チャーシュー 20g ●豚骨タレ 120g ●わかめ 80g



16 【野菜ソムリエ厳選】

静岡発季節の野菜と

オリジナルブレンド味噌ボックス

五、〇〇〇

税込・送料込



トップシエフが足繫く通う「大井川 桑高農園」や静岡県内の農地を回り集めた季節の野菜を拘りの味噌と一緒にご用意致します。



17 【野菜ソムリエ厳選】

静岡発季節の野菜と

拘り抜いた静岡県産コシヒカリ、味噌、オリブオイルボックス

一〇、〇〇〇

税込・送料込



こだわりの農園野菜と、土地の恵みを受けた静岡県産コシヒカリ。オリジナルブレンドの味噌に、最高級のオリブオイルを詰め合わせました。

# なすびの定番ギフト



## なすびグループお食事券

先様大変喜ばれる、なすびグループ全店でお使い頂けるお食事券をご用意致しました。

18

五、〇〇〇円分

19

一〇、〇〇〇円分

税込・送料込



## 23 静岡煎茶ボトルセット

厳選静岡市産茶葉(5パック各10グラム)と、フィルター付きボトルセットです。

注ぎ口部分にフィルターがセットされているので、作ってそのまま注げて簡単に洗えます。

三、五〇〇

税込・送料別



## 20 「清水港より」

### まぐろの駿河炊き 桜えび入り

厳選された良質のまぐろと桜えびを秘伝の味で丹念に炊き込んだ駿河煮。職人が奏でる風味豊かな逸品は、老若男女を問わずご好評を頂いております。

二〇〇グラム 一、六二〇

税込・送料別



## 21 牛タンの山葵味噌焼き

「ふじのくに食の都づくり仕事人」の早川総料理長監修の牛タンのわさび味噌焼き。肉厚の牛タンに味噌のコクとわさびの清涼感が程よく馴染みます。静岡特産のわさび味噌を使用。

一五〇グラム 一、六二〇

税込・送料別



## 24 本格和食料理人の出汁 あごだし かつをセット

創業四十余年の料理屋がこだわり抜いて創る国産原料・天然素材を使用した贅沢な風味引き立つ黄金色の出汁。化学調味料、保存料を一切使わない本格料理屋の味。

一箱 あごだし(8グラム×10袋) かつを(8グラム×10袋) 一、八五〇

税込・送料別



## 25 牛タンの山葵味噌焼き 鮪の駿河炊きの詰め合わせ

人気商品、牛タンの山葵味噌焼きと、まぐろの駿河炊きが両方楽しめる詰め合わせができました。

一箱 三、二四〇

税込・送料別



## 22 富士鷹なすびの一本漬け

- 一 「富士」の天然水を仕込み水に
- 二 「鷹」の爪でほんのり辛みアクセント
- 三 「茄子」に染み込んだ味わいがお食事やお酒によく合います

一箱 三本入り 一、二九六

税込・送料別



- ※1、送料別の商品は、三八〇円(税込)で承ります。
- ※2、送料はお届け先ごとに別途必要となります。
- ※3、送料は一つのお届け先につき合計五、〇〇〇円以上のご購入で無料となります。
- ※4、ご注文から土日祝を除き、五営業日以内にご準備して発送致します。
- ※5、生産状況により商品の発送が遅れる場合もございます。
- ※6、北海道、沖縄、離島の配送は不可。



※この発砲スチロールに段ボールで梱包し発送致します。



<https://nasubigroup.thebase.in>  
こちらからもご注文いただけます

**NASUBI GROUP**