



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	注文数
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。鶏のエサに魚粉を混ぜることで、臭みがなくクセがない。濃厚な味わいでリピーター続出。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	¥630	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鰹節厚削りの出汁と本みりんを加えた旨みのある醤油。	
【季節数量限定】 初しぼり 高麗王 (生酒・本醸造)	720ml	¥1,210	日高市の長澤酒造。彩のかがやき使用。しぼりたての生酒。華やかな香りと濃厚な口当たりで飲みごたえのある酒。季節限定品のため売り切れ次第終了。	
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	¥2,200	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	まるき葡萄酒(株)製造。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：ミディアムライト(中甘口)	
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。	
牛しぐれ煮・ 松茸昆布詰め合わせ	牛しぐれ：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ぐれ煮の詰合せ。	
讃岐うどん (竹清うどん)	4人前	¥1,300	セルフ讃岐うどんの先駆け店。もっちり弾力のある麺に鰹節・いわし煮干・昆布・うるめイワシ節等の出汁で取った海産物たっぷりのかけつゆとの相性は絶品。	
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きかしたニラ餃子の2種類のセット。	
からし明太子 (冷凍)	200g	¥3,030	明太子の代表的存在、博多・かねふくの辛子明太子。なめらかな舌触りの逸品。	
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。	
塩羊羹	1本 (600g)	¥1,080	日光東照宮のお膝元を流れる日光伏流水を地下30mから汲み上げた清らかな水を使用。小豆を長時間練り上げ、最後に塩を加えた貴祿ある羊羹。	
こげ煎	28枚入り	¥1,400	国産うるち米100%の粒々の生地をサクサクパリッと焼き上げた、一口サイズの煎餅。生地との絶妙なバランスを醸し出し、香ばしさがあと引く美味しさ。(醤油・ごま・海老・刻みのみ)	
落花生あわせ	10個入り	¥1,300	お伊勢さん菓子博2017外務大臣賞受賞。じっくり炊き上げた自家製落花生粒あんをしっとり小麦生地にあわせ、素材の味を引き出した逸品。こんがり焼き上げた生地は山羊でしっとり、しっかり。	
3層仕立てのショコラムース	ラズベリー味×3個 オレンジ味×3個 バナナ味×3個	¥2,400	濃厚でとろけるショコラムースとコク深いジャンドゥーヤムースに、フルーツソースがアクセント。3層が混じり溶け合う至福の美味しさです。9月から2月までの期間限定販売です。 ※ジャンドゥーヤ：ペースト状にしたナッツ類にチョコレートを加えたもの	
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ソマン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ことの相性抜群。	
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実を、焼きペースト生地に包んで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たっぷりのせ、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に、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。	
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ぶしのケーキ。	
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ぶした濃厚なチーズケーキ	
ミルクレーブ (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ブ	

コンペ等でご使用の際は、開催2週間前までに在庫の確認をお願いいたします。年末年始のお取り寄せはいたしかねます。予めご了承ください。