

# WAKO GOURMET GIFTS

季節を通じてお選びいただける人気の品々を取り揃えました。 2023-2024 保存版  
2023年10月

## ONLINE STORE



shop.wako.co.jp  
和光オンラインストア

オンラインストアにも、ぜひお越しください。  
一部の掲載品を除き、和光オンラインストアでもご注文いただけます。  
また、カタログに掲載していないお品や、四季折々のお品もご用意しております。お散歩のような気分で、ぜひお気軽に覗いてみてください。

## INSTAGRAM



gourmet\_wako\_ginza\_tokyo  
グルメ専用公式アカウント

銀座・和光(WAKO)グルメ専用の  
インスタグラム公式アカウントです。  
和光アネックス 2階ティーサロン、1階ケーキ&チョコレートショップ、  
地階グルメサロンの情報を、素敵な写真とともにお届けします。

## WAKO ANNEX

営業時間:10:30~19:30(日曜・祝日は19:00まで)

### CAKE & CHOCOLATE SHOP

1階ケーキ&チョコレートショップ

ケーキとチョコレート、焼菓子をワンフロアに。  
約30種類のショコラ・フレ、1日2回登場する焼き立てパイなど  
多彩に揃えております。

### GOURMET SALON

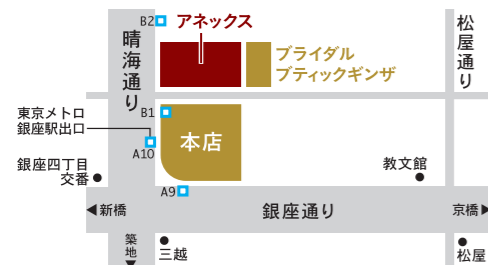
地階グルメサロン

日常を豊かにする食材や、  
季節のご挨拶、手土産に好適な  
味覚を取り揃えております。

### TEA SALON

2階ティーサロン

デザートや軽食を  
ご提供する  
大人のためのサロンです。



- ◎価格はすべて2024年5月現在のものです。
- ◎予告なしに仕様や価格の変更をすることがございます。
- ◎万一、お品切れの際はご容赦ください。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11  
(03)3562-2111 www.wako.co.jp



## WAKO ONLINE STORE

オンラインストアにも、ぜひお越しください。  
カタログに掲載していないお品も多数ご用意しております。



de notre atelier 私たちのアトリエから

## 自家アトリエから 心をこめて

銀座にチョコレート専門店を  
オープンさせた1988年から、  
和光のチョコレートは  
自家アトリエで  
毎日手作りされています。  
最高級クーヴェルチュールと  
選び抜いた素材が調和した  
妥協のない味と口溶け。  
驚きと感動の一粒を  
おいしい鮮度で  
お届けしたいという  
ショコラティエのこだわりです。

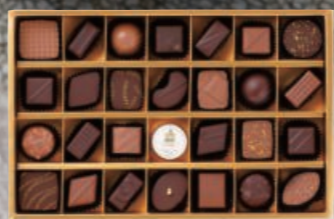


チョコレートに最適な湿度・室温に徹底管理された  
自家アトリエで一粒ずつ手作ります。

一粒ひと粒手作りする、  
1988年以來の  
ロングセラー

パリッとした歯触りとガナッシュの  
なめらかな口溶け、濃厚なカカオを  
小さな一粒に凝縮した人気のロング  
セラー。ふわりと香るジャスミン、コ  
ニャックの豊潤さが広がるビエール  
など、個性の競演をご堪能ください。

**LONG SELLER**  
ショコラ・フレ※  
G001 28個 税込¥11,232  
G002 18個 税込¥7,344  
G003 10個 税込¥4,320  
Web 冷蔵1 小麦 乳



G001

WAKO ONLINE STORE

チョコレートは  
こちら >>>



産地や種類、酸味や糖分などが異なる10種のクーヴェル  
チュールチョコレートを使い分け、追求する味を作り出します。



### 選りすぐりを集めた、チョコレートの宝石箱

和光の自家アトリエ製チョコレートの豪華な3段ボックス  
入り詰合せ。一口サイズの板チョコレート、生チョコレートに  
加え、洋酒入りトリュフも。

G004 ギフトボックス 税込¥15,876  
(キャラド ショコラ12枚、ショコラ・フレ15個※、トリュフ15個※)  
Web 冷蔵1 小麦 乳



オレンジミルク味と  
ビターチョコレート味に  
木の実で楽しいアクセント

2つの味のチョコレートに木の  
実をトッピング。どこを食べる  
かで味のハーモニーが変わる  
のも魅力です。

G005 プロヴァンス(10個)  
税込¥3,240

Web 冷蔵2 乳 くるみ



栗の濃厚な風味を  
最大限に生かし、  
しっとりとした仕上げた大人の味覚

舌の上でほろりと崩れ、豊潤  
な風味がゆったりと広がる。  
手間を惜しまず一粒ずつ作る、  
マロン菓子2種の詰合せです。

マロンショコラ、  
マロングラッセ詰合せ  
G006 12個 税込¥13,392  
(ショコラ8個、グラッセ4個)

G007 9個 税込¥10,152  
(ショコラ6個、グラッセ3個)

G008 6個 税込¥6,804  
(ショコラ4個、グラッセ2個)

G009 3個 税込¥3,456  
(ショコラ2個、グラッセ1個)

Web 冷蔵2 小麦



G006

マロングラッセ  
北イタリア産の大粒マ  
ロンを、フランスの伝  
統的な手法で丹念に  
グラッセしました。

マロンショコラ  
マロングラッセをビターチョコ  
レートで丁寧にコーティング。  
甘いものが苦手な方にも  
喜ばれる一品。

# 手作りこそこの格別を

30余年に渡り愛され続ける和光の焼菓子。

こちらにも専用に設えた

自家アトリエにて今も丁寧に手作りを続けています。

果実やリキュールを選びすぐり

素材もグラム単位で調整し

香りや後味にいたるすべてを

試食を重ね洗練させます。

手作りこそ最高の

調和をお楽しみください。



## 見て美しく、食して贅沢。 “ロワイヤル”という名の 高貴なケーキ

和光アネックスを代表する豪華な2つのケーキ。フリユイロワイヤルは生地にも飾りにも贅沢なほどのドライフルーツを使用。ブランデー香る大人のケーキです。上品な苦みとコクが魅力のカカオロワイヤルは温めると中のガナッシュが溶け、さらに濃厚に。

- G010 ロワイヤルセット 税込¥11,880 (フリユイロワイヤル※、カカオロワイヤル 各1本)  
**Web 冷蔵2**小麦 卵 乳 くるみ
- G011 フリユイロワイヤル※ 税込¥6,480  
**Web 冷蔵3**小麦 卵 乳 くるみ
- G012 カカオロワイヤル 税込¥5,400  
**Web 冷蔵2**小麦 卵 乳



G010



パウンドケーキのトッピングも、焼き上がりのバランスを考えながら一つひとつ手作業で行います。

ケーキ フィグ



自家アトリエで焼き上げた、贅沢なパウンドケーキの詰合せ

ケーキ オランジュ



ケーキ オフリユイ



ケーキフィグはフランス産セミドライイチジクの上質な甘みと食感を、ケーキオフリユイは発酵バターとラム酒と多彩な果実の調和を、ケーキオランジュはマルコナ種アーモンドの生地とオレンジの華やかな競演をご堪能ください。

G013 ケーキ2種 税込¥5,400 (フィグフリユイ※、オランジュ※より2種)  
**Web 冷蔵3**小麦 卵 乳 くるみ  
◎3種の中からお好みのものを2種お選びいただけます。



オンラインストアでは1種(1本2,700円)からご紹介しています

## 焙煎ナッツと カラメリゼしたプラリネの 濃厚な味わい

焙煎したナッツとカラメリゼしたプラリネを加えて焼き上げた、香ばしさとコクが魅力のケーキ。上に飾ったアーモンド風味のホワイトチョコレートと3種のナッツの食感が、味に楽しいコントラストを与えます。

G014 ケーキ プラリネ 税込¥3,996

**Web 冷蔵3**小麦 卵 乳



# 想いの伝わる おいしさを

親しみのある

伝統的な焼菓子も

和光は自家アトリエでの

手作りにこだわります。

素朴な味だからこそ

パティシエの情熱や挑戦、

吟味した素材の力を

感じていただけるように。

丁寧なおいしさに

贈る方の想いをのせて

お届けします。



フィナンシェは焼き具合を確認し、足りないものは再度オープンへ。その工程を数回繰り返し、焼き上がりを均一にします。

## 自家アトリエで 丁寧に焼き上げた、 伝統的な焼菓子

繊細な食感が特長のダックワーズ、発酵バターとアーモンドのコクが広がるフィナンシェ、しっとりとしたバターが香るマドレーヌなど、フランスの伝統的な焼菓子5種類を詰め合わせました。銀座の手土産としても長く愛されている上質な味です。

### 焼菓子

G015 21個 税込¥7,452  
(ダックワーズ、ダックワーズ ショコラ、フィナンシェ ショコラ 各3個、フィナンシェ、マドレーヌ 各6個)  
G016 12個 税込¥4,428  
(ダックワーズ、フィナンシェ ショコラ、フィナンシェ、マドレーヌ 各3個)

Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



G015

フランス産セミドライイチジクを使用したフィグ、多彩なドライフルーツがたっぷりのフリュイ、アーモンド生地とオレンジピールがマッチしたオレンジピールの3種類のケーキをセットにしました。手に取りやすいように一切れずつカットし、個別包装しています。

### ケーキ

G017 15個 税込¥8,748  
(フィグ、フリュイ、オレンジ、各5個)  
G018 9個 税込¥5,400  
(フィグ、フリュイ、オレンジ、各3個)

Web 冷蔵3 小麦 卵 乳 くるみ



G017

口溶けしっとり、風味しっかり。  
自家アトリエで焼いた  
ケーキを個別包装に



## 良質なバターが 豊かに香る 厚焼きビスケット

良質なバターをふんだんに使用して焼き上げた厚焼きビスケット。ザクツとした歯応えが心地よく、上品な甘さとほどよい塩味が後を引きまわります。チーズの香ばしさが際立つフロマージュ、濃厚な風味が楽しめるショコラ、伝統的なガレット・ブルトンの3つの味を詰め合わせました。

G019 ガレット8個 税込¥3,510  
(フロマージュ、ショコラ 各2個、ブルトン4個) Web 小麦 卵 乳



生地の状態を確認しながらカットします。

## 食感が心地よい 紅茶とココナッツ風味のクッキー

アールグレイが香る人気のクッキー。ナッツをたっぷりと加えたボリュームのある食感です。紅茶ブレンは茶葉とヘーゼルナッツ、紅茶ショコラはカカオ風味の生地に茶葉とアーモンドを練り込みました。シンプルなココナッツ味も好評です。

### ラメゾン

G020 24枚 税込¥4,698  
(紅茶ブレンド12枚、紅茶ショコラ、ココナッツ 各6枚) 小麦 卵 乳  
G021 12枚 税込¥2,538  
(紅茶ブレンド、紅茶ショコラ 各6枚)  
小麦 乳

Web 冷蔵不可



G020



細やかで美しい年輪に  
月桂樹が香るバウム

1986年の誕生以来のロングセラー。新鮮な卵やフレッシュバターなどの厳選素材で作る生地に、ロアペール(月桂樹)の風味を効かせ、仕上げにボージュコニャックと糖蜜をまとうせました。甘さ、華やかさ、爽やかさが重なり合う、上品で奥深い味わいです。回転させながら20層以上、表面の焼き色を均一に、職人が手焼きしています。

和光の焼き印入りの木枠にセットしてお届けします。



LONG SELLER

G022 ロアペールバウム※  
税込¥7,020 Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



さまざまな味と形を  
一缶に。

素朴で贅沢なクッキー

発売以来ご好評をいただいている銀座クッキー。ショートニングは一切使用せず、北海道バターの乳風味を最大限に生かしました。カカオやレモン、ラズベリーなど風味も形もさまざま。選ぶ楽しさも詰め込んだ、賑やかな一品です。

銀座COOKIE

G023 60枚 税込¥6,156

G024 32枚 税込¥3,780

G025 18枚 税込¥2,484

Web 冷蔵不可 小麦 卵 乳



G023

軽快なパイ生地に  
フレッシュバターが香る

幾層にも重ねたパイ生地のサクサク感とフレッシュバターの香ばしさが後を引く、人気のリーフパイです。爽やかなシナモン、和光ブレンドの豆を使用したコーヒー、甘さを抑えた濃厚なチーズ、香ばしいアーモンドの、余韻も芳しい4種をセット。

リーフパイ

G027 16枚 税込¥5,400

(シナモン、コーヒー、チーズ、アーモンド 各4枚)

G028 10枚 税込¥3,240

(シナモン、アーモンド 各3枚、コーヒー、チーズ 各2枚)

Web 冷蔵不可 小麦 乳



G027

手間を惜まず焼き上げる王道のバウムクーヘン

国立ドイツ菓子協会が定める「バウムクーヘンの定義」に従い、油脂はバターのみ、ベーキングパウダーも使わず、ドイツ製のローマジバン(アーモンドと砂糖を煮詰め刻んだもの)や蜂蜜を加え、丁寧に層を重ねて焼き上げています。しっとりとした上質な食感、シンプルながらも伝統を感じる重厚な味わいをご堪能ください。



G026 バウムクーヘン※ 税込¥3,672 Web 冷蔵3 小麦 卵 乳



山梨県勝沼ワインの風味をそのままに

ワインそのものの風味が、まるやかながらもしっかりと感じられる贅沢なゼリーです。使用したのは伝統的なワインの産地、山梨県勝沼の赤と白。国産ワインが注目される今、デザートとしても洒落ています。



G029

LONG SELLER

ワインゼリー※

G029 10個 税込¥5,940(赤、白 各5個)

G030 6個 税込¥3,564(赤、白 各3個)

Web ©ワインをたっぷりとしています。



WAKO ONLINE STORE

焼菓子・ケーキ(ケーキ)・マカロンはこちら >>>



ゼリー類・氷菓子は  
こちら >>>



### 3種のチーズが溶けあう 濃厚なチーズケーキ

クリームチーズ、マスカルポーネ、白いブルーチーズの3種のチーズを使用し、低温でなめらかに焼き上げました。上に飾ったシュトロイゼルのサクッとした食感が小気味よいアクセント。

**G031 トロワ フロマーージュ**  
税込¥4,644 [Web](#) [冷凍](#) 小麦 卵 乳  
●冷蔵庫で4~5時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



なめらかな口溶けは、3種のチーズを丹念に混ぜ合わせることで生まれます。

### チーズとベリーが織りなす フレッシュな味

3種のチーズを使用した奥行きのある味わいのチーズケーキ。ムースのふわりとした口溶けとともに広がるチーズの風味を、フルーツやベリーのコンフィが爽やかな酸味で彩ります。

**G032 フロマーージュ フリュイ**  
税込¥4,536 [Web](#) [冷凍](#) 小麦 卵 乳  
●冷蔵庫で4~5時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



一つずつ蒸し焼きにしたさつまいもは、皮が残らないようにナイフで丁寧に剥きます。

### なめらかで、ほっくりとした 大人のスイートポテト

自家アトリエで一つひとつ丁寧に焼き上げました。なめらかな口当たりに、さつまいもの味がしっかりと生きて、ほくほくとした食感も楽しめます。自然な甘さも大人好みです。

**G033 スウィートポテト10個**  
税込¥3,456 [Web](#) [冷凍](#) 小麦 卵 乳  
●冷蔵庫で2~3時間ほど解凍させてからお召し上がりください。



### 厳選素材でふっくらと 職人が焼く伝統の味

濃厚な鶏卵、上品な甘さの和三盆、純度99%の氷砂糖、さらに銀座で採れた稀少な蜂蜜を加えるなど、厳選素材を使用した和光のかすてら。職人が絶妙な火加減で丁寧に焼き上げています。ほどよい弾力も上質の証です。

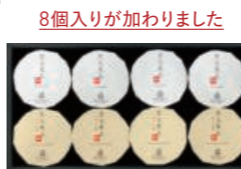
**G034 銀座かすてら** 税込¥3,240  
[Web](#) 小麦 卵



### さっぱりとした寒天に 丹波黒豆を贅沢に

ふっくらと炊きあげた大粒の丹波種黒豆を、たっぷり贅沢に寒天に閉じ込めました。ねっとりとした黒豆のおいしさをさらりといただける、和光でも人気の一品です。冷やすといっそうおいしくお召し上がりいただけます。

**黒豆寒天**  
**G035** 10個 税込¥6,156  
(プレーン6個、ほうじ茶4個)  
**G036** 8個 税込¥5,400  
(プレーン、ほうじ茶 各4個)  
**G037** 6個 税込¥3,888  
(プレーン、ほうじ茶 各3個)  
[Web](#) 小麦



G036



### 和菓子の老舗と作る 極上の甘味

銀座の老舗「空也」の五代目・山口彦之氏監修による和光特製の「もなか」。丁寧に焼き上げた種(もなかの皮)に、艶よく炊きあげた北海道産小豆の餡を挟んでお召し上がりいただく別包装タイプです。焼きたてのようにパリッと軽やかな歯ざわりと、しっとりとした甘みの妙をお楽しみください。

**和光×「空也」五代目 山口彦之氏**  
**G038 もなか9個** 税込¥4,320  
[Web](#) [冷蔵不可](#)



### お米の旨みを最大限に。 おもてなしにも好適

100%国内産のもち米を使用。お米の旨みを最大限に生かすため、米粒のまま蒸し上げる伝統的な「丸粒蒸し製法」で作りました。丹波産黒豆や黒胡麻など、多彩な味をご賞味ください。

**おかし**  
**G039** 12種 税込¥3,240(ざらめ、おぼろ、甘醤油、黒胡麻、丹波黒豆醤油、うめ、山椒、丹波黒豆素焼き、白醤油、のりしぐれ、のりきんぴら 各1袋) 小麦 乳 かに  
**G040** 6種 税込¥2,160(ざらめ、丹波黒豆素焼き、黒胡麻、のり、丹波黒豆醤油、おぼろ 各1袋) 小麦  
[Web](#) [冷蔵不可](#)



G039





### 圧巻の200g超。 貫禄も充分な これぞ姿煮

宮城県気仙沼で水揚げされたふかひれの中でも最高級部位とされる尾びれから、さらに貴重な200g以上を厳選使用した特大ふかひれ姿煮です。圧巻なのは中心部分の厚み。金糸がぎゅっと詰まり、プルンとした歯応えとともにコラーゲンが溶け、うっとりするような濃厚な旨みが舌にからみます。先端部分のトロとした食感もまた贅沢。特別な贈答品にいかがでしょう。

**G041 厳選ふかひれ姿煮**  
税込¥16,200  
(味付ふかひれ、煮込み用紅焼醬スープ)  
[Web](#) [小麦](#)



### 潮の干満と 太陽の恵みで 旨み豊かに育った海苔

色、香り、艶ともに極上とされ、ご進物にも喜ばれる和光の焼海苔。有数の産地・有明海でその年に初摘みされたものを丁寧に焼き上げました。味付海苔は、あご出汁と鰹出汁で風味豊かに。

**LONG SELLER**  
焼海苔、味付海苔詰合せ  
**G046 Cセット** 税込¥10,800  
(焼海苔/半切20枚入×3袋、8切8枚入×10袋、味付海苔 あご、鰹/8切8枚入×各5袋)  
**G047 Bセット** 税込¥5,400  
(焼海苔/8切8枚入×10袋、味付海苔 あご、鰹/8切8枚入×各5袋)  
**G048 Aセット** 税込¥3,240  
(焼海苔、味付海苔 あご 各8切8枚入×6袋)  
[Web](#) [小麦](#)  
**G049 焼海苔** 税込¥5,400  
(半切20枚入×3袋) [Web](#)



G046



### 柔らかでなめらかな 貝の旨みを堪能

天然あわびをできるだけ自然の状態加工。天然塩とペッパーで味付けした、本格的なプロの味です。

あわびステーキ  
**G042** 2個 税込¥12,960  
**G043** 1個 税込¥6,480  
**G044** あわびステーキ、ほたて貝柱ステーキ詰合せ 税込¥10,800  
[Web](#) [小麦](#)



G044



### 中華料理の 贅沢スープを手軽に

たっぷりのふかひれを具にした本格的な中華スープ。金華ハムを煮込んだ上湯、鶏骨を煮込んだ白湯、酢の酸味と胡椒の辛み、香味を効かせた酸辣湯の3種です。

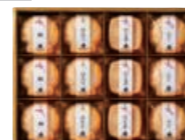
**G045 ふかひれスープ3種** 税込¥5,400  
(上湯、白湯、酸辣湯) [Web](#) [小麦](#) [卵](#) [かに](#)



### 祝い膳にも相応しい 味を極めたお吸物

お湯を注ぐだけで本格的な味と香りが楽しめるお吸物。枕崎産の上質な鰹節で出汁を引き、あっさりとした上品な風味に。鯛、ほたて、のど黒、ふぐの4種の滋味を生かした、染み渡るような味です。

お吸物  
**G050** 12個 税込¥5,400 (鯛、ほたて、のど黒、ふぐ 各3個)  
**G051** 8個 税込¥3,780 (鯛、ほたて、のど黒、ふぐ 各2個)  
[Web](#) [冷蔵不可](#) [小麦](#)



G050



### 噛むほどに旨みあふれる 美味満点の貝づくし

広島県産牡蠣を国産しめじと炊き合わせた旨煮、茨城県産の天然はまぐりを下茹での煮汁ごと炊いた浅煮、北海道産大粒ほたてを昆布と鰹のだしで仕上げた柔らか煮。どれも煮汁を一定の濃度に保ちながら、貝の旨みをじっくりと引き出した、熟練職人の手作りです。

**G052 国産貝尽くし** 税込¥6,480  
(広島県産牡蠣、茨城県産天然はまぐり、北海道産大粒帆立)  
[Web](#) [小麦](#)



### 食べ比べも贅沢な 銘柄肉の佃煮

ブランド肉として名高い飛騨牛、名古屋コーチン、奥美濃地鶏を、それぞれに合う調味料で炊きました。ご飯が進む濃いめの味付けです。

**G053 肉惣菜詰合せ** 税込¥6,480  
(飛騨牛たまり醤油炊き、名古屋コーチン八丁味噌炊き、奥美濃古地鶏たまり醤油炊き)  
[Web](#) [小麦](#)



Delicatessen

オードブルに、サイドディッシュに  
じっくりと旨みを深めた成熟のおいしさを



G054 グルメセット 税込¥10,800  
(スモークサーモン、ハモンセラーノリゼルバ、  
ロースハム、骨付きソーセージ、オリーブ) **冷蔵**



G055 オードブルセット 税込¥6,480  
(グラバラックスサーモン、ハモンセラーノリゼルバ、  
オニオンウィンナー、マスタード) **冷蔵**



しっとりとした  
舌触りが楽しめる  
上質サーモン



スコットランド産サーモンを生で空輸し、新鮮なまま加工。上品な燻香のスモークサーモンは、繊維を壊さないよう冷凍前に手切りし、素材特有のなめらかで弾力のある食感を大切にしました。

G058 スモークサーモン 税込¥3,780 **冷蔵 専用箱入**



G056 ペーコン、焼豚、ソーセージセット  
税込¥5,400  
(ベーコン、焼豚、グルメウィンナー、骨付きソーセージ)  
**冷蔵** 小麦 乳



G057 ソーセージセット 税込¥3,240  
(オニオンウィンナー、グルメウィンナー、フランクフルト、  
骨付きソーセージ) **冷蔵**



塩と砂糖・ディルだけでマリネした北欧の刺身。爽やかな香りがやみつきになります。オリーブオイルやレモンとともにお召し上がりいただくのもおすすめです。

G059 グラバラックスサーモン 税込¥3,780  
**冷蔵 専用箱入**



旨みと栄養がたっぷり  
非加熱製法の“生”ドレッシング

福岡県糸島の新鮮野菜を皮ごとすり下ろしました。非加熱製法で通常の3倍の酵素も摂取できます。酸味が少なく料理にも使えます。

G060 生ドレッシング3種 税込¥3,888  
(キャロット、トマト、ラディッシュ) **Web 冷蔵** 小麦



WAKO ONLINE STORE

洋風惣菜・中華惣菜・  
スープはこちら >>>





気品の味わい  
紅茶・緑茶  
コーヒー

## 和光アネックス ティーサロンの味をご自宅でも 豊かな香りと味わいで、やすらぎのひとときを



ティーサロンでご好評の紅茶を詰め合わせました。フランスの老舗紅茶ブレンドメーカーのアルグレイ、歴史あるマカイバリ農園の高級ダーズリン、花の香りを感じる芳醇なロイヤルミルクティーブレンドの、3種類の香り高いおいしさを。

ティーサロンブレンド紅茶  
G061 3種 税込¥8,208  
(アルグレイ、ダーズリン、ロイヤルミルクティーブレンド)  
G062 2種 税込¥4,536  
(アルグレイ、ロイヤルミルクティーブレンド)

[Web](#)



G061

コーヒーハンター・川島良彰さんが和光のために特別にブレンド。柔らかなコクを感じる味わいで、軽い酸味とまるやかな苦みのバランスも絶妙。ふわりと立ち上る豊かな香りが、くつろぎの時間を告げてくれます。



ドリップコーヒー(和光ブレンド)  
G063 10袋 税込¥3,240  
G064 5袋 税込¥1,620

[Web](#)



G063



上質を厳選  
洋酒  
日本酒

## ビオディナミの権威による 和光ラベルのフランスワイン

樹齢75年以上の選りすぐった葡萄のみを使用した、全体でもわずか10%しか造られないスペシャルキュヴェ。和光ラベルのフランスワインは、厳格な自然派農法「ビオディナミ」の権威「シャトーファルファ」が擁する最高級ラインの一本です。その名も「シュヴァリエ(騎士)」。あるべき自然の姿が凝縮されたかのような、力強くもエレガントな味わいです。シャトー蔵出しのボルドーワインは和光ラベルの限定品。テロワールを感じる芳醇さを、ぜひこの機会にご賞味ください。

※ビオディナミとは、今世界で注目されている厳格な自然派農法。土壌や生物、天候まで反映した独特で哲学的な有機栽培法です。

[和光ラベル 赤ワイン]

G069 ル シュヴァリエ 税込¥11,000

[Web](#) [冷蔵3](#) ●箱代別途税込¥605を頂戴いたします。



「シャトーファルファ」とオーナーのヴェロニクさん。父親のブーシェさんは「ルロワ」のコンサルティングも務めたビオディナミの先駆者。



## 伝統蔵「木村酒造」が贈る 和光ラベルの3種の銘酒

瓶詰め後に低温貯蔵庫でゆっくりと寝かせ、原酒ならではのずっしりとした旨みを引き出した「純米大吟醸 原酒」、華やかな吟醸香とシャープな切れ味が魅力の「大吟醸」、調和のとれた定番「純米吟醸」をご用意。



[日本酒]左から

G070 純米大吟醸 原酒 福小町 税込¥11,000 (720ml)

G071 大吟醸 福小町 税込¥6,050 (720ml)

G072 純米吟醸 福小町 税込¥2,750 (720ml)

[Web](#) [冷蔵3](#) 専用箱入

## 「米の酒は米の味」を信念に、 特A地区産の山田錦で醸す極上酒

創業1921年の蔵元、龍力 本田商店が「酒米の王者」と呼ばれる「兵庫県特A地区産」の山田錦で醸した、和光のための特別な酒。最上級とされる吉川町米田産の山田錦を35%まで磨いた「純米大吟醸」、熟爛用に風味を強めた「燗」、播州綾部山の特上梅を龍力の特別純米酒で漬けた「梅酒」、山田錦の白糠と酒粕で醸造しシェリー樽で寝かせた「焼酎」の、4種のラインアップです。



G075

[日本酒]左から

G073 純米大吟醸 Tatsuriki for WAKO 税込¥16,500 (720ml) [桐箱入](#)

G074 特別純米 Tatsuriki for WAKO 燗 税込¥5,500 (720ml)

[専用箱入](#)

G075 Tatsuriki for WAKO 2種 税込¥22,000 (720ml 各1本) [桐箱入](#)

[専用箱入](#)

G076 Tatsuriki for WAKO 梅 税込¥3,300 (720ml) [専用箱入](#)

[焼酎](#)

G077 Tatsuriki for WAKO 焼酎 税込¥2,750 (720ml) [専用箱入](#)

[Web](#) [冷蔵3](#)

## 極上のくつろぎをもたらす 和光の日本茶

宇治上煎茶は、旨みと甘みが際立つ濃厚な味。宇治焙じ茶は、苦みや渋みが少なくさっぱりと。雁ヶ音玉露は、すがすがしい風味と旨みが特長のまるやかな味。いずれも上品で香り高く、おもてなしにもお選びいただけます。

日本茶詰合せ

G066 3袋 税込¥5,400  
(雁ヶ音玉露、宇治上煎茶、宇治焙じ茶 各1袋)

G067 2袋 税込¥3,240  
(宇治上煎茶、宇治焙じ茶 各1袋)

G068 宇治上煎茶 税込¥1,620

[Web](#)



G065 手摘み玉露 税込¥10,800 [Web](#)



G066



WAKO ONLINE STORE

紅茶・コーヒー・日本茶・  
ジュースはこちら >>>



洋酒・日本酒は  
こちら >>>



選りすぐりの  
おいしさ  
産地直送

ご配送のみ  
承ります



### 見事な大きさ、 弾けるような食感。 絶品の活〆車えび

有明海と八代海に挟まれた天草は上質な車えびの産地。その豊かな海とつながる広大な養殖場で育てられた、旨みたっぷりの車えびです。標準の1.5倍の特大サイズを厳選し、活〆した後すぐに急速冷凍。流水で解凍すれば手軽に、塩焼きや刺身などが楽しめます。濃厚な旨みと甘みに、さあ舌鼓を。

G078 天草産 活〆車えび 税込¥10,800  
(500g/12尾前後) 冷蔵 活〆



## 米沢牛

美しい霜降りは極上の柔らかさ

米沢牛とは、山形県南部の置賜地方で育てられる日本屈指のブランド牛。四方を山に囲まれた自然豊かな環境の中、大切に時間をかけて育てられます。寒暖差の激しい気候が育む旨みの詰まった肉質、きめ細かで芸術的な霜降り、人肌でも溶け出す甘い脂はまさに絶品。食す人々を魅了する至福の味です。

◎米沢牛は2017年3月に地理的表示保護制度に登録されたGIマークを取得しています。  
◎GIマークとは農林水産省による地域特産品を保護する制度で、「伝統・品質・独自性」などを認めたブランドの証です。

G082 米沢牛肩ロース すき焼き  
税込¥16,200 (400g、割下2本) 冷蔵 小麦

G083 米沢牛肩ロース しゃぶしゃぶ  
税込¥10,800 (350g) 冷蔵

G084 米沢牛ヒレ ミニステーキ4枚  
税込¥21,600 (400g) 冷蔵

G085 米沢牛サーロイン ステーキ2枚  
税込¥21,600 (400g) 冷蔵



G082



### 幻の豚と呼ばれる平田牧場 純粋金華豚のしゃぶしゃぶ

金華ハムの原料豚として名高い「金華豚」。その中でも出荷頭数が約1,000頭という幻の「平田牧場純粋金華豚」の、さらに霜降りの最上ランクを厳選。お召し上がりの際に、付属の和光特製イタリア産トリュフのオイル漬をあご出汁に加えると、また趣の違う贅沢な風味が楽しめます。

G079 純粋金華豚 しゃぶしゃぶ 税込¥10,800  
(ロース、肩ロース 各100g×2、トリュフオイル、あご出汁 各2袋、さざみ昆布) 冷蔵 小麦



### 最上級の南魚沼産の評価米を厳選し 精米したてをお届け

昼夜の激しい寒暖差によりデンプンの夜間消費が抑えられ、食味豊かに育った南魚沼産のこしひかり「てっぺん」。山々に囲まれた豪雪地ならではののお米の旨さを楽しめる特別栽培米です。

米「てっぺん」

G080 6kg 税込¥10,800

G081 3kg 税込¥5,400



### 松阪牛と南国パイン豚の 旨みが口の中で溶けあう一品

日本三大和牛の「松阪牛」は、きめ細かな霜降りの肉質でとろけるような食感が特長。酵素が含まれるパインナップルを食べさせた「南国パイン豚」は、脂身が甘く肉質も柔らか。この食味豊かな肉を丁寧に手ごねした上質なハンバーグです。

松阪牛・パイン豚 手ごねハンバーグ

G086 8個 税込¥10,800

(150g/ソース20g 各8袋)

G087 4個 税込¥5,400

(150g/ソース20g 各4袋)

冷蔵 小麦 卵 乳



### 特別純米酒「龍力」が ふんわりと香る辛子明太子

北海道産のすけとうだらの卵を、羅臼昆布、特別純米酒「龍力」、国産唐辛子で漬けたんだ、すべて国産品で作った辛子明太子は、大粒の食感をたっぷり味わえるお品です。千切り羅臼昆布の明太子和えを添えました。

G088 特別純米酒

龍力仕込 辛子明太子

税込¥5,400

(明太子、昆布明太) 冷蔵



### あふれだす肉汁と旨み。 比内地鶏のおいしさを 余すところなく

比内地鶏を餡とスープに贅沢に使った焼小籠包。素材本来の味を生かし、濃い旨みだけ凝縮しました。点心職人が手包みした皮をカリッと焼いて、まずはスープの澄んだコクにうっとり、次に餡の力強い味に舌鼓を。

G089 比内地鶏 焼小籠包

税込¥3,672

(35g×8個 2袋) 冷蔵 小麦



GOURMET GIFTS 保存版価格リスト

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
2	G001	ショコラ・フレ28個※ 冷蔵1小麦 乳	15日	170×260×33	414	¥11,232
2	G002	ショコラ・フレ18個※ 冷蔵1小麦 乳	15日	130×230×33	280	¥7,344
2	G003	ショコラ・フレ10個※ 冷蔵1小麦 乳	15日	90×200×33	165	¥4,320
3	G004	ギフトボックス (キャラドショコラ12枚、 ショコラ・フレ15個※、 トリュフ15個※) 冷蔵1小麦 乳	*2	140×200×110	970	¥15,876
3	G005	プロヴァンス(10個) 冷蔵2 乳 くるみ	15日	100×180×60	250	¥3,240
3	G006	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ 12個 (ショコラ8個、 グラッセ4個) 冷蔵2小麦	15日	163×172×32	445	¥13,392
3	G007	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ 9個 (ショコラ6個、 グラッセ3個) 冷蔵2小麦	15日	162×134×32	345	¥10,152
3	G008	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ 6個 (ショコラ4個、 グラッセ2個) 冷蔵2小麦	15日	110×134×32	235	¥6,804
3	G009	マロンショコラ、 マロングラッセ詰合せ 3個 (ショコラ2個、 グラッセ1個) 冷蔵2小麦	15日	58×135×30	130	¥3,456
4	G010	ロワイヤルセット (フリュイ ロワイヤル※、 カカオ ロワイヤル 各1本) 冷蔵2小麦 卵 乳 くるみ	15日	215×220×90	1610	¥11,880
4	G011	フリュイ ロワイヤル※ 冷蔵3小麦 卵 乳 くるみ	15日	100×220×90	860	¥6,480
4	G012	カカオ ロワイヤル 冷蔵2小麦 卵 乳	15日	100×220×90	760	¥5,400
5	G013	ケーキ2種 (フィグ、フリュイ※、 オレンジ※より2種) 冷蔵3小麦 卵 乳 くるみ	15日	143×195×83	730	¥5,400

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
5	G014	ケーキ プラリネ 冷蔵3小麦 卵 乳	15日	105×220×90	620	¥3,996
6	G015	焼菓子21個 (ダックワーズ、 ダックワーズ ショコラ、 フィナンシェ ショコラ 各3個、フィナンシェ、 マドレーヌ 各6個) 冷蔵3小麦 卵 乳	15日	235×300×54	860	¥7,452
6	G016	焼菓子12個 (ダックワーズ、 フィナンシェ ショコラ、 フィナンシェ、 マドレーヌ 各3個) 冷蔵3小麦 卵 乳	15日	157×300×54	550	¥4,428
7	G017	ケーキ15個 (フィグ、フリュイ※、 オレンジ※ 各5個) 冷蔵3小麦 卵 乳 くるみ	15日	235×300×54	1130	¥8,748
7	G018	ケーキ9個 (フィグ、フリュイ※、 オレンジ※ 各3個) 冷蔵3小麦 卵 乳 くるみ	15日	157×300×54	660	¥5,400
7	G019	ガレット8個 (フロマーージュ、 ショコラ 各2個、 ブルトン4個) 小麦 卵 乳	15日	150×187×65	475	¥3,510
7	G020	ラメゾン24枚 (紅茶プレーン12枚、 紅茶ショコラ、 ココナッツ 各6枚) 冷蔵不可小麦 卵 乳	15日	185×185×62	600	¥4,698
7	G021	ラメゾン12枚 (紅茶プレーン、 紅茶ショコラ 各6枚) 冷蔵不可小麦 乳	15日	100×180×60	290	¥2,538
8	G022	ロアベールバウム※ 冷蔵3小麦 卵 乳	10日	180×250×140	1050	¥7,020
9	G023	銀座COOKIE60枚 冷蔵不可小麦 卵 乳	30日	195×255×80	830	¥6,156
9	G024	銀座COOKIE32枚 冷蔵不可小麦 卵 乳	30日	175×250×50	545	¥3,780
9	G025	銀座COOKIE18枚 冷蔵不可小麦 卵 乳	30日	130×215×50	340	¥2,484
9	G026	バウムクーヘン※ 冷蔵3小麦 卵 乳	15日	170×170×70	494	¥3,672

GOURMET GIFTS 保存版価格リスト

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
9	G027	リーフパイ16枚 (シナモン、コーヒー、 チーズ、アーモンド 各4枚) 冷蔵不可小麦 乳	30日	180×287×63	490	¥5,400
9	G028	リーフパイ10枚 (シナモン、アーモンド 各3枚、 コーヒー、チーズ 各2枚) 冷蔵不可小麦 乳	30日	130×287×63	350	¥3,240
9	G029	ワインゼリー10個※ (赤、白 各5個) ワインをたっぷりと使用しています。	30日	270×355×35	1125	¥5,940
9	G030	ワインゼリー6個※ (赤、白 各3個) ワインをたっぷりと使用しています。	30日	190×275×35	650	¥3,564
10	G031	トロワフロマーージュ 冷蔵小麦 卵 乳	*1	105×220×90	740	¥4,644
10	G032	フロマーージュ フリュイ 冷蔵小麦 卵 乳	*1	190×190×65	670	¥4,536
10	G033	スウィートポテト10個 冷蔵小麦 卵 乳	*1	170×230×35	490	¥3,456
11	G034	銀座かすてら 小麦 卵	10日	290×90×75	620	¥3,240
11	G035	黒豆寒天10個 (プレーン6個、 ほうじ茶4個) 小麦	30日	250×325×50	1520	¥6,156
11	G036	黒豆寒天8個 (プレーン、ほうじ茶 各4個) 小麦	30日	172×335×50	1230	¥5,400
11	G037	黒豆寒天6個 (プレーン、ほうじ茶 各3個) 小麦	30日	172×252×53	900	¥3,888
11	G038	もなか9個(45g×9個) 冷蔵不可	30日	255×250×40	780	¥4,320
11	G039	おかき12種 (ざらめ、おぼろ、甘醤油、 黒胡麻、丹波黒豆醤油、 うめ、山椒、 丹波黒豆素焼き、白醤油、 のりしくれ、のり、きんぴら 各1袋) 冷蔵不可小麦 乳 かに	30日	340×270×50	670	¥3,240
11	G040	おかき6種 (ざらめ、丹波黒豆素焼き、 黒胡麻、のり、 丹波黒豆醤油、おぼろ 各1袋) 冷蔵不可小麦	30日	178×272×50	430	¥2,160

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
12	G041	厳選ふかひれ姿煮 (味付ふかひれ200g、 煮込み用紅焼醬スープ 100g×4袋) 小麦	2ヵ月	290×214×69	930	¥16,200
12	G042	あわびステーキ2個 (90g×2袋) 小麦	2ヵ月	195×265×42	440	¥12,960
12	G043	あわびステーキ1個 (90g) 小麦	2ヵ月	195×140×42	240	¥6,480
12	G044	あわびステーキ(90g)、 ほたて貝柱ステーキ (110g) 詰合せ 小麦	2ヵ月	195×265×42	460	¥10,800
12	G045	ふかひれスープ3種 (上湯、白湯、酸辣湯 各1袋) 小麦 卵 かに	2ヵ月	223×290×38	840	¥5,400
13	G046	焼海苔、味付海苔詰合せ Cセット (焼海苔/ 半切20枚入×3袋、 8切8枚入×10袋、 味付海苔 あご、鰹/ 8切8枚入×各5袋) 小麦	3ヵ月	278×340×75	1440	¥10,800
13	G047	焼海苔、味付海苔詰合せ Bセット (焼海苔/ 8切8枚入×10袋、 味付海苔 あご、鰹/ 8切8枚入×各5袋) 小麦	3ヵ月	275×186×73	820	¥5,400
13	G048	焼海苔、味付海苔詰合せ Aセット (焼海苔、味付海苔 あご 各8切8枚入×6袋) 小麦	3ヵ月	145×188×84	450	¥3,240
13	G049	焼海苔 (半切20枚入×3袋)	3ヵ月	275×153×73	510	¥5,400
13	G050	お吸物12個 (鯛、ほたて、のど黒、 ふぐ 各3個) 冷蔵不可小麦	2ヵ月	252×330×54	500	¥5,400
13	G051	お吸物8個 (鯛、ほたて、のど黒、 ふぐ 各2個) 冷蔵不可小麦	2ヵ月	172×330×54	360	¥3,780

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
13	G052	国産貝尽くし (広島県産牡蠣70g、 茨城県産天然はまぐり 40g、 北海道産大粒帆立60g) 小麦	4ヵ月	170×300×27	410	¥6,480
13	G053	肉惣菜詰合せ (飛騨牛たまり醤油炊き、 名古屋コーチン 八丁味噌炊き、 奥美濃古地鶏 たまり醤油炊き 各70g 各1袋) 小麦	2ヵ月	295×165×25	450	¥6,480
14	G054	グルメセット (スモークサーモン135g、 ハモンセラノ リゼルバ70g、 ロースハム450g、 骨付きソーセージ180g、 オリーブ215g) 冷蔵	*2	233×244×88	1720	¥10,800
14	G055	オードブルセット (グラバラックスサーモン 135g、 ハモンセラノ リゼルバ70g、 オニオンウィナー120g、 マスタード200g) 冷蔵	*2	233×244×88	1125	¥6,480
14	G056	ベーコン、焼豚、 ソーセージセット (ベーコン300g、 焼豚200g、 グルメウィナー120g、 骨付きソーセージ180g) 冷蔵 小麦 乳	10日	233×244×88	1180	¥5,400
14	G057	ソーセージセット (オニオンウィナー120g、 グルメウィナー120g、 フランクフルト150g、 骨付きソーセージ180g) 冷蔵	10日	215×162×88	600	¥3,240
15	G058	スモークサーモン135g (専用箱入) 冷蔵	7日	265×160×30	305	¥3,780
15	G059	グラバラックスサーモン 135g(専用箱入) 冷蔵	7日	265×160×30	305	¥3,780
15	G060	生ドレッシング3種 (キャロット、トマト、 ラディッシュ 270ml 各1本) 冷蔵 小麦	30日	252×201×59	1090	¥3,888

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
16	G061	ティーサロンブレンド 紅茶3種 (アールグレイ110g、 ダーズリン100g、 ロイヤルミルクティー ブレンド110g)	1年	120×235×75	790	¥8,208
16	G062	ティーサロンブレンド 紅茶2種 (アールグレイ、 ロイヤルミルクティー ブレンド 各110g)	1年	120×165×75	550	¥4,536
16	G063	ドリップコーヒー (和光ブレンド) 10袋	4ヵ月	150×240×70	300	¥3,240
16	G064	ドリップコーヒー (和光ブレンド) 5袋	4ヵ月	125×110×50	90	¥1,620
16	G065	手摘み玉露(100g)	80日	237×152×23	200	¥10,800
16	G066	日本茶詰合せ3袋 (雁ヶ首玉露100g、 宇治上煎茶100g、 宇治焙じ茶40g 各1袋)	80日	227×285×30	465	¥5,400
16	G067	日本茶詰合せ2袋 (宇治上煎茶100g、 宇治焙じ茶40g 各1袋)	80日	227×285×30	345	¥3,240
16	G068	宇治上煎茶(100g)	80日	227×150×23	200	¥1,620
17	G069	和光ラベル 赤ワイン ル シュヴァリエ (箱代別途税込¥605) 冷蔵3	—	360×120×100	1650	¥11,000
17	G070	純米大吟醸 原酒 福小町 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	280×92×92	1200	¥11,000
17	G071	大吟醸 福小町 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	280×92×92	1200	¥6,050
17	G072	純米吟醸 福小町 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	280×92×92	1200	¥2,750
17	G073	純米大吟醸 Tatsuriki for WAKO (720ml 桐箱入) 冷蔵3	—	322×106×102	1500	¥16,500
17	G074	特別純米 Tatsuriki for WAKO 爛 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	310×85×85	1270	¥5,500

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
17	G075	Tatsuriki for WAKO 2種 (720ml 各1本 桐箱入) 冷蔵3	—	326×190×100	2800	¥22,000
17	G076	Tatsuriki for WAKO 梅 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	310×85×85	1270	¥3,300
17	G077	Tatsuriki for WAKO 焼酎 (720ml 専用箱入) 冷蔵3	—	310×85×85	1270	¥2,750
18	G078	天草産 活〆車えび (500g/12尾前後) 冷蔵 えび	*1	250×340×95	680	¥10,800
18	G079	純粋金華豚 しゃぶしゃぶ (ロース、肩ロース 各100g×2、 トリュブオイル25g、 あご出汁50ml 各2袋、 きざみ昆布10g) 冷蔵 小麦	*1	260×200×80	600	¥10,800
18	G080	米「てっぺん」6kg	—	350×250×130	6000	¥10,800
18	G081	米「てっぺん」3kg	—	350×250×70	3000	¥5,400
19	G082	米沢牛肩ロース すき焼き (400g、割下200g×2本) 冷蔵 小麦	*1	270×204×44	980	¥16,200
19	G083	米沢牛肩ロース しゃぶしゃぶ(350g) 冷蔵	*1	260×175×50	510	¥10,800
19	G084	米沢牛ヒレ ミニステーキ4枚(400g) 冷蔵	*1	200×320×100	1350	¥21,600
19	G085	米沢牛サーロイン ステーキ2枚(400g) 冷蔵	*1	270×204×44	580	¥21,600
19	G086	松阪牛・バイン豚 手ごねハンバーグ8個 (150g、ソース20g 各8袋) 冷蔵 小麦 卵 乳	*1	302×235×92	1868	¥10,800
19	G087	松阪牛・バイン豚 手ごねハンバーグ4個 (150g、ソース20g 各4袋) 冷蔵 小麦 卵 乳	*1	302×235×46	934	¥5,400
19	G088	特別純米酒龍力仕込 辛子明太子 (明太子400g、 昆布明太100g) 冷蔵	*1	195×145×45	665	¥5,400

頁	番号	商品名	賞味期間の目安	箱サイズ(mm)	重量(9)	税込価格
19	G089	比内地鶏 焼小籠包 (35g×8個 2袋) 冷蔵 小麦	*1	230×255×45	770	¥3,672

◎配送料金	オンラインストア以外	オンラインストア
東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県	税込¥880	税込¥660
茨城県、山梨県、栃木県、群馬県	税込¥990	税込¥770
北海道、九州、沖縄県	税込¥1,430	税込¥1,210
その他記載外の地域	税込¥1,210	税込¥990

配送先1件につき、お買上げ金額が税抜50,000円(オンラインストアは30,000円)以上の場合は、配送料金が無料です。代金引換配送の場合は、お買上げ金額にかかわらず、別途代引手数料として1件につき税込330円頂戴いたします。

◎冷蔵 冷蔵 印のお品は保冷配送にて承ります。保冷配送は別途加算料金として1件につき税込330円頂戴いたします。  
冷蔵 印はお品により保冷配送期間が異なります。  
冷蔵: 通年、冷蔵1: 3/1~10/31、冷蔵2: 3/1~9/30、冷蔵3: 6/1~9/30

◎冷蔵 印のお品、P.18~19のお品(米「てっぺん」を除く)は、沖縄県の一部と一部離島にはお届けできません。また、いずれもほかのお品との同送はできません。なお、お届け先のご不在などで新しいお品にて再配送させていただく際に、改めてお品代と配送料金、保冷配送料金を頂戴いたしますのでご了承ください。

◎冷蔵不可 印のお品は 冷蔵 冷蔵 印のお品との同送はできません。別途配送料金がかかりますのでご了承ください。

◎原材料にアレルギー物質を含む特定原材料8品目を表記しております。そのほかの原材料につきましては、和光アネックス 地階 グルメサロンまでお問い合わせください。  
お問い合わせ: (03)5250-3101