

# あつみの おくりもの

ATSUMI ORIGINAL  
GIFT CATALOG 2021

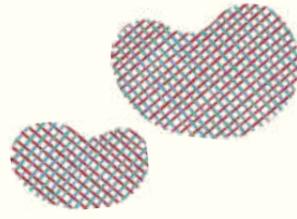
渥美半島を贈ろう！  
あつみ特選ギフト集

Cheer  
Local yell!

 **ATSUMI**  
FOOD OASIS

 **BIO**  
**Atsumi**  
Food Chain since 1949

# あつみの おくりもの



渥美半島を贈ろう！  
あつみ特選ギフト集

あつみの「美味しいもの」をギュッと集めた、オリジナルのギフトカタログができました。お世話になったあの人へ、いつも頑張っている自分へ。とっておきのギフトで、みんなが笑顔になりますように。

## もくじ

### スイーツギフト

- # 1 ビオ・スイーツラボのナチュラルスイーツ
- # 2 あつみ特製チーズケーキ3種

### お肉ギフト

- # 3 渥美半島の銘柄牛 あつみ牛
- # 4 あつみ厳選 漬け豚

### お魚ギフト

- # 5 あつみ特製 漬け魚
- # 6 うなぎの江口 無添加蒲焼

### お惣菜ギフト

- # 7 どうまい福豚餃子

### 海苔ギフト

- # 8 杉浦水産の海苔ギフト

### 佃煮ギフト

- # 9 佃煮詰合せギフト

### 調味料ギフト

- # 10 自然の味ギフト



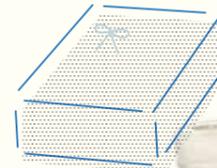
あつみの紙袋&包装紙  
リニューアルしました！



## オリジナルギフト承ります

お好きな商品で、オリジナルのギフトを作りますか？  
プチギフト・お祝い品・季節の贈り物などなど  
ご予算・ご要望に合わせてあつみがお手伝い致します。  
※オンライン不可。店頭のみのお取り扱いとなります。

ギフトボックスも  
ご用意しています。



ランチバッグにもなる  
コットン100%トート登場！

あつみオリジナル  
ギフトバッグ

300円  
(税込330円)

## ご注文方法

### 店頭で

お近くの店舗のサービスカウンターでお申し込みいただけます。

カタログをチェック！お好きな商品をお選びいただき、お近くのフードオアシスあつみ店舗のサービスカウンターまでお越しください。カタログ記載以外の商品もラッピング承ります。ご希望の商品やご予算など、お気軽にご相談ください。

日本全国  
特別料金  
にて  
発送致します

熨斗承ります

### WEBで

フードオアシスあつみオンラインストアでお申し込みいただけます。



あつみオンラインストアをチェック！各カテゴリからお好きな商品をご注文ください。

ご注文の際、備考欄にギフト/熨斗の種類・表書き・お名前をご記入ください。

日本全国  
送料定額  
800円

熨斗承ります

#01 スイーツギフト

ビオ・スイーツラボの  
ナチュラルスイーツ

国産素材やオーガニック材料から作られる  
ビオ・スイーツラボのお菓子。小さなお子  
様も安心してお召し上がりいただけます。



レモンケーキ



商品番号 355-1

BIO SWEETS LAB  
レモンケーキ

あつみの大人気アイテム！

8個入 2,540円  
(税込 2,743円)



商品番号 355-2

BIO SWEETS LAB  
レモンケーキ、  
Bio ランタンセット

人気アイテムのセット！

各4個入 2,500円  
(税込 2,700円)

リピーター続出の  
大人気商品です！



バウムクーヘン

渥美半島をオーガニック半島にしたいと願う  
職人達のエコサークルから誕生した、  
愛情が年輪のように詰まったバウムクーヘン。  
ひと口ごとに幸せな世界が広がります。



夏季限定！5月～9月



商品番号 355-3

BIO SWEETS LAB  
塩レモンバウムクーヘン

豊橋・河合果樹園さんの初恋レモンと、  
知多半島の美浜の塩が運命の出会い。  
爽やかなレモン味のバウムクーヘン。

4センチカット 1,500円  
(税込 1,620円)



商品番号 355-4

BIO SWEETS LAB  
菜の花はちみつバウムクーヘン

渥美半島の菜の花はちみつ使用。  
あっさりした甘さのバウムクーヘン。

4センチカット 1,500円  
(税込 1,620円)

ビオ・スイーツラボのこだわり素材



渥美半島・宮本養鶏場で Non-GMO の飼料  
と愛情を与えて育てた鶏の卵を 100% 使用。



小麦粉

ポストハーベスト(収穫後  
農薬)の心配が無い愛知  
県産の小麦を 100% 使用。



砂糖

鹿児島県奄美諸島産さとう  
きび 100% 使用。天然  
ミネラル豊富な砂糖です。



バター

箱根の南側に位置する丹那盆地で Non-GMO の飼料で育てた牛から  
絞った生乳で作ったバターを 100% 使用。

#02 スイーツギフト

あつみ特製チーズケーキ

一口食べただけで記憶に残る、ピオあつみの  
手作り正統派チーズケーキ。しっとりなめら  
か、とろけるコクと濃厚なチーズの旨味と、  
クランブルのサクサク食感も楽しめます。



商品番号 355-5

BIO SWEETS LAB  
IRAGO ブルーベリー  
チーズケーキ

甘いだけじゃない、酸っぱいだけじゃない、  
切り口のグラデーションのような美味しさ  
がチーズケーキに溶け込んでいます。

\* 冷凍商品

直径12cm 1,800円  
1個入 (税込 1,944円)



商品番号 355-6

BIO SWEETS LAB  
榎本はちみつベリーファーム  
完熟ブラックベリーチーズケーキ

酸味が強くほんのり甘い榎本さんの完熟  
ブラックベリー使用。口の中ではじける  
ブラックベリーのつぶつぶ食感がさっぱ  
り爽やかな一品です。

\* 冷凍商品

直径12cm 1,800円  
1個入 (税込 1,944円)



商品番号 355-7

BIO SWEETS LAB  
ぬくとんばら  
甘夏チーズケーキ

ほのかな苦味、すっきりした甘さと酸味。  
ぬくとんばら甘夏手作りマーマレードで、  
濃厚なチーズの味わいをあっさりバランス  
良く仕上げました。

\* 冷凍商品

直径12cm 1,800円  
1個入 (税込 1,944円)



数種類のチーズケーキを食べ比べ！  
チーズケーキ好きのあなたへ、個性溢れる美味しさが詰まった  
チーズケーキのセットです。

商品番号 355-8

BIO SWEETS LAB  
チーズケーキ  
2個 SET

※お好きなチーズケーキを  
組み合わせいただけます。  
\* 冷凍商品

直径12cm 3,600円  
2個入 (税込 3,888円)

商品番号 355-9

BIO SWEETS LAB  
チーズケーキ  
3個 SET

チーズケーキ全種類で  
特別なギフトに！  
\* 冷凍商品

直径12cm 5,400円  
3個入 (税込 5,832円)



"Atsumi beef" Sirloin steak!



ギフト1番人気は「あつみ牛サーロインステーキ」！また、赤身の旨さと脂の旨さを両方味わえる「あつみ牛焼肉2点盛り(カルビ&もも)」もオススメです。

渥美半島の豊かな自然で育った、あつみオススメのブランド交雑牛。口の中で広がる旨味と、コクのある味わいが特徴です。



#03 お肉ギフト

渥美半島の銘柄牛  
あつみ牛

渥美半島の豊かな自然の中で育ったあつみ牛。ジューシーで柔らかい肉質が特徴の牛肉です。



商品番号 201-1  
あつみ牛  
サーロインステーキ  
やわらかいロースのステーキは食べ応え抜群  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
240g~260g 8,800円  
×3枚 (税込 9,504円)



商品番号 201-4  
あつみ牛  
焼肉2点盛り(カルビ&もも)  
人気のカルビとヘルシーな赤身の盛り合わせです  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
600g 5,000円  
(税込 5,400円)



商品番号 201-5  
あつみ牛  
プレミアム赤身焼肉  
2点盛り(ミスジ&もも)  
希少な赤身の部位の盛り合わせです  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
650g 6,000円  
(税込 6,480円)



商品番号 201-2  
あつみ牛  
ヒレステーキ  
ステーキ1番人気!!  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
150g×4枚 10,000円  
(税込 10,800円)



商品番号 201-3  
あつみ牛  
ロースしゃぶしゃぶ用  
さっぱり冷しゃぶに  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
700g 7,800円  
(税込 8,424円)



商品番号 201-6  
あつみ牛  
肩ロースささと焼肉用  
ホットプレートでささとうすぎり焼肉  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
500g 4,800円  
(税込 5,184円)



商品番号 201-7  
あつみ牛・国産豚  
ロース焼肉2点盛り  
柔らかな牛ロースと豚ロースの盛り合わせ  
\* 冷凍・冷蔵対応可  
650g 4,800円  
(税込 5,184円)



鮭 & 野菜 & 味噌のハーモニー♪

鮭味噌漬



旨味まるごと！ホイル焼きは絶品～

からすがれい塩麴



さわら自家製塩麴漬



鯛塩麴



ぶり味噌漬

冷めてもしっとり美味しい  
お弁当にもオススメ！

#05 お魚ギフト

あつみ特製 漬け魚

脂ののった魚を当店自家製の麴、味噌で漬けたお魚です。



商品番号 402-1

あつみ特製 自家製漬け魚セット

- ・銀鮭自家製味噌漬
- ・からすがれい自家製味噌漬
- ・ぶり自家製味噌漬
- ・鯛自家製味噌漬
- ・さわら自家製味噌漬
- ・銀鮭自家製塩麴漬
- ・からすがれい自家製塩麴漬
- ・ぶり自家製塩麴漬
- ・鯛自家製塩麴漬
- ・さわら自家製塩麴漬

\* 冷凍商品

各1切90g (合計10切) 900g **5,000円**  
(税込 5,400円)

#06 お魚ギフト

うなぎの江口  
無添加蒲焼

国産うなぎを、上質の備長炭 100%を使って高温・短時間で焼き上げる「うなぎの江口商店」さん。うなぎの肉質や肉付きに合わせて一尾一尾焼き上がりを見定めながら手焼きする蒲焼はまさに匠の技。素材・裂き・焼きにとことんこだわった絶品うなぎをご賞味ください。



うなぎの江口商店 江口さん

あつみフーズ社長 渡会

やっと出会えた本物の蒲焼。めちゃうくちゃおすすめです！！

美味しい鰻を求めて、行ってききました福岡県！

1000度の炭！

一度に使う炭の量は良質な備長炭 15kg。(炭だけで原価 5,6万…！)

いや熱いちゅーもんじゃないわしらここで焼くんですから(笑)

(ちょっと近づいて) あつつ

美味しいうなぎを届けるために焼き方にもとことんこだわってるよ



商品番号 404-1

うなぎの江口 無添加蒲焼 2本セット

\* 冷凍・真空商品

**6,000円**  
(税込 6,480円)



商品番号 404-2

うなぎの江口 無添加蒲焼 3本セット

\* 冷凍・真空商品

**9,000円**  
(税込 9,720円)

1尾1尾、丁寧に。

裂き三年、焼き一生。何度も返しながらか、うなぎの厚みや個性に合わせて絶妙な焼き加減で焼き上がりを見定めます。

日本一の蒲焼です！

日本中どこを探したって、こんな蒲焼見たことない！

本数判

"Atsumi pork"  
rib roast!



豚肉の塩麹漬

#04 お肉ギフト

あつみ厳選 漬け豚

ロースの中から数枚しかとれないリブ  
ロースを当店自家製の麹、味噌で漬けた  
お肉です。



商品番号 205-1

愛知県産田原市産 あつみポーク

- ・豚リブロース自家製味噌漬
- ・豚リブロース自家製醤油麹漬
- ・豚リブロース自家製塩麹漬

\* 冷凍商品

1枚 120g 各 2枚づつ (合計 6枚入り)  
720g

3,500円  
(税込 3,780円)

漬け豚のこだわり素材

自社特製! こだわりの調味料で仕上げました。味噌漬は、甘辛でご飯と  
相性ぴったり! 麹漬は、漬けることで柔らかさと旨味がさらにUP!



選りすぐりの  
調味料たち

漬け肉活用  
Recipe 1

豚の漬け肉 回鍋肉 (ホイコーロー)

【材料】 2人分

- ・豚の漬け肉 (味噌)
- ・キャベツ 1/4個
- ・白ネギ 1/2本
- ・ピーマン 2個
- ・ごま油
- ・合わせ調味料  
しょうゆ 小さじ1  
砂糖 小さじ1  
すりおろししょうが 1かけ分  
すりおろしんにんにく 1かけ分

【作り方】

1. 漬け肉は食べやすい大きさに切り、肉、野菜は一口大に切る。
2. 熱したフライパンにごま油を入れ、野菜を入れる。
3. 野菜の上に漬け肉を乗せ、蓋をして 4~5分弱火で 蒸し焼きにする。
4. 中火にして合わせ調味料を加え、サッと炒める。味がまんべんなく全体になじんだら完成!



しっとり美味しい~お店みたいな回鍋肉★

ポイント

- ・野菜の上に肉を乗せることで焦げを防げる。
- ・しょうゆは白しょうゆか、薄口しょうゆを使うと色味がきれいに仕上がります。なければ普通のしょうゆでOK。

漬け肉活用  
Recipe 2

豚の漬け肉 BBQ

【材料】

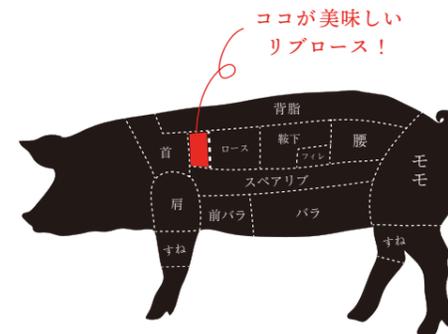
- ・豚の漬け肉
- ・野菜いろいろお好みで

【作り方】

炭火で Let's BBQ!  
焦げやすいので、アルミホイルを敷いても◎



しっかり味が染みてるから、焼くだけで絶品です!



ココが美味しい  
リブロース!

この漬けセットハンパねえ!  
ロースの中でも特に柔らかく  
ジューシーな希少部位「リブロース」  
を使用!





#08 海苔ギフト

杉浦水産の海苔

明治40年から続く地元田原市の海苔屋さん。長い歴史で培った目と舌の感覚で、海苔の本当の美味しさを日々追求しています。



当店自慢の海苔をぜひご賞味ください！



商品番号 518-11

杉浦水産 焼きのり&味のりセット

パリッとした歯ざわりと、とろけるような味わい。三河湾産の焼のりと味のりのセットです。

3,900円 (税込 4,212円)

#07 お惣菜ギフト

あつみで育てた どうまい福豚餃子

愛情たっぷりに育ったニノ谷農園さんの豚肉と、渥美どろんこ村の有機キャベツ、豊橋名物濱納豆で仕上げた、あつみ自慢の餃子です。



ジューシー

くさみのないジューシーな肉、有機キャベツのシャキシャキとした歯応えで旨味たっぷりの具。化学調味料に頼らない素材そのものの上品な美味しさです。



ニノ谷農園さん (田原市)

通常180日で出荷する豚を倍の400日弱かけ、ストレスのない放牧環境で愛情たっぷりに育てています。渥美フーズの店舗から出る契約農家さんの野菜や国産素材を使用した、まだ食べられる無添加惣菜やパンなどの食料廃棄物の一部をお米と炊いて、餌として活用してフードロス削減に取り組んでいます。



もちり

北海道産特等粉「キタホナミ」と「ユメチカラ」をブレンドしたもちり皮。溢れる肉汁を閉じ込め、餡の美味しさをどっしり受け止めるあつみ特製の皮です。

福豚餃子ができるまでを動画でCHECK!



焼いても茹でてでも美味しい!

一袋にたっぷり18個入り!



商品番号 603-1

あつみで育てた どうまい福豚餃子

3袋入りギフト \*冷凍商品

2,940円 (税込 3,175円)



商品番号 603-2

あつみで育てた どうまい福豚餃子

5袋入りギフト \*冷凍商品

4,900円 (税込 5,292円)



三河ポークしぐれ煮

#09 佃煮ギフト

佃煮詰め合わせ

渥美半島で採れた大粒あさりや渥美産の青さ海苔、豊橋産のうずら卵など東三河の名産を無添加の佃煮にしたアツミオリジナルの佃煮ギフトです。

もらって嬉しい☆ 「ごはんのお供」のアラカルト!



商品番号 608-1

佃煮セット

- ・うずら卵黒糖黒酢煮
- ・八丁みそくるみ
- ・三河ポークしぐれ煮・たまり炊き小女子
- ・春獲り渥美産 大粒手むきあさりしぐれ煮
- ・渥美産 青さ海苔佃煮

3,980円 (税込 4,298円)

自然の味ギフト

”自分の子供に食べさせたいと思える、安心安全な食品を“ という想いから設立された「こだわりの味協同組合」。国産原料にこだわり、食品添加物を極力使用しない等、組合独自の基準を達成した商品にのみ「自然の味」マークが印字されます。食品として当たり前のことにこだわった自然の味は、作る人と食べる人の心を1つにつなげています。



● 店頭でお好きな商品の詰め合わせも承ります。



商品番号 518-1

米油セット

米油4本セットです。

2,400円  
(税込 2,592円)



商品番号 518-2

菜種油の揚げ物セット

トランス脂肪酸フリーの菜種油でカラッと揚げられます。

3,000円  
(税込 3,240円)



商品番号 518-6

調味料セット

自然の味の入門編！

3,500円  
(税込 3,780円)



商品番号 518-7

国産小麦の  
パスタサラダセット

パスタとマヨネーズ、ツナ缶の便利なサラダセット。

2,000円  
(税込 2,160円)



商品番号 518-9

お茶、ようかんセット

有機栽培茶と羊羹のセットです。

2,400円  
(税込 2,592円)



商品番号 518-10

国産ミカンジュース、  
缶詰セット

愛媛県産みかんをジュースでも缶詰でも楽しめるセットです。

2,400円  
(税込 2,592円)



商品番号 518-4

さしすせそセット

いつもと一味違う調味料でワンランク上のおもてなし。

2,600円  
(税込 2,808円)



商品番号 518-5

国産小麦の  
パスタセット

北海道産小麦のパスタとミートソース、ツナ缶のセット！

2,600円  
(税込 2,808円)



商品番号 518-3

そうめんセット

手延べそうめん、麵つゆ、鯉節のセットです。

2,000円  
(税込 2,160円)



商品番号 518-8

国産ストレート  
ジュース2本セット

長野県産りんご、愛媛みかんの2種のジュースを飲み比べ。

2,300円  
(税込 2,484円)



渥美半島をオーガニック半島に

渥美半島は、全国でも珍しい東西に細長く延びる半島。南に太平洋、西に伊勢湾、北に三河湾と、三方を海に囲まれ、中央部には明石山系末端の山々が連なって、海の幸、山の幸に恵まれ、縄文末期の頃には今日本と呼ばれる版図の中でもっとも人口密度が高かったといわれます。つまり豊かな食材が容易に手にはいる、もっとも住みやすいところだったということです。男たちの上腕は、骨の発掘調査から、同時代の他所のそれと比べて、圧倒的に太かったそうです。船を漕いでかなり遠くまで交易活動を行っていたらしいのです。その逞しさはこの半島の食材の豊かさの賜物だったといえるでしょう。万葉集には伊良湖でとれるワカメなど海藻が歌われています。もちろん当時はすべてオーガニックの食材です。

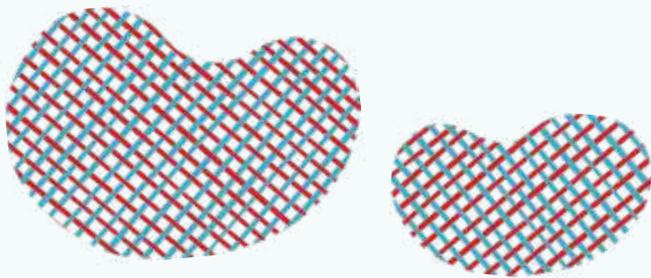
渥美半島の自然と美味しい食材を未来の子供達に残すために、地域の仲間たちとエコサークル活動を通して、いつか渥美半島をオーガニック半島にしたいと思います。

ECO CIRCLE -エコサークル-

食を通して人や地球にとって良い取組みをする生産者やメーカー、販売店、消費者を有機的な輪で繋ぎ、豊かで幸せな社会を循環させるチーム。



#cheer local  
#eat organic  
#love ATSUMI



<https://www.foodoasis.jp>



#cheer local  
#eat organic  
#love ATSUMI

お問合せは  
近くの店舗まで

フードオアシスあつみ福江店 0531-33-0757

フードオアシスあつみ山田店 0532-37-5281

フードオアシスあつみ宿店 0533-78-4541

フードオアシスあつみ田原店 0531-24-0711

ビオ・あつみエビスリー豊橋店 0532-69-5544

ビオ・あつみエビスリー浜松店 053-456-5550

