

「郵便局のプレミアムお歳暮 ～2023 PREMIUM～」カタログ 販売中

株式会社郵便局物販サービス（東京都江東区、代表取締役社長 荒若 仁）は、「郵便局のプレミアムお歳暮 ～2023 PREMIUM～」カタログを、2023年10月23日（月）から12月15日（金）（「郵便局のネットショップ」では12月18日（月））まで販売中です。

お値段は高くてもより良いものを贈りたいという特別な方への年末のご進物をお探しの方に、バイヤーが自信をもっておすすめの商品をご紹介します。

特別感溢れるプレミアムな贈り物をお近くの郵便局（一部、簡易郵便局を除く）または「郵便局のネットショップ」でぜひお申込みください。



「郵便局のプレミアムお歳暮 ～2023 PREMIUM～」カタログ 特集ページは[こちら](#)

【販売情報】

お申込み期間	郵便局窓口	2023年10月23日（月）～12月15日（金）
	郵便局のネットショップ (https://www.shop.post.japanpost.jp/)	2023年10月23日（月）～12月18日（月）
商品のお届け	<p>・配達時期をご指定いただけます。お申込み日に応じてご指定いただける時期が異なりますので、あらかじめご了承ください。</p> <p>・ご指定がない場合、お申込み受付後1週間～10日程度でお届けいたします。</p> <p>※一部商品については申込期限・お届け期間が異なります。また配達希望時期のご指定ができない商品がございます。詳しくは、カタログ紙面又は「郵便局のネットショップ」の商品ページをご確認ください。</p> <p>※島しょ（東京都・鹿児島県・沖縄県）の一部へのお届けについては、生もの（消費・賞味期間5日以内）・生鮮品（果物・野菜・活魚介類）の一部・冷凍品・生花（セット商品を含む）は受付ができませんのでご了承ください。</p>	

◆老舗ふぐ料理店の味をご自宅で楽しめるセット

＜老舗料亭下関春帆楼＞

とらふぐ刺身セット 2人前 陶器皿 【数量限定：200個】商品詳細は[こちら](#)

とらふぐ刺身セット 4人前 絵柄陶器皿 【数量限定：200個】商品詳細は[こちら](#)



※写真は「とらふぐ刺身セット4人前 絵柄陶器皿」の調理例です。

初代内閣総理大臣の伊藤博文公より命名された、ふぐ料理公許第一号の老舗ふぐ料理店。

歴史ある「下関春帆楼」の味をお楽しみいただける「とらふぐ刺身セット」2種類をご用意しました。

お皿が透けて見えるほど薄く、菊花に見立てて盛り付けをした「刺身」は、磨き抜かれた職人の技が光る一品です。

●商品内容 : (とらふぐ刺身セット2人前)

とらふぐ刺身 75g (陶器皿 24cm)、とらふぐ皮 60g、だいたいぽん酢 300ml、小葱 10g、
巻葱 10g、もみじおろし 5g×4、だいたい果汁 7ml×2、とらふぐひれ 4枚

(とらふぐ刺身セット4人前)

とらふぐ刺身 150g (絵柄陶器皿 30cm)、とらふぐ皮 120g、だいたいぽん酢 300ml、小葱 20g、
巻葱 20g、もみじおろし 5g×4、だいたい果汁 7ml×4、とらふぐひれ 4枚

●原料原産地：トラフグ（養殖）＝ 国産

●消費期間 : 冷蔵で4日

～バイヤーのおすすめコメント～

ふぐ刺しに使われるふぐ身は、ふぐをめた後、時間と温度に細心の注意を払いながら秘伝の製法で一昼夜おくことで身をほどよく引き締め、ふぐ独特の食感と旨みを引き出します。

ふぐ専用に栽培された、シャキシャキとした極細の「安岡葱」と春帆楼特製だいたいポン酢とともにお召し上がりください。

◆家族が集まる年末年始の贈り物におすすめ

<美々卵>うどんすき（2人前）【数量限定：200個】商品詳細は[こちら](#)



※写真は「<美々卵>うどんすき（2人前）」の調理例です。

大阪で250年以上続く日本料理の老舗<美々卵>。「うどんすき」は美々卵が登録商標を持つ看板料理。手間と時間をかけたこだわりの出汁でさまざまな山海の幸とうどんを煮込んだ鍋料理です。こだわりの味をそのまま、ご自宅でお楽しみいただけるセットを冷凍でお届けいたします。

- 商品内容：3,060g【冷凍ゆでうどん200g×3、具材[鶏肉、餅、ひろうす煮物、白菜巻（白菜、ほうれん草）、芋煮物、椎茸煮物、味付き焼穴子、ホタテ風味真丈、人参煮物、小松菜、えび、大根煮物、湯葉、白ねぎ、麩、三度豆]、出汁750ml×2】、七味唐辛子
- 賞味期間：冷凍で30日

※申込期限：2023年12月12日（火）まで

※この商品は佐川急便の飛脚クール便（冷凍）でお届けします。

～バイヤーのおすすめコメント～

「美々卵」が最も大切にしているのが出汁作りです。こだわりの素材（北海道産の利尻昆布^{りしりこんぶ}、土佐清水産の宗田鯉節^{そうだかつおぶし}、枕崎産の本枯節^{ほんかれぶし}）を使い、手間と時間をかけ作られています。

うどんすきの作り方は、出汁を鍋に注ぎ、煮崩れせずに出汁を吸い込むよう、独自の製法で作られたうどんを最初に加え、アクや雑味が出ないように下ごしらえされた具材を加えて煮込むと、旨みが抽出され、出汁と調和する味が完成します。

◆お肉好きの方への贈り物に

松阪牛ヒレ肉ステーキ用 商品詳細は[こちら](#)

松阪牛シャトーブリアンステーキ用【数量限定：100個】商品詳細は[こちら](#)



※写真は「松阪牛ヒレ肉ステーキ用」の調理例です。

日本三大銘柄牛の一つに数えられ、肉の芸術品ともいわれる松阪牛。きめ細やかな霜降り、甘みのある芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

- 商品内容：（松阪牛ヒレ肉ステーキ用）
360g（3枚）、牛脂付
（松阪牛シャトーブリアンステーキ用）
ヒレ肉 200g（2枚）、牛脂付

●原産地：三重県

●消費期間：冷蔵で4日

～バイヤーのおすすめコメント～

「松阪牛ヒレ肉ステーキ用」は、脂肪が少なくあっさりとして食べやすく、上品な味が楽しめる部位です。

「松阪牛シャトーブリアンステーキ用」は、一頭から僅かしか取れない松阪牛のヒレ肉から、さらに中心部分のみを贅沢にカットしたシャトーブリアンです。上質な旨みをたっぷりと含んだ赤身肉に、松阪牛独特の繊細な甘みが絶妙な味のバランスを醸し出しています。

◆大切な方とお食事におすすめ

<下鴨茶寮>華ちらし寿司 (4人前) 【数量限定：200個】

商品詳細は[こちら](#)



いくら、エビ、うなぎ、鮑、厚焼玉子、小鯛ささ漬、小川巻など12種もの素材をふんだんに散りばめたちらし寿司。彩り美しい一段折は、ご家族やご友人のお集りや大切なお席に華を添えます。

●商品内容：4人前

●賞味期間：冷凍で30日

※申込期限：2023年12月12日（火）まで

※本商品は、年末時期（2023年12月26日（火）～12月31日（日））のお届けにも対応しています。

（配達希望日・時間帯希望のご指定はできません。）

年末時期のお届けをご希望の場合は、[こちら](#)から商品の詳細をご確認ください。

※この商品は佐川急便の飛脚クール便（冷凍）でお届けします。

～バイヤーのおすすめコメント～

華やかな見た目は贈答用としてはもちろん、年末年始のおもてなし料理としてもおすすめの一品です。

※商品デザイン及び写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

株式会社郵便局物販サービス

総務・人事部（広報担当）

電話：（直通）03-6746-1850

月曜～金曜 9:00～17:00

メールアドレス：press@jp-ts.jp

【お客さまのお問い合わせ先】

株式会社郵便局物販サービス

郵便局カタログ販売センター

電話：（フリーダイヤル）0120-92-2310

月曜～金曜 9:00～19:00

土日・休日 9:00～17:00