



石坂ゴルフ倶楽部 お土産リスト

商品名	内容量	金額（税込）	特徴	数量
波田鶏園の赤玉卵	1箱 (10個×2パック入り)	¥1,200	石坂ゴルフお土産人気NO.1。農林水産大臣賞を受賞した赤玉卵。鶏のイサに魚粉を混ぜることで、臭みがなくクセがない。濃厚な味わいでピーター続出。プレー前の事前購入必須の商品。	
cocoroリングパウム	高さ約5cm×直径約14cm	¥1,800	波田鶏園の赤玉卵を使用。ふわふわ・しっとりとした懐かしい味のパウムクーヘン。卵の美味しさを知った方が思わず購入してしまう。	
有機しょうゆ	300ml	¥570	坂戸市の弓削多（ゆげた）醤油製造。国内産有機栽培大豆、国内産有機栽培小麦を使用し、木桶で発酵・熟成。厳密に検査され、有機JAS認証された、蔵を代表する醤油。香りがよくうまみが多いので、つけ醤油にも煮物にも最適な万能型。	
たまかけ醤油	150ml	¥440	坂戸市の弓削多（ゆげた）醤油製造。国内産有機大豆・国内産有機小麦を使用。屋外発酵タンクで醸造した丸大豆醤油に煮出した鯉節厚削りの出汁と本みりんを加えた旨みのある醤油。	
君が旗 大吟醸	720ml	¥2,530	日高市の長澤酒造。山田錦使用。芳醇な香りと滑らかな喉ごしの辛口大吟醸。	
君が旗 原酒（徳利・酒盃付）	720ml	¥1,980	日高市の長澤酒造。彩のかがやき使用。陶器製の徳利型の酒瓶。贈答品にお勧めの品。じっくりと味わいたい濃く重みのある酒。オンザロックでも。	
毛呂山柚子ワイン	720ml	¥1,430	まさき葡萄酒醸造。埼玉県毛呂山町特産の柚子を使用。柚子特有の爽やかで清涼感ある香りと果実味が特徴。ボディ：メディアムライト（中甘口）	
燻製たまご	10個入り	¥1,200	コース売店で単品販売している人気の燻製たまごの10個セット。鶏卵を利尻昆布の出汁と伯方の塩で味付けし、ナラ・桜・ブナ等でじっくりと6日間かけて燻製。保存食としても最適。	
銀座餅	15枚入り	¥1,520	より選りの国産米とこだわり製法で作られた生地を特製甘辛醤油ダレで仕上げた、どなたからも喜ばれるさっくり、ふんわりと仕上げた定番の揚げ煎餅です。	
サヤ付落花生	240g	¥1,730	飯能市産の落花生。上品な甘みでカシューナッツの様な繊細な食感。	
牛しくれ煮・松茸昆布詰め合わせ	牛しくれ：160g 佃煮：240g	¥3,240	天然のミネラルと旨み成分をたっぷり含んだ昆布と薫り高い松茸。素材にこだわり厳選した牛肉を、生姜と共に龍野産本醸造醤油でじっくりと丹念に炊き上げた牛肉しくれ煮の合合せ。	
山下うどん（讃岐うどん）	麺300g×2 つゆ50ml×4	¥1,200	「元祖ぶっかけめん」で有名な讃岐うどんの名店。強烈なコシ、ツルツルとした喉越し。いりこベースの出汁が懐かしい香り。卵を和えて釜玉うどんにするのもオススメ。	
田村屋（佐野ラーメン）	4食入り	¥1,200	全国銘店ラーメンシリーズ。鶏がら中心のあっさりとした澄んだ黄金色の醤油スープ。佐野ラーメンの特徴である青竹打ち・乱切り麺を再現。	
とら食堂（白河ラーメン）	3食入り	¥1,200	全国銘店ラーメンシリーズ。福島県白河市の名店。ぐつぐつ煮込まず、鶏の旨いところをさっと取り出した出汁で仕上げた、王道の醤油ラーメン。	
雷オヤジの餃子（冷凍）	野菜餃子×12個 ニラ・にんにく餃子×12個	¥1,200	栃木県の宇都宮餃子。近県産の野菜や肉を使用。肉汁たっぷりのジューシー野菜餃子と皮にニラとほうれん草を練りこんでにんにくをかきしたニラ餃子の2種類のセット。	
開運キムチ（冷凍）	300g	¥650	日高市・サンドラの高麗神社にも献上されたキムチ。さっぱりとした辛さ。	
からし明太子（冷凍）	200g	¥3,030	明太子の代表的存在、博多・かねぶくの辛子明太子。なめらかな舌触りの逸品。	
とろけるプリン	カスタードソース×6個 マンゴソース×3個	¥2,380	ほろ苦いカラメルソースが美味しさを引き立てるクリーミーなカスタードプリンと、芳醇な香りのアルフォンゾマゴーを使用したマンゴープリンのセット。	
黒わらび餅	6個入り	¥1,620	沖縄産黒糖入りの黒蜜を練り込んだわらび餅。付属の香ばしい黒きなごとの相性抜群。	
焼きモンブラン	5個入り	¥1,650	蜜漬けにした渋皮付きの栗の美を、焼きペースト生地に入れて焼いた和風モンブランケーキ。しっとり感が特徴。	
生キャラスイーツ	9個入り	¥3,240	ベルギー産チョコをベースに使用した生キャラメルを、同じくキャラメルを練りこんだショコラケーキ生地にトリュフ状に包み込み、しっとり焼き上げた一口サイズのカップケーキ。	
信州りんごパイケーキ	1本	¥1,680	長野県産のりんごの蜜煮をスポンジ生地につぶりのせ、パイ生地で包み、じっくり焼き上げたパイケーキ。機械生産に頼らず、職人の手で作りあげている。オープンで温めると一層美味しい。	
バターブランデーケーキ	1本（約19cm）	¥1,790	栃木県の契約養鶏場の卵に那須高原の牛乳・生クリームをたっぷり練りこんだ生地と、アーモンドパウダーを配合しブランデーを染み込ませた、バター風味豊かなバウンドケーキ。	
チョコブランデーケーキ	1本（約19cm）	¥1,790	フレッシュバター100%の生地にスイートチョコ・クーベルチュールを練りこませ、チョコレートスポンジに口当たりの良いブランデー（VSOP）を染み込ませた、濃厚で上品なバウンドケーキ。	
フルーツバウンドケーキ	1本（約19cm）	¥2,000	ジャマイカ産ラム酒に漬け込み・熟成した多種のドライフルーツを使用。メープルシロップ、ブランデー、シナモン等で風味を出し時間をかけて焼き上げたバウンドケーキ。	
チョコガナッシュケーキ（冷凍）	1ホール	¥2,540	スイス産チョコレートガナッシュクリームをチョコレートスポンジでサンドしたチョコづくしのケーキ。	
レアチーズケーキ（冷凍）	1ホール	¥2,540	フレッシュバター・蜂蜜・卵黄をたっぷり使用したスポンジ生地に生クリームをトッピング、スライスしたホワイトクーベルチュールをまがした濃厚なチーズケーキ	
ミルクレープ（冷凍）	1ホール	¥2,540	那須高原の牛乳を使用。フレッシュクリームとカスタードクリームをサンドしたコクのあるミルクレープ	

コンペ等でご利用の際は、開催2週間前までに在庫の確認をお願いいたします。商品によってはお取り寄せ・品切れの場合もございます。予めご了承ください。