

Cheer
Local yell!

ATSUMI GIFT CATALOG



あつみの「美味しいもの」をギュッと集めたオリジナルギフトカタログができました。生産者達が育むエネルギーの詰まった食材を大切なあの人へ、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。

 **ATSUMI**
FOOD OASIS

 **BIO**
Atsumi

ATSUMI GIFT CATALOG

- # 1 BIO SWEETS LAB
- # 2 はちみつ
- # 3 渥美半島 あつみ牛
- # 4 あつみポーク漬け豚
- # 5 あつみ特製漬け魚
- # 6 うなぎの江口 無添加蒲焼
- # 7 お米
- # 8 渥美半島 海苔
- # 9 お茶
- # 10 どうまい福豚餃子 / 小籠包
- # 11 自然の味

※予告なく商品・価格が変更になる場合があります。ご了承ください。



ギフトボックス各種
ご用意しています。

渥美半島をオーガニック半島に！

あつみフーズでは、店舗から出る生ゴミを堆肥にする活動を始めています。これにより年間50トンの生ゴミ削減となり、あつみフーズから農家さんへ農作物へと、地域で循環する仕組みを作っています。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。

エコサークルとは

2035年渥美半島
エコガーデンシティ構想

eco circle

エコサークルとは、持続可能な社会の実現に取り組む人や企業を有機的に繋ぎ、豊かで幸せなエコロジー・エコノミーを循環させる活動です。

2035 年の渥美半島は、山や海の美味しいものが溢れるオーガニック半島になっていて、食や自然での遊びの達人や、エコサーキュラーが集まっています。食やエネルギーを循環させ、エコツーリズムで長期滞在できる、地球にやさしいオアシスを目指します。



ORIGINAL GIFT

好きな商品で、オリジナルのギフトを作いませんか？
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。
※店頭のためのサービスとなります。



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！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

オンラインショップでお申し込みいただけます。



オンラインショップを
チェック！各カテゴリー
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
発送致します

熨斗承ります

<http://bioatsumi.official.ec/>

#1 BIO SWEETS LAB



商品番号 355-1

BIO SWEETS LAB
レモンケーキ

地元のナチュラルレモンを使った爽やかなレモン風味の生地に、ホワイトチョコをコーティング。大人気のレモンケーキです。

8個入り **3,100 円**
(税込 3,348 円)



商品番号 355-2

BIO SWEETS LAB
レモンケーキと
BIO ランタンセット

大人気のレモンケーキと
ナッツが香ばしいランタンの
セットです。

各4個入り **2,820 円**
(税込 3,046 円)



商品番号 355-4

BIO SWEETS LAB
いちごケーキ

めちゃめちゃ農業を減らして栽培された完熟苺を自家製ジャムにし、苺の美味しさをケーキに詰め込みました。ホンモノの素材の持つエネルギー、味のハーモニーをお楽しみ下さい♪

8個入り **3,100 円**
(税込 3,348 円)



BIO SWEETS LAB

BIO SWEETS LAB
Instagram



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。

ふんわり優しいお菓子には、農家の方々や
パティシエの想いがたっぷり詰まっています。
お店でひとつひとつ手作業で作るスイーツは
小さなお子様も安心してお召し上がりいただけます。

ビオ・スイーツラボのこだわり素材



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。



卵

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。



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。

BIO SWEETS LAB

バウムクーヘン



商品番号 355-3

BIO SWEETS LAB
菜の花はちみつバウムクーヘン

4センチカット

1,800 円
(税込 1,944 円)

渥美半島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。



BIO SWEETS LAB
チーズケーキ



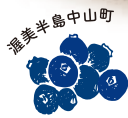
渥美半島いちじく
チーズケーキ

種のプチプチ感、口に広がる甘さと芳醇な香りの完熟いちじくが、チーズケーキとしっかり合います。



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。



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溶け込んでいます。



商品番号 355-6
BIO SWEETS LAB
渥美半島
いちじくチーズケーキ

直径 12cm
1個入
(冷凍商品) **1,800 円**
(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

直径 12cm
1個入
(冷凍商品) **1,800 円**
(税込 1,944 円)



商品番号 355-5
BIO SWEETS LAB
IRAGO ブルーベリー
チーズケーキ

直径 12cm
1個入
(冷凍商品) **1,800 円**
(税込 1,944 円)



数種類のチーズケーキを食べ比べ！
お好きなチーズケーキを組み合わせ
個性溢れる美味しさをお楽しみいた
だけます。

商品番号 355-8
BIO SWEETS LAB **3,600 円**
チーズケーキ 2 個セット (税込 3,888 円)

商品番号 355-9
BIO SWEETS LAB **5,400 円**
チーズケーキ 3 個セット (税込 5,832 円)



#2
はちみつ

はちみつとれたてそのまんま！渥美半島産の菜の花、クロガネモチ、鉄分豊富で栄養たっぷりの黒はちみつをセットにしました。それぞれの味わいが楽しめる、希少な国産純粋はちみつギフトです。



商品番号 518-1

渥美半島産はちみつギフト
3 本セット

・菜の花はちみつ
・クロガネモチはちみつ
・黒はちみつ
各 225g×3 本 **4,500 円**
(税込 4,860 円)

※希少な国産蜂蜜ですので、時期によっては在庫が無く、ご用意できない場合がございます。



#3

渥美半島 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で、口の中に広がる
旨味とコクのある味わいが特徴です。



商品番号 201-1

あつみ牛
サーロインステーキ

ギフト一番人気！柔らかい
ロースのステーキは食べ応
え抜群です。

240 g～260 g×3 枚
(冷凍・冷蔵対応可)

8,800 円
(税込 9,504 円)



商品番号 201-2

あつみ牛
ヒレステーキ

ステーキ一番人気！

約 140 g×4 枚
(冷凍・冷蔵対応可)

10,800 円
(税込 11,664 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

700 g
(冷凍・冷蔵対応可)

7,800 円
(税込 8,424 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

580 g
(冷凍・冷蔵対応可)

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

650 g
(冷凍・冷蔵対応可)

6,000 円
(税込 6,480 円)



商品番号 201-6

あつみ牛
肩ロースささっと焼肉用

ホットプレートで
ささっと焼肉

500 g
(冷凍・冷蔵対応可)

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

650 g
(冷凍・冷蔵対応可)

4,800 円
(税込 5,184 円)



#4 あつみ ポーク 漬け豚

渥美半島の温暖な気候と潮風の中でスクスク育った田原産ブランド豚、あつみポーク。ロースの中から数枚しかとれないいいリブロースをあつみ自家製の麴、味噌で漬けました。しっかり漬かったお肉は柔らかく、香ばしい味噌や麴が肉の旨味を引き出します。焼くだけで絶品メインの完成です！



漬け豚のこだわり素材

- ・塩…自然の味／一億年以上前の塩
- ・味噌…自然の味／国産大豆コシヒカリ米味噌
- ・麴…有機玄米麴
- ・醤油…自然の味／国産大豆醤油

3,500 円
(税込 3,780 円)

商品番号 205-1

愛知県田原市産
あつみポーク漬け豚セット

- ・豚リブロース自家製味噌漬け
- ・豚リブロース自家製醤油麴漬け
- ・豚リブロース自家製塩麴漬け

1 枚 120 g 各 2 枚づつ (合計 6 枚入り)
720 g (冷凍商品)



#5 あつみ 特製 漬け魚

脂ののった魚をあつみ自家製の麴、味噌で漬けました。あつみ鮮魚部が厳選した銀鮭、からすがれい、ぶり、鯛、さわらを使用。旨味たっぷり、しっとり柔らか。冷めても美味しいのでお弁当にもオススメです。



漬け魚のこだわり素材

- ・塩…自然の味／一億年以上前の塩
- ・味噌…自然の味／国産大豆コシヒカリ米味噌
- ・麴…有機玄米麴

商品番号 402-1

あつみ特製
自家製漬け魚セット

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

各 1 切 90 g (合計 10 切) 900 g (冷凍商品)

5,000 円
(税込 5,400 円)

#6

うなぎの江口 無添加蒲焼

美味しいうなぎを求めて行ってきました福岡県！

国産うなぎを上質の備長炭 100%を使い高温・短時間で焼き上げる「うなぎの江口商店」さんは、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絶妙な焼き加減で手焼きしています。江口さんの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下さい。



商品番号 404-1
うなぎの江口
無添加蒲焼
2本セット
(冷凍商品)
8,800 円
(税込 9,504 円)



商品番号 404-2
うなぎの江口
無添加蒲焼
3本セット
(冷凍商品)
13,200 円
(税込 14,256 円)

#7

お米

「コシヒカリ」や新品種「サキホコレ」など厳選6種類のお米をセットにした食べ比べギフト！日本の米どころ新潟・東北～北海道産セットと、地元愛知県産の2種類をご用意しました。今日はどこのお米にする？そんな楽しいギフトです。

商品番号 518-2

米どころ
お米食べ比べセット

- ・北海道産 ゆめぴりか
- ・宮城県産 だて正夢
- ・青森県産 青天の霹靂
- ・山形県産 つや姫
- ・秋田県産 サキホコレ
- ・新潟県産 新之助

各 300 g (2 合)×6 個
3,000 円
(税込 3,240 円)

商品番号 518-3

愛知県産
お米食べ比べセット

- ・女神のほほえみ
- ・みねはるか
- ・コシヒカリ
- ・ミルキークイーン
- ・あきたこまち
- ・ミネアサヒ

各 300 g (2 合)×6 個
3,000 円
(税込 3,240 円)



#8

渥美半島 海苔

パリッとした歯ざわりと、とろけるような味わい。明治 40 年から続く地元田原市の海苔屋さんが長い歴史で培った目と舌の感覚で選んだ本当に美味しい海苔ギフトです。

#9

お茶



商品番号 518-5
ごとう製茶 緑茶ギフト
1,600 円
(税込 1,728 円)

食の安全と本物の味を求める情熱から、ごとう製茶さんのお茶づくりは無農薬無化学肥料栽培。渋みと甘みの調和のとれた「やぶきた」品種と、香ばしい香りと爽やかな後味が特徴のほうじ茶のセットです。



商品番号 518-4
杉浦水産
焼きのり & 味のりセット

4,250 円
(税込 4,590 円)



商品番号 518-6
ごとう製茶 紅茶ギフト
1,090 円
(税込 1,178 円)

香り高く、レモンや砂糖を入れなくてもまろやかで飲みやすい無農薬豊橋紅茶「きいこ・べにいろ」のリーフとティーバッグのセットです。“ファーストフラッシュ”とは春摘みの紅茶のことで、若葉のみずみずしさとフレッシュな香りを楽しめます。あつみ限定のオリジナルラベルでお届け。



商品番号 518-7
鈴木製茶 新城ほうじ茶ギフト
3,500 円
(税込 3,780 円)

鈴木製茶さんのほうじ茶は、落花生の絞り粕で育てた有機栽培茶葉の一番茶のみを使用。代表的な「新城ほうじ茶」2 種に加え、ギフトオリジナルほうじ茶 3 種類をセットにしました。

#10
どうまい福豚餃子 / 小籠包



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「どうまい福豚餃子」。北海道産小麦粉をブレンドしたあつみ特製のもっちり皮は肉汁をしっかりと閉じ込めます。化学調味料に頼らない素材そのものの上品な美味しさは、焼餃子でも水餃子でも絶品です！

商品番号 603-1
あつみで育てた
どうまい福豚餃子

1袋 18個入り×3袋
(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

1袋 18個入り×5袋
(冷凍商品)

4,900円
(税込 5,292円)

あつみで育てたどうまい福豚小籠包

ニノ谷農園さんの豚肉使用。化学調味料を使わず素材の味を活かしました。肉汁溢れる美味しいスープと上質な国産小麦のもっちもち皮、旨味たっぷりの餡がお口の中でほどけます。

商品番号 603-3
あつみで育てた
どうまい福豚
焼き小籠包

3袋
(冷凍商品)

2,940円
(税込 3,175円)

商品番号 603-4
あつみで育てた
どうまい福豚
焼き小籠包

5袋
(冷凍商品)

4,900円
(税込 5,292円)



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。

福豚餃子ができるまでを
動画でCHECK！



#11
こだわりの味協同組合「自然の味」ブランド商品

自然の味ブランドとは

あつみでもお馴染みの商品「自然の味」ブランドは、“自分の子ども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」さんで開発されています。国産原料にこだわる、食品添加物不使用にこだわる等、“食品として当たり前のこと”にこだわり、組合独自の基準を達成した商品にのみ自然の味のブランドマークが印字されます。



自然の味ブランドへのこだわり

- ・原材料は国産にこだわる。
- ・昔ながらの製法で、原料の自然な美味しさを生かす。
- ・食品添加物不使用にこだわる。
- ・第三者による検査を受けるなど、衛生面でも安心・安全を追求。



ギフトセットのご注文も承ります

安心・安全な食品をご家族やご友人、お世話になった方へ。
あつみ各店の店頭にて、自然の味ブランドの商品を詰め合わせたギフトセットのご注文を承っております。ギフトセットのラインナップにつきましては、店頭にて別途カタログをご用意しております。



※商品写真はイメージです。実際の商品と内容が異なる場合がございます。



<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田原店	0531-24-0711
フードオアシスあつみ山田店	0532-37-5281	ビオ・あつみ エビスリー豊橋店	0532-69-5544
フードオアシスあつみ宿店	0533-78-4541	ビオ・あつみ エビスリー浜松店	053-456-5550

ATSUMI
FOOD OASIS

BIO
Atsumi