

秋の訪れ、旬のフルーツを楽しもう。

自然の恵みがぎゅっと。
旬のぶどうをお届け。

シャインマスカット
酸味が少なく
さわやかな甘さで
皮ごと食べられる
大人気の品種です。

山梨県産等
シャイン
マスカット

巨峰
甘みが強くほのかな酸味もある
ぶどうの王様です。

山梨県産等
巨峰

ぶどうの価格は
店頭にて
ご確認ください。

山梨県山梨市牧丘町
中屋果実出荷組合

ご予約締切日
9/19

直送便
ご予約
承り中

ネットからも
お申し込み
いただけます

24時間
DeliIVERY

中屋のぶどう

ぶどう栽培にぴったりな気候
生産地の山梨県山梨市牧丘町は標高600~700mの
甲府盆地に位置し、別名「巨峰の丘」ともいわれています。

ひとつひとつ丁寧な作業
収穫したぶどうの品質を一層チェックし、
大きなと選別して丁寧に包装します。
鮮度も味も格別なぶどうをお届けします。

9/7日より店頭でも販売開始いたします

※詳しくは店内掲示のリーフレットをご覧ください。

この他にもいろいろなぶどうを取り揃えております！

爽やかな香りと
強い甘さ
酸味を持つ
人気の
ぶどうです。

山梨県産等
ピオーネ

皮が柔らかく
酸味も少なく
甘い味です。

長野県産
クイン
ルージュ

酸味が少なく
甘い味です。

長野県産
ナガノパープル

ぶどうはなくなり次第終了となります※気象状況・道路状況等により、商品が入荷できない場合や入荷が遅れる場合がございますので、その節はご容赦くださいませ。

シャリッと爽やかな秋のおいしさ

pear

口いっぱい広がる
みずみずしい果汁

価格は
店頭にて
ご確認ください

茨城県オリジナル品種「恵水」は、
17年もの歳月をかけて開発された期待の梨です。

酸味が少なく甘い甘み、大玉ですみずみずしい。
シャリシャリとした爽やかな食感の三拍子を楽しめる逸品。

茨城県産
恵水梨

価格は
店頭にて
ご確認ください

山梨県産等
サンツがるりんご

甘味が強くやさしい酸味があり、
果汁をたっぷり含んでいて
ジュースです。

茨城県産等
豊水梨
(1パック2コ入)

本味
(価格)
598円
税込価格 645円

本味
(価格)
1,958円
税込価格 2,148円

秋風とともに、旬の野菜で秋を満喫。

茨城が誇る
れんこんの産地土浦から
柔らかさと甘さを追求した
れんこんをお届け。

吉田農園さん

れんこんは水をたっぷり溜った田んぼの中で栽培する為、
田んぼの泥や水に含まれる栄養素や微量成分を吸収し
蓄えながら成長し、栄養価が高い野菜です。

茨城県土浦市産
れんこん(100g当り)

本味
(価格)
98円
税込価格 105円

菌床栽培とは一味違う、
こだわりのしいたけを
お届けします。

なかの
きのこ園さん

市場に多く流通している菌床栽培とは一味違う、
原木しいたけの香りと味、歯触りが特徴です。

茨城県つくば市産
原木しいたけ(1袋)

本味
(価格)
298円
税込価格 321円

生産者限定の熟成した紅はるか。
ねっとり食感です。

茨城県産
さつまいも
「紅はるか」(1袋)

本味
(価格)
298円
税込価格 321円

皮が柔らかくて瑞々しく、
心地よい食感が人気です。

茨城県筑西市産
味いきゅうり
(1袋・3本)

本味
(価格)
198円
税込価格 213円

筑西市 尾見さん

Cafe スペース コーヒーやスイーツを愉しむ居心地の良い空間

つくば並木店
研究学園店
限定

韓国版
かき氷
ピンス

空気の要を賢く使用、
濃厚な味の味わいが
口の中いっぱいに
広がります。

いちごベリーピンス
・マンゴーパインピンス
・チョコレオピンス
・大福抹茶ピンス
(各1点)

本味
(価格)
1,280円
税込価格 1,408円

笠間栗の
モンブランピンス(1点)

本味
(価格)
1,780円
税込価格 1,958円

MISATO店
限定

DELY BREADの人気商品を
少しずつ味わえる欲張りセットです。

DELY BREAD
日替わりパン盛り合わせ
(1点)

本味
(価格)
780円
税込価格 858円

※日替わり商品の内容はスタッフにてご確認ください
※こちらの商品は店内での飲食のみとなりますので標準税率10%で記載しております。

※写真はすべてイメージです。商品の一部が変更になる場合がございます。 | 3

Delica

あさ11時から販売 売り切りじまい

旬の野菜・海の幸 秋の味覚が揃いました！ 今だけの味わい弁当をどうぞ。

植物性の素材だけを使用した 新商品のお弁当 VEGE・LUNCH

PLANT BASED
プラントベース

New!

れんこん、かぼちゃ、舞茸の
ハニーマスタード和え

紫キャベツのマリネと
豆腐ハンバーグの甘酢がけ

野菜だしで仕上げた
ほくほくずまいもごはん

十八穀の雑穀と
店内炊き上げごはん

緑黄色野菜と
フィジルのラタトゥイユ和え

紫キャベツのマリネと
豆腐ハンバーグの甘酢がけ

VEGE・LUNCH
・ざつまいもときのこと
・ラタトゥイユフィジリ
(各1パック)
[本体価格] 498円
[税込価格] 537円

New

海のミルク、甘みの強い広島産牡蠣の旨みが凝縮しただしご飯に、
食べ応えたっぷりの牡蠣・舞茸天ぷらを添えました。

広島産牡蠣の
かきめし
(1パック)
[本体価格] 698円
[税込価格] 753円

New

甘みの強い広島産牡蠣と肉厚椎茸の
秋の味覚満載の天重です。

広島産牡蠣と
椎茸の秋天重
(1パック)
[本体価格] 598円
[税込価格] 645円

彩り、素材、何より「美味しい」にこだわりました！ ぜひ、お試しください。

New

レモンパイ生地をついて
グリルした鶏肉のさっぱりと
レモンペッパーソースであえた
グリル野菜を組み合わせました。
レモン香る鶏肉のさっぱりと
野菜のグリル
(1パック)
[本体価格] 498円
[税込価格] 537円

広島県産
大粒カキフライ
(1パック)
[本体価格] 250円
[税込価格] 270円

鶏肉のさっぱりと
野菜のグリル
(1パック)
[本体価格] 498円
[税込価格] 537円

ローズポーク使用の
椎茸肉詰めフライ
(1パック)
[本体価格] 498円
[税込価格] 537円

下野農園 地産地消にこだわる
栃木県の農業を応援する
レストラン

チキンカツの中に爽やかなレモンバターを包みました。
ウクライの伝統料理「チキンキエフ」を
下野農園オリジナルレシピで仕上げました。

旬のきのこの旨味と
自家製ゴマドレッシングが
味わい深い一品です。

那須鶏の
レモン
バター包み
(1パック)
[本体価格] 398円
[税込価格] 429円

那須鶏と
キノコの
胡麻サラダ
(1パック)
[本体価格] 268円
[税込価格] 289円

BLANDE自慢のおにぎり

店内焼成の鮭をはさんだ
おにぎりに
だし醤油をつけて、
両面を2度焼きました。

鮭入りだし醤油の
焼おにぎり
(1コ)
[本体価格] 158円
[税込価格] 170円

ビビンバおにぎり
(1コ)
[本体価格] 198円
[税込価格] 213円

鯖とろわびおにぎり
(1コ)
[本体価格] 228円
[税込価格] 246円

Bakery

あさ11時から販売 売り切りじまい

いつものブレイクタイムを。
至福の時間に。

しっとり焼き上げたパンに
なめらかなクリームを注入して仕上げました。

クリームブリオッシュ
(1コ)
[本体価格] 300円
[税込価格] 324円

メープルフィリングを包み焼き上げました。
スクウェア・メープル
メロンブレッド
(1コ)
[本体価格] 200円
[税込価格] 216円

ブルーベリーシードをまわせた生地は
発酵バターと北海道産の粒あみを
はきました。

あんバターサンド
(1コ)
[本体価格] 250円
[税込価格] 270円

フランスの伝統的な焼き菓子。
カラメルとアーモンド。
フルーツミックスを添えて
コーンスターチをまわすお菓子です。

デニッシュ生地に
カラメルとアーモンド
をサクサクに焼きました。

クイーンアマン
(1コ)
[本体価格] 250円
[税込価格] 270円

ドライフルーツと
アーモンドの
クロカン
(1コ)
[本体価格] 250円
[税込価格] 270円

外はパリッと、中はもちもち食感のカスレに
仕上げました。

カスレ
(1コ)
[本体価格] 300円
[税込価格] 324円

Alcohol

普段とは違うワンランク上の味をお楽しみください。

白ワイン・辛口
ブテノ
マスターズ
シュナンブラン
(750ml)
[本体価格] 1,580円
[税込価格] 1,738円

オレンジワイン
やや辛口
本庄 甲州
オレンジ・ユグ
(750ml)
[本体価格] 1,600円
[税込価格] 1,760円

ロゼワイン
辛口
カシエロ・デル
ディアブロ ロゼ
(750ml)
[本体価格] 1,398円
[税込価格] 1,537円

純米吟醸酒
淡麗辛口
輝川
純米酒
(720ml・清酒)
[本体価格] 1,450円
[税込価格] 1,595円

純米吟醸酒
上野水
ひやおろしの
上野水 (720ml・清酒)
[本体価格] 1,480円
[税込価格] 1,628円

純米酒
松崎
純米酒
(720ml・清酒)
[本体価格] 1,300円
[税込価格] 1,430円

上記のお酒は試飲(有料)が楽しめます。

今月のお酒コラム
×
ちょこっと
豆知識

「ひやおろし」とは？
近年では、厳寒期に醸造した清酒をひと夏越して調熟させ、秋口に入って
ほどよい熟成状態で出荷するものとしています。

「秋あがり」とは？
冬から春にかけて造られたお酒が秋まで貯蔵したことで、
旨みが増した「状態」のことを指します。
通常の日本酒と同じように
2度の加熱処理で秋まで熟成させた日本酒。

今年もブランドでは「ひやおろし」が限定入荷します！
旬の「ひやおろし」を、ブランド自慢のお酒で料理・
食卓でお楽しみください。

日本酒が美味しい季節到来！「ひやおろし」と「秋あがり」って何？

食欲の秋、この時期に日本酒も旬を迎えます。
9月～11月頃に出荷される日本酒「ひやおろし」「秋あがり」は、程よく熟成しており、飲み頃のお酒。
秋の味覚とともに旬の日本酒を味わうというのが粋ですね！

旬の「ひやおろし」を、ブランド自慢のお酒で料理・食卓でお楽しみください。

ソムリエ
飯島 正明

ムニエルやフライ、炊き込みご飯がおすすめ



名前に秋がつく秋を代表する魚「生秋鮭」。



北海道産 生秋鮭切身 (100g当り) 本体価格 298円 税込価格 321円

※写真はイメージです。

鮮度が自慢の旬の魚介が目白押し



サーモンを楽しむ 握り寿司盛合せ (1パック) 本体価格 1,280円 税込価格 1,382円

季節の魚介 刺身盛合せ (4品) (1パック) 本体価格 980円 税込価格 1,058円

季節の魚介 握り寿司 盛合せ (5品) (1パック) 本体価格 1,080円 税込価格 1,166円

※写真はイメージです。

新幹線 直送フェア 9/13 15:00販売予定 売り切り品

東北新幹線でとれたての新鮮なお魚を 新青森駅より 直送便でお届け

（例として）真鯛、ひらめ、メバル、鮎など

※写真はイメージです。

「亜麻仁の恵み®」 おいしさだけでなく 栄養にもこだわりました。

「亜麻仁の恵み®」は、人の健康に欠かすことのできない「オメガ3系脂肪酸」である α-リノレン酸を多く含む亜麻仁をエサに配合し、健やかに育てたお肉です。 サラッとしてくどい脂が特徴です。



亜麻仁の恵み® 鶏もも肉 (100g当り) 本体価格 158円 税込価格 170円

亜麻仁の恵み® 豚むね肉 (100g当り) 本体価格 128円 税込価格 138円

MiL KASUMI 肉屋さんの本格中華

皮にこだわった スープたっぷりの本格小籠包。 銘豚豚ロースポークを100%使用 包んだ餃子を一つひとつで熟成させてから冷凍することで、 餃子の旨味が強いジュージュー餃子に仕上がります。



MiL お肉屋さんの小籠包 (ロースポーク使用) (1パック) 本体価格 398円 税込価格 429円

MiL 肉汁あふれるお肉屋さんの 生餃子 (ロースポーク使用) 生餃子 (鶏肉使用) 生餃子 (豚肉使用) 本体価格 498円 税込価格 537円

今月の Pick up

糖度12度以上の完熟梨のみ使用。 保存料・着色料不使用、無加糖。

たけうち農園 梨ジュース 絢 AYA

たけうち農園では梨1個、1個まで見極めて梨の管理をし 完熟梨のみを収穫しています。梨本来の味わいを 味わってほしく、ジュースには着色防止のビタミンC以外の 添加物はふくまれておりません。 また加糖せずには作りましたので、のど越しもすっきりで 糖な甘さがありません。

ジュースに使用する梨の品種が 時期によって変わります。

【たけうち農園で生産されている品種】



たけうち農園 梨ジュース 絢 180ml 720ml

本体価格 500円 1,500円

税込価格 540円 1,620円

※写真はイメージです。

鹿島製菓 究極の メロンパン

クインシーメロンを贅沢に使った ケーキのような 真正正銘のメロンパン。

茨城県産クインシーメロンの果汁と果肉を生地に贅沢に練り込み、 メロンの風味豊かなふんわりパンに、 優しい甘さのなめらか生カスタードクリームを挟みました。



究極のメロンパン 冷凍

本体価格 328円 税込価格 354円

※写真はイメージです。

Customer's voice 今月のお客さまの声

•おにぎりのボリュームがあり満足です。

•商品の種類が多く、探るのが楽しいです。

•珍しいフルーツがたくさんあって、魅力的!

貴重なご意見・お褒めの言葉をいただきありがとうございます。

Scan&Goでのお買い物後、アンケート画面が表示されます。商品の感想、こんな商品を取り扱って欲しいなど、あなたの声をぜひお聞かせください。

ご利用アンケート結果

店舗	評価	満足度
つくば並木店	★★★★★	4.39
研究学園店	★★★★★	4.34
MISATO店	★★★★★	3.92

いたいたアンケート数 923件 7/16(火)~8/15(木) 現在

Information インフォメーション

研究学園店 キッキングスタジオ参加者募集中!

BLANDEで学べる、体験できる料理イベント!

クッキングスタジオでは、様々なテーマの料理イベントを開催! 管理栄養士や人気店シェフなどが皆様の食卓づくりをサポート。 栄養バランスを考えたメニューから本格料理まで様々な講座をご用意しています。 忙しい日常を少し忘れて、私たちと一緒に料理を学ばませんか? ぜひご参加ください!

詳細・ご予約はこちら

10月開催予定

フレッシュレストラン Oh! la Vie (オ! ラヴァンシュ)

道食伊太利庵 藤石エ門 栄