

総合カタログ

なすびのギフト



ふじのくに食の都づくり仕事人が手掛ける
コース料理 簡単ミールキット

静岡県知事認定の「ふじのくに食の都づくり仕事人」
なすびグループが誇る料理人たちが、お家時間をお楽しみ頂く為の贅沢なミールキットをご用意しました。
食を通じて「笑顔」を食卓にお届けしたいという強い使命のもと、思いを込めて贈らせていただきます。

1 勝呂文洋が《出汁に拘った》

会席料理

ミールキット

全五品 一人前 六、〇〇〇

税込・送料込
※二人前から承ります
冷凍

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。



「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



【お献立】

- 組肴
海老艶煮
鶏松風
帆立辛子酢味噌
生ハムクリームチーズ
- 小鍋
駿河湾産
天然真鯛のしゃぶしゃぶ
- 焼物
駿河湾産
天然金目鯛西京焼き
- 焚合せ
ふじのくに豚角煮 北海あん
- 御飯
蟹御飯

お献立は一例です。
季節により内容が異なります。
お召し上がり方の説明書入りです。
※画像はイメージです。
セットにお野菜は含まれません。

コース料理ミールキットって
どんなふうになるの？

ご自宅で簡単 本格コース

冷凍真空パックでお届けします



伝統ある歴代の
名物料理
ミールキット

勝呂文洋が《出汁に拘った》
会席料理ミールキット



中村秀俊の
天然南蛮食べつくし
ミールキット

お召し上がり前日に冷蔵庫で解凍

説明書を見ながら盛り付け
盛り付け動画もご用意しています

たとえば：
袋のまま湯煎
開封してお好みの大きさにカット
具材を炊飯器に入れてスイッチオン
など、簡単な作業ばかりです！

超時短で完成！



2 「魚弥長久」中村秀俊の

天然南まぐろ

食べつくしミールキット

全六品 一人前 五、五〇〇

税込・送料込
※二人前から承ります
冷凍

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、中村秀俊の天然南ま
ぐろ食べつくしミールキット。ま
ぐろ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：まぐろの皮南蛮漬
まぐろの血合シャッキリ
- お造り：天然南まぐろの断面刺身
- 小鍋：二種のまぐろしゃぶしゃぶ
(マカジキまぐろ・トンボまぐろ)
- 煮物：まぐろの目玉煮付
- 焼物：まぐろの頬肉粕味噌漬焼
- 食事：うどん



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



お献立は一例です。季節により内容が異なります。※画像はイメージです。セットにお野菜は含まれません。

3 「グリル炙之介」伝統ある歴代の

名物料理ミールキット

全七品 一人前 五、〇〇〇

税込・送料込
※二人前から承ります
冷凍

グリル炙之介の自家製のスモーク
クヤオマール海老、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・スモークナッツ・スモークサーモン
- スープ：魚介のブイヤベース
- 魚料理：オマール海老のスパイス焼
- 野菜：季節野菜のテリヤキ
- 肉料理：牛サーロインステーキ
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



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



お献立は一例です。季節により内容が異なります。※画像はイメージです。セットにお野菜は含まれません。

日本テレビ
「オモウマイ店」
で紹介されました！



4 「なすび総本店」より

全長36cm!!

日本一のジャンボ海老フライ

二本入り(一本二八〇グラム) 三、八〇〇

税込・送料別



見た目のインパクト、食べ応えはもちろん、海老本来の旨味、香りも◎。
専用のタルタルソースキット付きで更に美味しくお召し上がりいただけます。
お召し上がり方の説明書入りです。

5 「なすび総本店」より

鯛めしセット

五、四〇〇 税込・送料込



駿河湾産の天然真鯛を丸ごと一匹使用。
お出汁は鯛のアラでとった風味豊かなお出汁。
料理長自慢の鯛めしを、ご自宅で簡単にお召し
上がりいただけます。

真鯛一尾(約六〇〇グラム)
米(静岡県産コシヒカリ米)三合
出汁 六〇〇cc

保存料は一切使用しておりません。
炊飯器又は土鍋で調理してお召し上がり下さい。
お召し上がり方の説明書入りです。



6 「グリル炙之介」より

黒毛和牛の

ローストビーフ

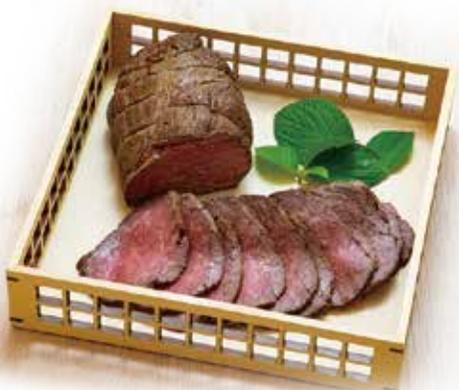
自家製オニオンソース付き

約一キロ六人前 九、八〇〇

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。三日かけて仕込むオニオンソースで
お召し上がり頂くと、ワインはもちろん日本
酒にもよく合います。
ブロックの状態を冷凍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し上がり下さい。
お召し上がり方の説明書入りです。



7 「魚弥長久」より

二種のまぐろ

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まぐろを、さつと
しやぶしやぶし、季節のお野菜とお召し
上がり下さい。出汁が浸み込んだべの
うどんも絶品です。

※セットにお野菜は含みません。
メカジキまぐろ 一五〇グラム
トンボまぐろ 一五〇グラム
まぐろのつみれ 三〇グラム×四個
冷凍うどん 一玉
本格和食出汁パック 二パック
合わせ調味料 一二〇グラム
中落ち 九〇グラム
ポン酢 三〇グラム×二個
お召し上がり方の説明書入りです。

8 「覚弥別墅」より

黒毛和牛

味噌すき鍋セット

うどん付き

二人前 六、〇〇〇

税込・送料込



八丁味噌ベースのすき焼きダレが、綺麗
な霜降り肉と良く合います。白葱や水
菜、えのき茸などと合わせてお召し上
がりください。

※セットにお野菜は含みません。
黒毛和牛 三〇〇グラム
秘伝の味噌ダレ 四〇〇グラム
うどん 一玉
お召し上がり方の説明書入りです。



9 「グリル炙之介」より

トリユフ香る

牛サーロインと

フォアグラのロッシーニ

二人前 六、〇〇〇

税込・送料込



牛サーロインとフォアグラ。トリユフの贅
沢な組み合わせ。トリユフは丸ごと一個
使用し、口に入れた瞬間、香りが一気
に広がります。

牛サーロイン 三〇〇グラム
フォアグラ 一六〇グラム
トリユフソース 二〇〇グラム
マッシュポテト 一〇〇グラム
お召し上がり方の説明書入りです。





10 「十千花前静岡」より
登録商標

鯉の三保松原焼き

三人前 五、〇〇〇
(約六〇〇グラム)

税込・送料別



毎週土曜日に、三保松原保全活動実施中

世界文化遺産・三保松原の落ち松葉と薬を使用し、高温で炙る事で香り高く仕上がりました。塩でお召し上がり頂くと香りがさらに引き立ちます。

天然物という特性上、若干の個体差があります。お召し上がり方の説明書入りです。



11 本格和食セット
五日五食分

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・送料別



●太刀魚みりん干し ふじのくに豚と季節野菜の豚汁 ●まぐろのカマ山椒煮 焼津産あさり味の味噌汁 ●静岡県産豚 手作り焼売 ●季節の地魚 あら汁 ●鯖の一夜干し 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 ●本格和食料理人の出汁パック
●ご飯のお供として・・・昆布の佃煮・手作りちりめんじゃこ・お茶の佃煮

お召し上がり方の説明書入りです。



12 「茄子の花 無庵」より
国産うなぎ白焼き

蒲焼タレ付き

三人前 五、四〇〇
(二尾約二九〇グラム)

税込・送料別



国産うなぎを贅沢に丸々二尾を白焼きでお届けします。白焼きをわさびと塩で日本酒の肴として◎。蒲焼タレにつけながら焼いて、うなぎにも◎。

お召し上がり方の説明書入りです。



13 「グリル炙之介」より
8種詰め合わせ

燻製おつまみセット

三人前 三、五〇〇

税込・送料別



炙之介伝統の自家燻製セットです。ウイスキーのお供に◎。

手羽先 三本一〇〇グラム(個体差あり)
チーズ三個(約六〇グラム)
オリーブ 二〇グラム
(ブラック三個グリーン三個)

さきいか 三〇グラム
ミックスマッシュ 八〇グラム
ベーコン 六〇グラム
合鴨 三五グラム
たくあん 四五グラム

開封してそのままお召し上がり下さい。手羽先、ベーコン、チーズは湯煎で三分間温めて頂くとよりいっそう美味しくお召し上がり頂けます。



14 和の職人が作る
静岡県産豚焼売

十八個 二、九〇〇

(一個五〇グラム
九個入り×二パック)

税込・送料別



なすびグループ「茄子の花 無庵」料理長石椐 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。

八分間湯煎してお召し上がりください。



15 「魚弥長久」より
天然南まぐろの
断面刺身

二人前 三、三〇〇
(三五〇グラム)

税込・送料別



赤いダイヤとも呼ばれるケープタウン沖産天然南まぐろの大トロ、中トロ、赤身を同時に味わえる断面刺身。赤身はクセがなくまぐろ本来の旨味を、トロは口の中であろけ、嫌みのない甘い上質な脂で贅沢な味わいをお楽しみ頂けます。

お召し上がり方の説明書入りです。



16 清水港より
天然南まぐろ
ネギトロ

一、三五〇
(二パック二〇〇グラム)

税込・送料別
冷凍

まぐろの水揚げ量日本一の清水港で揚がった、天然南まぐろのネギトロ。つなぎを一切使用していないので、まぐろ本来の旨味を存分にお楽しみ頂けます。
たつぷりと二〇〇グラムで二〜三人前。



17 清水港より
まぐろカマの
スペアリブ

八五〇
(一個二四〇グラム・個体差あり)

税込・送料別
冷凍

香ばしい香りと甘辛い味が食欲をそそります。ご飯のおかずにもお酒のおつまみにも◎。ふじのくに食の都づくり仕事人マヌートロ勝負文洋の秘伝のレシピで作り上げた逸品です。
冷凍のまま一〇分間湯煎してお召し上がりください。



18 清水港より
まぐろホホ肉
わさび味噌焼き

一、七〇〇
(八〇グラム×二個)

税込・送料別
冷凍

まぐろホホ肉に、味噌のコクとわさびの清涼感が程よく馴染む「まぐろホホ肉 わさび味噌焼」。まぐろを三日間わさび味噌に漬けて込む事で中までしっかりと味が染み入ります。清水港で水揚げされたまぐろと静岡特産のわさびを贅沢に使用した逸品です。
冷凍のまま一〇分間湯煎してお召し上がりください。



19 「魚弥長久」より
コーゲンたつぷり
天然南まぐろの目玉煮

六〇〇
(目玉一個×二パック)

税込・送料別
冷凍

丁寧に数時間煮込むことで口の中ですとろけます。甘辛い味付けでご飯のおかずにもお酒のおつまみとしてもコーゲンたつぷりなので美容にも◎。
冷凍のまま一〇分間湯煎してお召し上がりください。



20 清水港より
まぐろの駿河炊き
桜えび入り

一、六二〇
(二〇〇グラム)

税込・送料別
冷凍

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。



21 富士鷹なすびの
一本漬け

一、二九六
(二箱三本入り)

税込・送料別
冷凍

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



22 静岡煎茶 ボトルセット

三、五〇〇
税込・送料別

厳選静岡市産茶葉(五パック各一〇グラム)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、作つてそのまま注げて簡単に洗えます。



23 本格和食料理人の出汁 あごだし かつをセット

一箱 一、八五〇
あごだし(八グラム×一〇袋)
かつを(八グラム×一〇袋)
税込・送料別

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。



24 なすびグループ お食事券

24-1 ① 五、〇〇〇円分
24-1 ② 一〇、〇〇〇円分
税込・送料込

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。



25 「ベーカリー&カフェギヤレイ」より トリプルチーズ 40%の贅沢 チーズブレッド

一斤 一、〇八〇
税込・送料別
冷凍

食パン生地%100に対して、チーズを40%配合で、チエダーチーズ、クリームチーズを練りこみゴダチーズをかけて焼き上げました。熟成湯だね製法の生地と、3種類のチーズをふんだんに使用したスペシャルブレッドです。最新の急速冷凍機で焼き立ての美味しさを閉じ込めてお届けします。

お召し上がり方の説明書入りです。



26 「ベーカリー&カフェギヤレイ」より 特製ホイップバター

七八〇
(二一〇グラム)
税込・送料別
冷凍

ミルクィな味わいがリッチな幻のカルピスパターと生クリームをブレンドしました。程よい塩気がクセになる、特製のホイップバターです。チーズブレッドにベストマッチ。



27 「ベーカリー&カフェギヤレイ」より ギフトセット

四、八五〇
税込・送料込
冷凍

トリプルチーズ40%の贅沢
「チーズブレッド」一斤×二本
自家製ホイップバター一〇グラム×一本
三ヶ日みかんのコンフィチュール
紅はっぺのコンフィチュール一五〇グラム×一本
名物のチーズブレッド、自家製ホイップバター静岡県産みかんといちごのコンフィチュールを詰め合わせにしたセットです。
食事に拘る方へのギフトにいかがですか？



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

NASUBI GROUP