

おいしい お肉の贈り物

CATALOG GIFT



HARMONICK

溢れる旨味とともに 美味で伝える至福なとき

プレミアムな和牛や話題のお肉が勢揃い。

吟味した、選りすぐりの一品を

お選びいただけるカタログギフトです。

味わいのひとときを堪能できるお食事券や、お肉の調理に

活躍するキッチンツールも取り揃えています。

バラエティ豊かなお肉から自分好きなものを選んで、

至福のひとときを、お愉しみください。



CONTENTS

BRAND SELECTION

04 お肉の名店が こだわり抜いた おいしさ

長い年月、人々に愛され続け、伝統の暖簾を掲げる老舗の名店。そんな名店が熟練の目利きで選び抜いたお肉は、どれもワンランク上の味わいです。名店のこだわりと自信をお楽しみください。



MAGIC OF DELICIOUS

06 お肉を さらに美味しく する魔法

おいしいお肉の魅力を引き出し、もっともっとおいしく食べるために極めたい風味づけと料理のコツ。まるで魔法のような“ひと手間、ふた手間”で素材の味が輝きます。



THE FINEST LOCAL PREMIUM BEEF

10 全国の ご馳走ビーフ

一度はその名を聞いたことがあるブランド牛から、日本全国の畜産農家が育て上げたふるさと自慢の牛まで、存分にお楽しみください。



美味しい牛肉の等級、B.M.S.をご存じですか？

B.M.Sとはビーフ・マーブリング・スタンダードの略で、牛肉に「サシ」と呼ばれる霜降り(脂肪)の入り方を示したものです。B.M.Sは12段階に分類され、数字が大きいほどサシが多く入り、口溶けの良いお肉と位置づけられています。よく耳にするA5やA4といった表示は、牛肉の等級を5段階で評価したもので、A5はB.M.Sが8以上、A4はB.M.Sが5以上のものとなっています。

B.M.S (No.)	サシの量											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
等級	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

バラエティミート セレクション

42 バラエティミート

豚肉や地鶏等、数多くの商品をご紹介します。
バリエーション豊かなお肉たちを、ぜひお試しください。



52 セミオーダー ハンバーグ

お好みに合わせて3種のハンバーグとソースから
お選びいただけます。



54 ミートコレクション

ローストビーフやハンバーグ、ウインナーなど、
お肉の加工品をご紹介します。

56 キッチンアイテム

お肉のおいしさをさらにアップさせる
使い勝手のいいアイテムをご紹介します。



60 お食事券

特別な空間で味わう格別の味。
お肉料理とともに素敵な時間をお楽しみいただけます。



BRAND
SELECTION

お肉の名店が こだわり抜いたおいしさ



創業大正十三年。老舗高級精肉店、東京食肉市場の仲卸でもある銀座吉澤では、長年の経験により培われた目利きで、肉質・脂質・血統・飼育法に拘った雌牛を仕入れ、美味しいお肉をお届けします。

東京銀座の地で 日本の味を伝えて 半世紀余り

創業大正十三年。「銀座吉澤」の創業者である吉澤一^{よしざわ かずいち}は、三重県松阪を中心とする地域で肥育された牛を東京の芝浦にある東京食肉市場へ汽車で運んで商いをしていました。

昭和33年に松阪地区の出荷業者と東京の食肉業者で設立された「松阪肉牛協会」の設立メンバーにして協会の副会長として松阪牛のブランド牛たる品質、信頼を保つために尽力しました。銀座吉澤は昭和26年に「すき焼割烹 銀座吉澤」を開業し、「味の吉澤」「肉の吉澤」として各界の著名人からも愛されています。「安心・おいしい」をモットーに銘柄牛や黒毛和牛の雌牛など、選り抜かれた和牛をお届けしています。



雌牛にこだわる由縁

銀座吉澤では、全国の銘柄牛から納得のいく雌牛だけを仕入れしています。雌牛の脂は、脂の溶ける温度（融点）が低く、脂が人の指・包丁の温度でしつとりと溶け出します。融点が低い分食べたときにしつこさが無く、深く風味豊かな肉の旨味が出ます。旨味を感じるのは溶けた脂が肉のエキスと混ざり、舌の上でまろやかな刺激を醸し出してくれるからです。牛肉の脂はいくつかの不飽和脂肪酸で構成されていますが、雌牛の脂は去勢牛や雄牛に比べ、不飽和脂肪酸が多く含まれる傾向にあり、これにより肉を口に入れたときに脂が溶け出す感覚をより堪能することができます。

雌牛の味と品質を深くまで知る銀座吉澤だからこそ、雌牛へのこだわりと自信をもっておいしい牛肉を選び抜いています。



1 〈銀座吉澤〉 黒毛和牛しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5770-51**

冷凍

- セット内容:リブロース300g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:日本

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内の届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

MAGIC OF

お肉をさらに美味しくする魔法

DELICIOUS

おいしいお肉の魅力を引き出し、もっともっとおいしく食べるために極めたい
風味づけと料理のコツ。まるで魔法のような“ひと手間、ふた手間”で素材の味が輝きます。

FLAVORING

風味づけ編

お肉の味を引き出す
魔法の組み合わせ

ぐっとおいしく、香りよく、本格的に。
料理において、素材のおいしさと魅力を
際立たせるスパイスやハーブ。
お肉の持ち味をさらに引き出す
風味づけをご紹介します。

FLAVORING

牛肉の美味しさを
最大限に引き出すハーブ

ローズマリー タイム ミント ホワイトペッパー ライム

しっかりお肉を食べたいけれど、さっぱりとしたものがいい……。そんなとき、ありますよね。
「ハーブオイルのステーキ」は、いかがですか？
弱火で熱したオイルにローズマリー、タイムを入れて香りが出たら一度、取り出します。火加減を強くして、塩をふったステーキ肉を両面焼いたら、お皿に盛り付け。再び弱火にしてオイルを足し、取り出したハーブとミント、粗くつぶしたホワイトペッパーを入れ、最後にライムの絞り汁をたっぷり加えたら、ハーブソースのできあがり。ステーキにかけて召し上げ。 「しっかりと&さっぱりと」、両方叶う一品です。

神戸ビーフ
ステーキ用

P.15



FLAVORING

スパイスソルトで ひと味違う焼肉に

クミン ターメリック ガラムマサラ

スパイスソルトは、食材にひとふりするだけで、色々な味を手軽に楽しめる調味料。ぜひ、焼肉にも活用してみてください。ここで一つ。熱したオイルにクミンを入れ香りが出たら耐熱の器に移して粗熱を取り、ターメリックとガラムマサラ、塩を加えた、手作りスパイスソルトオイルで焼肉を。自分好みの配合を見つけて、焼肉を楽しむ幅を広げてみては。



村上牛 焼肉用

P.27

FLAVORING

山椒を加えた 大人好みのほろ苦さ

山椒の実 粉山椒

いつものすき焼きのタレに山椒の実を加えた、山椒風味のすき焼き。ピリリとした山椒の香りと辛みが、休むことなくお肉を口に運んでくれて、ふんわりとした食感のおぼろ豆腐が優しく包み込んでくれます。お好みで、さらに粉山椒をかけるのもオススメ。ごはんにはもちろん、お酒が進んでしまうすき焼きです。



米沢牛 すき焼用

P.19



RECIPE POINT



簡単手作り 万能タレの作りかた

市販の焼肉のたれに、みじん切りにしたニラや長ねぎを合わせて一晩置きます。野菜のうま味と水分が出て、焼肉にはもちろん、「お手軽食べる万能調味料」に。さまざまな料理に使えて、野菜もたっぷりいただけます。



COOKING

いろいろなタレで 無限に広がる焼肉の世界

オリジナルのタレを楽しめるのは「家焼肉」の醍醐味です。定番の醤油ベースはもちろんですが、レモン汁と塩を合わせたさっぱり感を楽しむもよし、生わさびをおろしてアクセントにするもよし。あなた好みのレシピを見つけて、焼肉を120%味わいましょう。

COOKING

タイミングが命 塩を極めたステーキ

牛肉ステーキを焼くときは塩をふりましょう。時間が経過すると水分が抜けすぎてしまうため、焼く直前がベストです。塩をふることで肉の内側に詰まった旨味たっぷりの肉汁を閉じ込められ、肉の旨味成分が引き立つと言われています。



COOKING

しゃぶしゃぶの美味しさを 引き出す野菜の極意

最初は、野菜ではなく肉を先に入れるのがコツ。肉とだし汁の旨味が溶け合い、野菜の美味しさが増します。野菜は、煮えにくいものから鍋に食べる分ずつ入れましょう。野菜は脇役ではありません。野菜を制する者が、美味しいしゃぶしゃぶを制するのです。

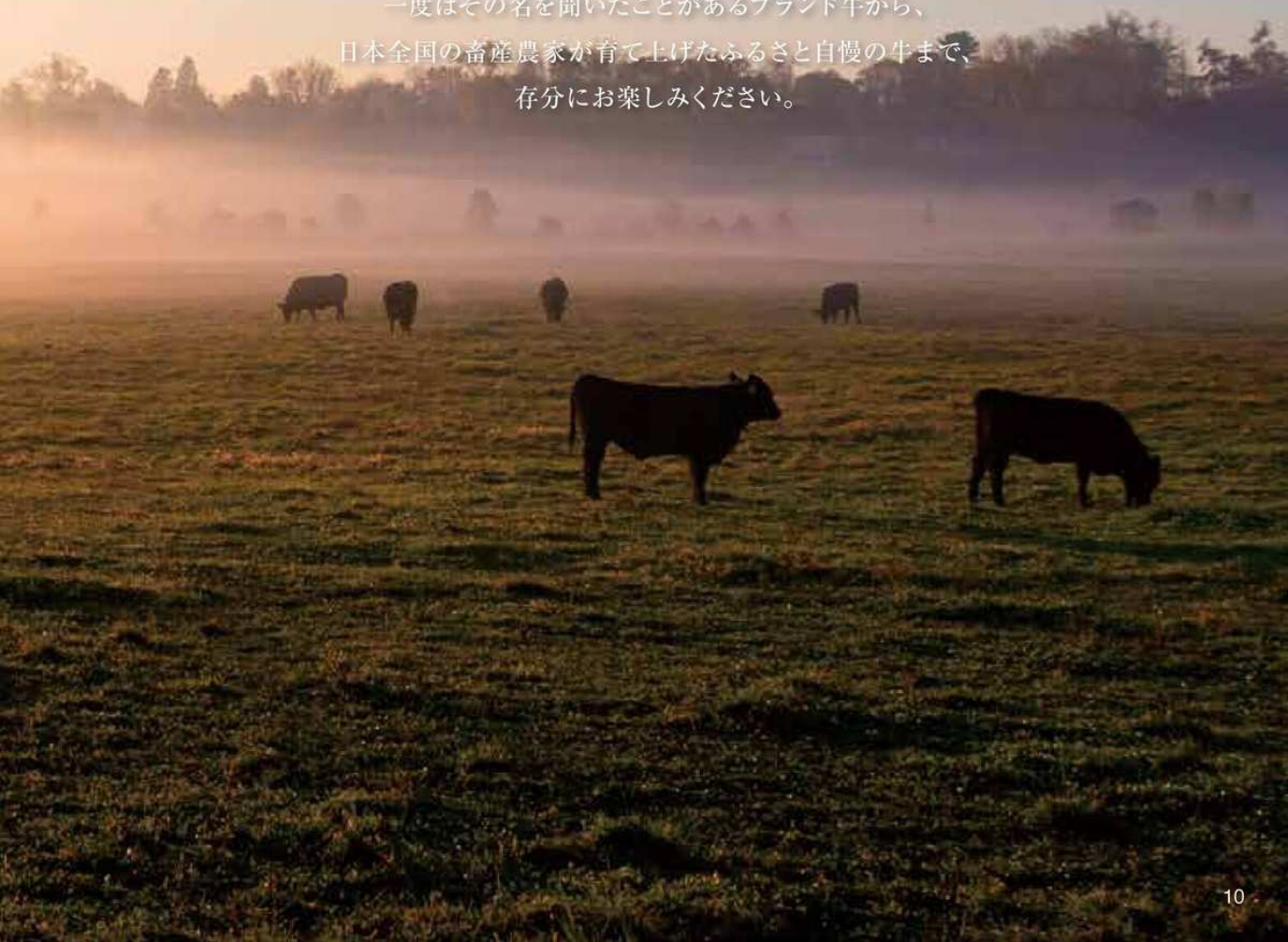


全国各地の銘柄牛を
一挙にご紹介!

The Finest Local Premium Beef

全国の ご馳走ビーフ

日本国内で飼育されている銘柄牛は数百種類にも及んでおり、
全国にはまだ知らない美味がたくさんあるようです。
一度はその名を聞いたことがあるブランド牛から、
日本全国の畜産農家が育て上げたふるさと自慢の牛まで、
存分にお楽しみください。



神戸ビーフ
兵庫県／Kobe Beef



米沢牛
山形県／Yonezawa Beef

村上牛
新潟県／Murakami Beef

大和牛
奈良県／Yamato Beef

前沢牛
岩手県／Maesawa Beef

仙台牛
宮城県／Sendai Beef

蔵王和牛
山形県・宮城県／
Zao Wagyu

常陸牛
茨城県／Hitachi Beef

くもと黒毛和牛「和牛」
熊本県／
Kumamoto Kurogewagyu-Waou

佐賀牛
佐賀県／Saga Beef

近江牛
滋賀県／Oumi Beef



宮崎牛
宮崎県／Miyazaki Beef



鹿児島黒牛
鹿児島県／
Kagoshima Kuroushi

松阪牛
三重県／Matsusaka Beef

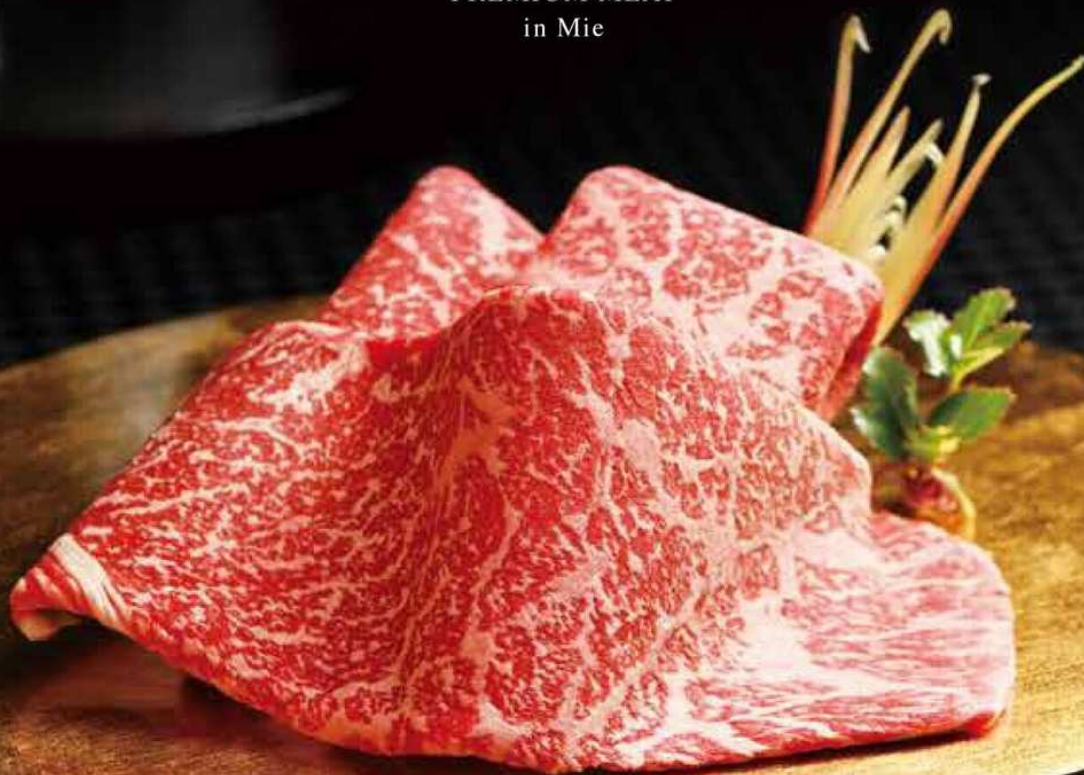


MATSUSAKA BEEF

松阪牛



PREMIUM MEAT
in Mie



松阪牛生産区域である伊勢平野は、
温暖な気候で、きれいな水にも恵まれ
ています。

黒毛和種、未経産の雌牛であること。松
阪牛個体識別管理システムに登録されて
いること。松阪牛生産区域（旧22市町村）
での肥育期間が最長・最終であること。た
だし、生後12ヶ月齢までに松阪牛生産区
域に導入され、導入後の移動が生産区
域内のみであること。これらの条件を
すべて満たし出荷されたものが「松阪牛」
と定められています。「松阪牛」を育てる
熟練の肥育農家は「牛飼いの匠」とも呼ば
れ、牛の状態や体調に合わせ、独自に創意
工夫した管理を行っています。長期飼育
の中で行き届いた管理があつてこそ生ま
れる肉の芸術品をお楽しみください。

「松阪牛」ならではの
きめ細やかな舌ざわり



2 松阪牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-32** [冷凍]

- セット内容:モモ450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県



1 松阪牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-31** [冷凍]

- セット内容:モモ450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県



4 松阪牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-34** [冷凍]

- セット内容:モモ3枚(合計360g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県



3 松阪牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-33** [冷凍]

- セット内容:モモ450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

KOBE BEEF

神戸ビーフ



PREMIUM MEAT
in Hyogo



熟練した農家が丹誠込めて作り出す味。

世界の舌を魅了する
豊かな味わいと香り

伝統の養牛技術がいきづく、兵庫県北部の山里、但馬。この地で守り続けられている黒毛和牛の血統「但馬牛」をルーツに持つのが「神戸ビーフ」です。「神戸ビーフ」と表示されるには厳しい基準をクリアする必要があります。熟練した農家が丹誠込めてつくりました牛肉は、今も世界中の人々に愛され続けています。濃厚な旨味とやわらかな肉質が、まろやかな風味を一層際立たせている一品を是非ご賞味ください。



2 神戸ビーフ しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-52** 冷凍

- セット内容:モモ500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県



1 神戸ビーフ すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-51** 冷凍

- セット内容:モモ500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県



4 神戸ビーフ ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-54** 冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計360g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県



3 神戸ビーフ 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-53** 冷凍

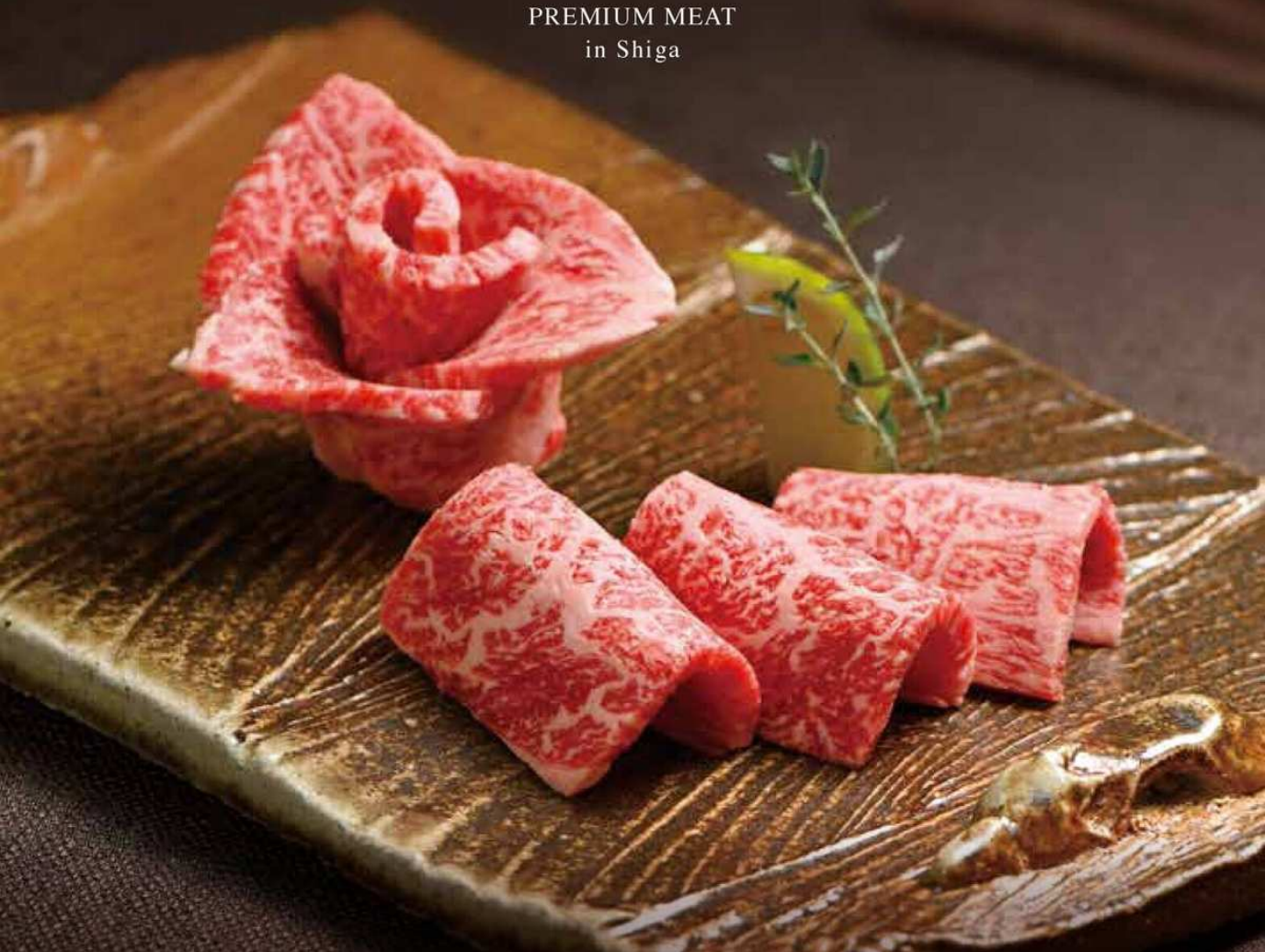
- セット内容:肩ロース310g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:兵庫県

OUMI BEEF

近江牛

滋賀県

PREMIUM MEAT
in Shiga



琵琶湖を代表する豊かな自然の中、清らかな水や、穏やかな気候により、「近江牛」はストレスなく育てられています。

400年以上の
歴史がある「近江牛」

琵琶湖を囲む、澄んだ水と恵まれた自然環境のもとで丹精込めて飼育され、霜降り度合いが高く、特有の香りとやわらかさが特徴の「近江牛」。滋賀の地で育まれる「近江牛」は、もともとは農耕に使われていた牛を食肉牛にしたという400年以上の歴史を持つ銘柄牛です。しかし、滋賀県全域で飼育され、出荷される「近江牛」は少なく、あえての少生産により、一頭一頭に対して生産者としてのこだわりと技術を持って飼育しています。繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



霜降りがきめ細かく、肉質がやわらかく、
脂肪部分に甘みのある風味が特徴



2 近江牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県



1 近江牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県



4 近江牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-74** 冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計360g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:滋賀県



3 近江牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-73** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

YONEZAWA BEEF

米沢牛



PREMIUM MEAT
in Yamagata



伝統の味わいと
美味をあわせもつ牛肉

みちのく山形の高い山々に囲まれた
置賜地域に位置し、寒暖の差が厳しい
気候と、豊かな山々から湧き出る清ら
かな水が豊富な自然環境のもと、愛情
込めて大切に育まれる「米沢牛」。米沢
牛銘柄推進協議会の認定した飼育者が
置賜三市五町に居住し、登録された牛
舎での飼育期間が最長、かつ黒毛和種
の未經産雌牛で、(公社)日本食肉格付
協会が定める3等級以上の外観並びに
肉質及び脂質が優れている枝肉だけが
「米沢牛」と認定されます。食べたとき
に感動を味わえる牛肉、それが「米沢
牛」であり、「米沢牛」の醍醐味です。



自然豊かな環境の中で、清らかな水
と良質の飼料で牛一頭一頭を愛情
込めて育てています。



2 米沢牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-92** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県



1 米沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-91** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県



4 米沢牛 ハーフカットステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン130g×2枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県



3 米沢牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5771-93** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

MAESAWA BEEF

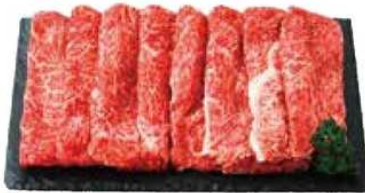
前沢牛

岩手県



鮮やかな霜降りと
とろけるような舌ざわり

「前沢牛」の肉質はほんのり甘みがありやわらか。その素晴らしい肉質を育むのは、良質な稲わらや水のきれいな大地で育った干草、穀類。さらに、内陸性の穏やかな気候と豊富な水、肥沃な大地によって、暑さに弱く寒さに強い牛たちが、暮らすうえでストレスを感じにくく、のびのびと育つことで生み出されているのです。豊かな自然の恵みと肥育農家の愛情がたっぷり込められた、良質な肉質をぜひお楽しみください。



2 前沢牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-12** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県



1 前沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-11** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県



4 前沢牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-14** 冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計400g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県



3 前沢牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-13** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県

SENDAI BEEF

仙台牛

宮城県



豊かな自然環境が生み出す 口当たりの良い食味

米どころ宮城で育てられる牛たちは清らかな水で育った稲わらを食べて育ちます。霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、(公社)日本食肉格付協会枝肉取引規格で5等級に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることができるのです。また、安全性も重視しておりトレーサビリティの徹底もしています。徹底した管理のもと出荷される「仙台牛」の食味は、口当たりが良くやわらかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。脂肪と赤身のバランスから生まれる上質な食味をお楽しみいただけます。



2 仙台牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-32** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



1 仙台牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-31** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



4 仙台牛 カットステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-34** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



3 仙台牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-33** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県

HITACHI BEEF

常陸牛

茨城県



赤身のおいしさが 楽しめる牛肉

茨城県は、関東地方北部に位置し、東側は太平洋に面した美しい海岸線を持ち、肥沃な大地と海や山、川など四季折々に豊富で品質の高い食材が育まれています。その茨城の名産品として知られる「常陸牛」は、1976年に茨城県産牛銘柄確立推進協議会によって立ち上げられたブランド牛です。指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち（公社）日本食肉格付協会の枝肉取引規格で歩留等級がA等級またはB等級かつ肉質等級が5等級と4等級のものが「常陸牛」として認められます。その特徴は良質な赤身にあり、プロの料理人から赤身の肉質で選ばれる存在です。



2 常陸牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-52** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県



1 常陸牛 すき焼用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-51** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県



4 常陸牛 ステーキ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-54** 冷凍

- セット内容:サーロイン180g×2枚
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県



3 常陸牛 焼肉用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-53** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県

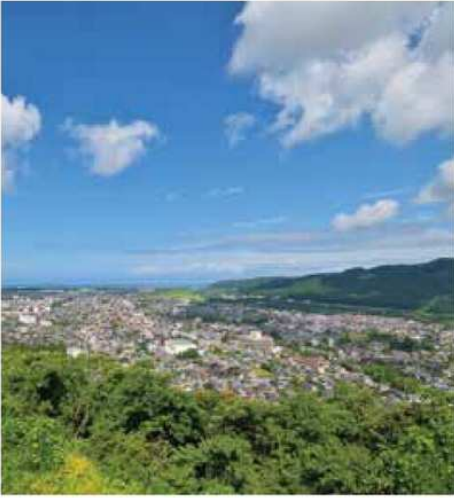
MURAKAMI BEEF

村上牛



「一味違う」 黒毛和牛をお届けします

緑豊かな大自然の中で、村上市周辺エリアをはじめ新潟県内、岩手、宮城、山形などから健康で良質な肥育素牛を選び、良質な粗飼料（稲わら、乾牧草）などを与えます。さらに、出荷までの成長に合わせてきめ細かく管理され、穀物のブレンド配合などを精妙に変えながら育てられる「村上牛」。愛情と時間をかけて育てられたからこそ、牛肉のおいしさを左右するサシが美しく入り、鮮やかな色、やわらかな肉質、豊かな風味になるのです。



2 村上牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-72** 冷凍

- セット内容: ロース240g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 新潟県



1 村上牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-71** 冷凍

- セット内容: ロース240g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 新潟県



4 村上牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-74** 冷凍

- セット内容: サーロイン120g×2枚
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 新潟県



3 村上牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5772-73** 冷凍

- セット内容: ロース240g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 新潟県

ZAO WAGYU

蔵王和牛

山形県

宮城県



赤身のうまさ 光る黒毛和牛

蔵王和牛が他の黒毛和牛ブランドと大きく違う点は、格付けの高い霜降り肉をつくることを目的としていない、ということ。たくさん食べても口飽きすることのない、トキメキが持続するおいしさを目指して育てられています。蔵王の懐の良質な水や土や恵まれた自然のなか、良質な飼料設計によって、良質な肉質へと育まれたもの、それが蔵王和牛です。注目したのは赤身の質。地域の農産物や発酵飼料（エコフィード）を使用した独自配合飼料により、風味やコクや甘みを感じられるような優れたバランスの肉質に仕上げています。



2 蔵王和牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-92** 冷凍

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県



1 蔵王和牛 すき焼用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-91** 冷凍

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県



4 蔵王和牛 ステーキ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-94** 冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計450g)
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県



3 蔵王和牛 焼肉用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5772-93** 冷凍

- セット内容:モモ450g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県

YAMATO BEEF

大和牛

奈良県





恵まれた自然の中で 育まれた味わい

大和牛は奈良県内の恵まれた自然の中で愛情を込めて育てられます。大和牛の定義は、長飼養地が奈良県内である黒毛和種であり、雌牛については未経産、かつ出荷月齢が30ヶ月以上、去勢牛については県内生まれで出荷月齢が28ヶ月以上であること。奈良県食肉センターへ出荷されたものと定められています。良質な飼料を与え、育てられたその肉質は、脂肪の口溶けがよく、風味豊かな味わいが特徴です。



2 大和牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-12** 冷凍

- セット内容:モモ500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県



1 大和牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-11** 冷凍

- セット内容:モモ500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県



4 大和牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-14** 冷凍

- セット内容:モモ5枚(合計450g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県



3 大和牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-13** 冷凍

- セット内容:モモ450g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県

SAGA BEEF

佐賀牛

佐賀県



厳しい基準をクリアし、 選ばれた「佐賀牛」

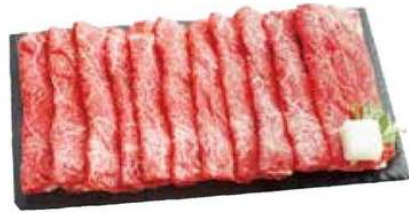
佐賀県特有の穏やかな気候とおいしい水に恵まれ、澄みきった空気の中、熟練した飼育技術をもった肥育農家が、ストレスのかららないように飼料の配合からやり方などきめ細やかな気配りで育みました。「佐賀牛」は、佐賀県全域のJAグループ佐賀管内の肥育農家で飼育された黒毛和牛のうち、「公社」日本食肉格付協会の定める牛取引規格の肉質等級が5等級および4等級のBMS7以上が「佐賀牛」として認められます。サシの入りが細かく、やわらかい肉質と甘みのある豊かな風味が特徴で、しゃぶしゃぶやステーキでそのおいしさをお楽しみいただけます。



2 佐賀牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5773-32** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:佐賀県



1 佐賀牛 すき焼用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5773-31** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:佐賀県



4 佐賀牛 ステーキ用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5773-34** 冷凍

- セット内容:サーロイン170g×2枚
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:佐賀県



3 佐賀牛 焼肉用

お届け
ご希望日申込番号 **K 5773-33** 冷凍

- セット内容:肩450g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:佐賀県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

KUMAMOTO KUROGEWAGYU-WAOU

くまもと黒毛和牛「和牛」





選り抜かれた飼料と恵まれた 自然環境がおいしさの秘訣

細かくサシの入った、とろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力のくまもと黒毛和牛「和牛」。熊本県内で肥育された生後28カ月以上の黒毛和牛で、肉質等級が4等級以上、BMSが6以上のものが認定されます。「和牛」の飼育には、「とくせん」という配合飼料が使われています。この選り抜かれた飼料と恵まれた自然環境が、「和牛」を旨味のあるまろやかな霜降り肉に育てるのです。



2 くまもと黒毛和牛「和牛」 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-52** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:熊本県



1 くまもと黒毛和牛「和牛」 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-51** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:熊本県



4 くまもと黒毛和牛「和牛」 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-54** 冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計400g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:熊本県



3 くまもと黒毛和牛「和牛」 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-53** 冷凍

- セット内容:肩ロース360g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:熊本県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

KAGOSHIMA KUROUSHI

鹿児島黒牛





和牛日本一に輝いた 「鹿児島黒牛」

鹿児島黒牛の歴史は古く、明治時代には全国でいち早く県の畜産試験場を設立し、おいしい牛肉づくりのための研究が始まりました。その後改良を重ね鹿児島ブランドにも指定されるようになり、2022年に『第12回全国和牛能力共進会』において、2大会連続の日本一に輝きました。鹿児島黒牛は、きめ細かなやわらかい肉質とバランスの良い霜降りが特徴で、口に入れるとまろやかなコクを感じられます。



2 鹿児島黒牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:鹿児島県



1 鹿児島黒牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:鹿児島県



4 鹿児島黒牛 ミニステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-74** 冷凍

- セット内容:モモ400g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:鹿児島県



3 鹿児島黒牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-73** 冷凍

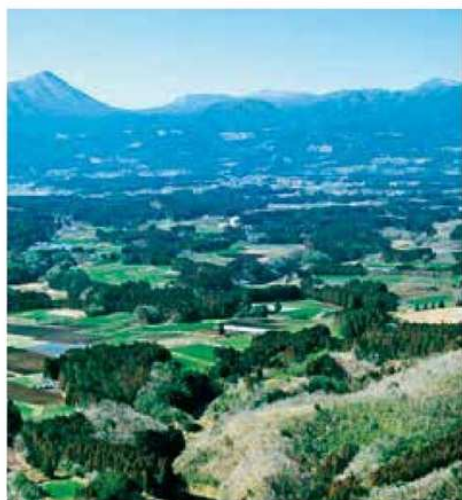
- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:鹿児島県

MIYAZAKI BEEF

宮崎牛

宮崎県





宮崎の自然が 育んだ「宮崎牛」

国内屈指の黒毛和牛の産地宮崎県。「宮崎牛」の芳醇で奥深い味わいは、国内外で評価を得ています。その基準は、宮崎県内で素牛から生産肥育された黒毛和牛で、(公社)日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級4等級以上で、県産種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつものと大変厳しく定められています。しまりが良く、なめらかな舌ざわりと、肉全体に散りばめられた、きめの細かな霜降りがもたらすジューシーでやわらかな脂肪は、芳醇なコクでありながらもしつこくなく、口の中で溶け出します。



2 宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-92** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県



1 宮崎牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-91** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県



4 宮崎牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン150g×2枚
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県



3 宮崎牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5773-93** 冷凍

- セット内容:肩ロース400g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



全国のご馳走ビーフ
THE FINEST LOCAL PREMIUM BEEF

KUROGE WAGYU

黒毛和牛

濃厚な味わいに、香り立つ風味をお楽しみください。



1 国産黒毛和牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-01** **冷凍**

- セット内容:肩ロース520g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:日本



2 国産黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-02** **冷凍**

- セット内容:肩ロース520g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:日本



3 国産黒毛和牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-11** 冷凍

- セット内容:肩ロース520g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:日本



4 国産黒毛和牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-12** 冷凍

- セット内容:サーロイン160g・ヒレ90g
各2枚
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:日本



お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



バラエティミート

VARIETY MEAT SELECTION

豚肉から地鶏まで、数多くの商品を紹介します。
バリエーション豊かなお肉を、ぜひお楽しみください。

ECHIGO MOCHIBUTA

越後もちぶた



1 越後もちぶた しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-31** 冷凍

- セット内容: ロース710g、バラ600g
- 賞味期間: 冷凍で55日
- 原産地: 新潟県

質の良い脂と やわらかい肉質

新潟県で大切に育まれた「越後もちぶた」。良質な豚肉のポイントは、美しい艶のあるピンク色であること。白く艶があり、良質の脂肪であること。きめが細かいこと。やわらかくジューシーであること。これらの良さを備えた豚肉が「越後もちぶた」なのです。歯切れのよいやわらかさで、さっぱりとしたお肉をぜひご賞味ください。

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

SHIMANTO PORK

四万十ポーク



良質な脂肪が
肉の旨味を生み出す

自然豊かでおいしい空気とおいしい水に囲まれた環境の中で、米類・麦類・芋類・大豆を独自配合した飼料を与えて育てられる四万十ポーク。肉質はやわらかく、きめの細かい脂質が特徴です。ジューシーでやわらかく、飽きのこないロース肉をしゃぶしゃぶでお召しあがりいただけるようスライスしました。



1 四万十ポーク
しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-41** 冷凍

- セット内容:ロース1.08kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:高知県

OIMO BUTA

おいも豚



2 おいも豚 焼肉&しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-51**

冷凍

- セット内容:焼肉用バラ700g、しゃぶしゃぶ用ロース750g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

食べごたえのある
もちもち食感

自然豊かで温暖な気候のもと、甘藷(さつまいも)粉末入りの飼料を与えて育てられた、宮崎県産の「おいも豚」。淡い桃色でもちもちとした食感の肉質と、脂身は濃厚で奥深く、かつさっぱりした味わいが特徴の豚肉です。

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

KAGOSHIMA KUROBUTA

鹿児島黒豚



1 〈サンチク〉鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ・焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-61**

冷凍

- セット内容:しゃぶしゃぶ用肩ロース350g、しゃぶしゃぶ用ロース350g、焼肉用肩ロース250g、焼肉用バラ250g
- 賞味期間:冷凍で40日
- 原産地:鹿児島県

黒豚ならではの
さっぱりとしたおいしさ

「鹿児島黒豚」のルーツは、今から約400年前に琉球から移入されたといわれ、その後長年に渡り県内で飼育されてきました。その食感、やわらかで身がよく締まっており、脂がべとつかず、さっぱり。そして、旨味とほのかな甘味があることが特徴です。このおいしさは、肥育後期に与える飼料にサツマイモを配合させるなどの工夫から生まれています。

HOKUTONO SHIMABUTA

北斗の島豚



2 北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **K 5774-71**

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: ロース1.1kg
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 沖縄県

じっくりと育てられた
深みのある味わいの豚肉

北斗の島豚は沖縄県北部（やんばる地方）の豊かな自然環境で育てられます。離島である沖縄は外部からの疾病の侵入を防ぎ、豚を育てるのに適した環境です。200日以上じっくりと時間をかけて育てることで、舌ざわりの良い肉質と深い味わいを実現しています。

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

NAGOYA KOCHIN

名古屋コーチン



コクのある旨味と
弾力に富んだ肉質

「名古屋コーチン」は、明治時代から昭和30年代までの養鶏産業の発展とともに普及してきました。しかしながら、昭和37年以降、外国鶏の輸入が始まると、「名古屋コーチン」は激減し、種の絶滅という大きな危機を迎えました。地鶏肉の生産という新たな展開からその危機を乗り越えて、再び普及しました。現在では、ブランド地鶏として幅広く定着しています。弾力のある肉質とコクのある旨味をお楽しみください。

1 (スギモト) 名古屋コーチン焼鳥セット

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5774-81**

冷凍

●セット内容:名古屋コーチンモモ・名古屋コーチンムネ・名古屋コーチン入りつくね各8串、名古屋コーチンねぎま×4串、焼鳥のタレ付

●賞味期間:冷凍で25日

●加工地:日本(鶏肉/国内産)

小麦・卵・乳

CHOSHU KUROKASHIWA

長州黒かしわ



2 長州黒かしわセット

申込番号 **K 5774-91**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:長州黒かしわミックス(モモ・ムネ)250g・長州黒かしわ串(モモ・ムネ)3本入(合計120g)各4、長州黒かしわ手羽元開き4本入(合計170g)×2、チキンスープ付

●賞味期間:冷凍で85日

●加工地:山口県

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

弾力ある歯ごたえと
ジューシーな旨味

山口県を代表する黒柏鶏^{くろかしわ}にロード
アイランドレッドをはじめ、幾つか
の食用鶏をかけあわせて誕生した
のが「長州黒かしわ」です。鶏肉特
有の臭みが少なく、ほんのりと甘い
澄んだ脂、地鶏ならではのコクと旨
味があります。歯ごたえを残しながら、
適度な柔らかさを持つのが特徴
です。

羊肉



1 〈トンデンファーム〉 味付ジンギスカンセット

申込番号 **K 5775-01**

お届け
ご希望日

- セット内容:味付ジンギスカンみそ味300g・味付ジンギスカンしょうゆ味300g各3
- 加工地:日本(羊肉/オーストラリア・ニュージーランド産他)

小麦

羊肉を独自のタレで
味付けしたジンギスカン

この味付ジンギスカンは、リンゴ・オレンジといった果汁を含んだタレで味付けをしています。しょうゆ味とみそ味の2種類の味を楽しむことができ、野菜等と一緒に炒めてもおいしくお召しあがりいただけます。野外でのバーベキューはもちろん、タレが肉に十分染み込んだその味は、ご飯のおかずとしてもご利用いただけます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

羊肉をもっと好きになる『雑学』



明日話したくなる、羊のうんちく



ORIGIN

ジンギスカンの名前の由来

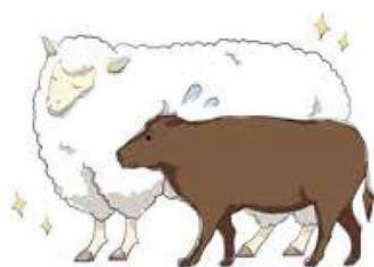
ジンギスカンの由来は、モンゴル帝国の初代皇帝チンギス・カンが、戦いの際に野外で羊肉を焼き、兵士に食べさせたことから、という説があります。ですがモンゴルにはこのような料理はなく、北海道で生まれたものとも言われており、謎の多い料理なのです。



UDON

ジンギスカンのシメは絶品うどん

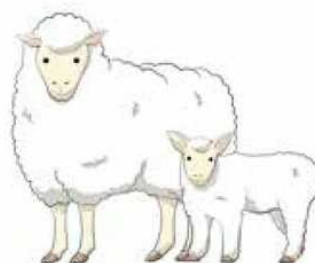
豪快に肉と野菜を楽しんだら、シメはうどんを投入。たまったタレと肉汁のうまみをたっぷり吸わせた麺が絶品です。弱火できつね色になるまで火を通すのがコツ。おいしく絡まり合ったうどんをお腹いっぱい食べたら、気分は北海道民でしょう。



POPULAR

意外と、牛肉よりメジャーな羊肉

イスラム教・ヒンドゥー教は豚肉を食べることが禁止されており、牛肉も、ルールに基づいて精肉された物しかNG。そのため、イスラム教・ヒンドゥー教が多い中東などでは羊肉を食べる文化が根付いています。また、古くから羊を家畜化していた中国においても羊肉料理の数は多く、世界的に見ると、牛肉よりも羊肉を食べる地域の方が多いとされています。



DIFFERENCE

ラムとマトンの違いって何？

ラムは生後1年未満の仔羊で、くさみとクセがそれほど感じられないのが特徴です。また、肉質も柔らかいのも特徴。対してマトンは生後2年以上から7年程度まで成長した羊の肉で、独特の牧草のような香りが強く、肉は引き締まっており甘みが強い。羊の肉が好き、という方はマトンを、初めて食べるという方はラムを選ぶとよいかもしれません。

セミオーダーハンバーグ

SEMI-ORDER HAMBURG



ご自宅では作ることが難しいふくらジューシーなハンバーグを湯
せんで手軽に味わえます。しかも、ハンバーグはお好みに合わせて
選べる3種類。さらに、ハンバーグソースも3種類の中からお選びい
ただけるセミオーダーシステムです。

1 選べるハンバーグ

冷凍

お届け
ご希望日

- 賞味期間: 冷凍で25日
- 加工地: 日本

小麦・卵・乳

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

お好みの組み合わせをお選びください

A ハンバーグの種類

B ソースの種類

A ハンバーグの種類

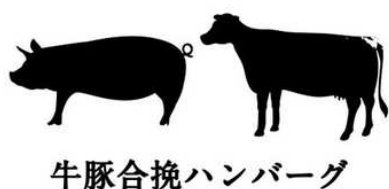


120g



× 15 個

豚肉のあっさり系のハンバーグ。
冷めても固くなりなく、
お弁当にもおすすめです。



120g



× 12 個

一般的なハンバーグづくりで
使用される合い挽きのハンバーグ。
懐かしい味を楽しめます。



120g



× 10 個

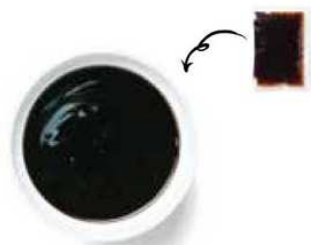
牛挽き肉のハンバーグは
ジューシーで肉感たっぷり。
お子様から大人まで大人気です。

B ソースの種類



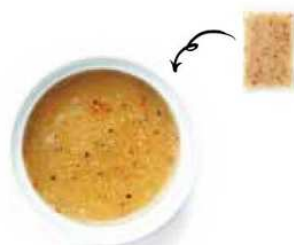
ソフトサルサソース

トマトピューレと玉ねぎ、香辛料をビーフ
エキスと合わせたピリ辛サルサソースを
食べやすくアレンジしました。



照り焼きソース

お子様からご年配の方まで好まれる
甘辛ソースはハンバーグとの相性も◎。



ガーリックバターソース

風味とコクのあるガーリックバター
は食欲をそそります。

■ 申込番号 お好みの組み合わせに応じた申込番号を、下記から選び、ご記入ください。

A	B	申込番号	A	B	申込番号	A	B	申込番号
豚肉 ハンバーグ	ソフトサルサソース	K 5775-31	牛豚合挽 ハンバーグ	ソフトサルサソース	K 5775-34	牛肉 ハンバーグ	ソフトサルサソース	K 5775-37
	照り焼きソース	K 5775-32		照り焼きソース	K 5775-35		照り焼きソース	K 5775-38
	ガーリックバターソース	K 5775-33		ガーリックバターソース	K 5775-36		ガーリックバターソース	K 5775-39

ミートコレクション

MEAT COLLECTION



スギモト

国産牛のモモ肉にじっくりと火を入れ、しっとりとした食感を生み出したローストビーフです。



1 〈スギモト〉 国産牛ローストビーフ

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5775-41**

冷凍

- セット内容:300g×2、ローストビーフソース・レホール付
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本(モモ/国内産)

小麦



京都ばーくの薄切り肉を何層にも重ねて作ったミルフィーユカツ。やわらかな食感とジューシーな味わいをお楽しみください。



旨味のある黒豚ロース肉を生姜焼と独自ブレンドの味噌で漬けた味噌漬をセットでお届けします。

3 京都ばーく ミルフィーユカツセット

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5775-43**

冷凍

- セット内容:ミルフィーユカツ(モモ120g×8、ロース120g×5)
- 賞味期間:冷凍で26日
- 加工地:日本(豚肉/京都府産)

小麦・卵・乳



2 黒豚生姜焼& 味噌漬セット

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5775-42**

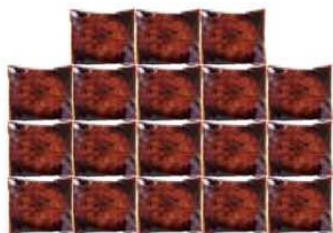
冷凍

- セット内容:黒豚ロース生姜焼3枚入(合計140g)×4・黒豚ロース味噌漬100g×5
- 原産地・加工地:鹿児島県

小麦



焼き上げにスチームオーブンを使用することで
ふんわりとした食感に仕上げました。



4 照焼ハンバーグ

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5775-51**

冷凍

- セット内容:170g(固形量120g)×18
- 加工地:日本

小麦・卵・乳



熟成させて仕上げたロースハム、ベーコン、
ウインナーなど、お肉本来の風味やスモーク
の豊かな香りを楽しめるセットです。



5 〈信州ハム〉

軽井沢熟成 パラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 **K 5775-52**

冷蔵

- セット内容:軽井沢熟成ロースハム300g・
軽井沢熟成ベーコン250g・軽井沢熟成ハー
ブウインナー58g各2、軽井沢熟成あらびき
ウインナー58g×3
- 賞味期間:冷蔵で25日
- 加工地:日本



※商品情報等が変更になる場合がございます。

お届け
ご希望日

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

キッチンアイテム



登録
勝弘

1/ITEM

良い切れ味と
使いやすいさ

お肉はもちろん、日々の調理でも使える万能庖丁です。

1 〈勝弘〉三徳庖丁

申込番号 **K 5775-61**

●商品:刃渡約17cm・全長約29.5cm ●材質:刃部／青紙2号割込、柄部／黒積層強化木 ●日本製

K⁺dep

2/ITEM

レンジで
時短調理



2 〈ケデップ〉レンジプレート

申込番号 **K 5775-62**

●商品:プレート(約15.5×24×高さ3.5cm)・蓋(約16×25×高さ3.5cm)各2 ●材質:プレート／磁器、蓋／ポリプロピレン ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

食材をのせて、電子レンジでチンするだけで、
簡単に焼き調理ができます。

UMIC



ガラス蓋付きで調理の幅が広がります。

3
ITEM

テフロン
プラチナ加工で
お手入れ簡単

3 〈ユミック〉 ガラス蓋付フライパン26cm

申込番号 **K 5775-71**

●商品:約径26cm・重量約1.5kg ●材質:本体/ステンレス・アルミニウム合金(全面二層構造・底厚2.6mm)、蓋/強化ガラス ●本体/日本製、蓋/中国製

[ガス火・IH200V可] [内面フッ素樹脂加工]

Sori Yanagi



熱を逃がさず均一に行き渡らせる鉄製のグリルパン。
煮る・焼く・蒸す・オープン調理等さまざまな調理が可能。

4
ITEM

シンプルで
スタイリッシュ

4 〈柳宗理〉グリルパン

申込番号 **K 5775-72**

●商品:約径22×高さ3.5cm・重量約2.4kg ●材質:鋳鉄(南部鉄器・底厚4.5mm) ●日本製
[ガス火・IH200V可]

指定商品

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。

キッチンアイテム

5
ITEM

軽いアルミ
フライパン
鋳物



1 フライパン26cm

申込番号 **K 5775-81**

●商品:約径26cm・重量約650g ●材質:本体／アルミニウム合金(底厚3mm)、ハンドル／天然木
●内容:ターナー付 ●日本製
[ガス火専用][内面フッ素樹脂加工]

鋳物ならではの厚い底面が熱をしっかりと蓄えて、
食材をムラなく加熱するため、おいしく仕上がります。

6
ITEM

両手鍋と
片手フライパン
の2WAY



(収納時)

2 マルチパン24cm& シリコンツールセット

申込番号 **K 5775-82**

●商品:約径24×高さ7cm・満水容量3L・重量約1.4kg ●材質:本体／アルミニウム合金、底部／ステンレス鋼(底厚2.8mm)、蓋／強化ガラス ●内容:着脱ハンドル・シリコン調理スプーン・シリコンターナー・シリコンミトン付 ●中国製
[ガス火・IH200V可][内面フッ素樹脂加工]

卓上鍋としても、付属のハンドルで
片手深型フライパンとしても使用できます。

7
ITEM

丈夫な
鉄
鑄物製



余分な油を落としてくれるプレートと
こんがりと焼き目を付けられるミートプレスのセット。

3 プレート&ミートプレスセット

申込番号 K 5775-91

●商品:プレート(約径19×高さ2cm)・木台(約26.5×21×高さ1.5cm)・ミートプレス(約径16×高さ6cm)各1 ●材質:プレート/鑄鉄、木台/天然木、ミートプレス/鑄鉄・天然木 ●日本製
[プレート(本体)/ガス火・IH200V可]
[プレート(本体)/オープン可]
[食器洗浄器使用不可]

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。

活躍
アウトドアでも
8
ITEM



こしょう用 とうがらし用 ごま用 しお用

※調味料は商品には含まれておりません。

蓄熱性のある鉄製のスキレットとミルのセット。

さまざまな味をアウトドアでも楽しめます。

4 ミル&スキレットセット

申込番号 K 5775-92

●商品:ミル(約径4.2×高さ11.9cm・70ml)×4、スキレット大(約径15×高さ4.5cm・重量約880g)・スキレット小(約径14×高さ3.3cm・重量約810g)各1 ●材質:ミル/(本体)ポリプロピレン・(容器)ガラス・(刃部)セラミック磁器、スキレット/(本体)鉄(底厚4.8mm・焼付塗装)・(アミ)鉄(クロムメッキ) ●内容:アミ付 ●ミル/日本製、スキレット/中国製
[ガス火・IH200V可][オープン可]

※しお用:粒の大きき2~4mm前後のサイズを使用してください。

※こしょう用:粒の大きき直径5.5mm以上のサイズは挽けません。

※とうがらし用:唐辛子の幅が8mm以上のものは細かくカットしてから使用してください。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



《東京国際フォーラム店》

ご利用方法

Step1. お申し込み

Step2. ご利用券等お届け

Step3. Step4へ

Step4. ご利用



NY発のハンバーガーレストラン

ニューヨークのレストラングループがモダンなバーガースタンドをコンセプトに誕生させた“ファインカジュアル”なバーガーレストランです。ホルモン剤フリーのアンガスビーフを使用したジューシーなパティが特徴のハンバーガーやフライ、レモネードなどがお楽しみいただけます。

1 〈シェイク シャック〉 4名様ご利用券 K

申込番号 **K 5776-11**

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:シャックバーガー(シングル)・スモークシャック(シングル)・シャックスタック・チキンシャック・チーズフライ(レギュラー)×2・チキンパイッツ10P・レモネード×4

予約
不要

シェイク シャック

18店舗の中よりご利用いただけます。

東京/渋谷店、外苑いちよう並木店、
新宿サザンテラス店、アトレ恵比寿店、
東京国際フォーラム店、六本木店、
東京ドーム店、二子玉川店
神奈川/みなとみらい店
千葉/三井アウトレットパーク木更津店、
成田国際空港第1ターミナル店
静岡/御殿場プレミアム・アウトレット店
京都/京都四条烏丸店
大阪/梅田阪神店、ザ パーク フロント ホテル店
大丸心斎橋店、りんくうプレミアム・
アウトレット店
広島/ミナモア広島店
ご利用時間:店舗により異なります
定休日:店舗により異なります



※ご利用券等の再発行やキャンセルはできません。※掲載内容は変更になる場合がございます。
※改裝・メンテナンス等によりご利用いただけない場合がございます。※掲載写真はイメージです。



すき焼の老舗の味を心ゆくまでご堪能ください

伊勢重が明治2年に日本橋の小伝馬町で牛鍋屋を始めて約160年。当時と変わらぬ製法・手法を守りながら、歴史の長いすき焼き屋として、変わらず伝統の味を受け継いでいます。

伊勢重

東京都中央区日本橋小伝馬町 14-9
ご利用時間:11:00~15:00(最終入店)
定休日:日曜・祝日



1 〈伊勢重〉 ペアランチご利用券 K

予約
必要

申込番号 **K 5776-21**

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:すき焼・牛佃煮・ご飯・味噌碗・香の物
- ※年末年始・お盆期間はご利用いただけません。



ご利用方法

Step1. お申し込み

Step2. ご利用券等お届け

Step3. ご予約

Step4. ご利用



老舗精肉店スギモトの味を気軽に楽しむ

名古屋駅構内にあるうまいもん通りで老舗精肉店の本格炭火焼肉がご堪能いただけます。「気軽に本格炭火焼肉を楽しむ」がコンセプト。スギモト自慢のお肉を心ゆくまでお楽しみください。

炭火焼肉スギモト

名古屋うまいもん通り広小路口店
愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4
ご利用時間:ランチ 11:30~13:30(LO)
ディナー 16:00~21:00(LO)
※年末年始はご利用時間が変更になる場合がございます。
定休日:1/1



2 〈炭火焼肉スギモト〉 ペアご利用券 K

予約
必要

申込番号 **K 5776-31**

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:本日の和牛カルビ・厚切り極上タン塩・和牛ロース焼きしゃぶ・ライス・わかめスープ





数多のカatalogギフトの中でも

最も多くのお取り寄せをいただく「国産和牛」。

日本各地の気候風土に根ざした、人気の和牛に加え、

様々な「お肉」に関する商品を取り揃えました。

数ある商品の中からお気に入りを探して、

幸せな食卓を楽しんでいただければ幸いです。

HARMONICK

酒類販売管理者標識

【販売場の名称及び所在地】株式会社ハーモニック 新潟県三条市北入蔵3丁目10番20号 【酒類販売管理者の氏名】森 順哉
【酒類販売管理研修受講年月日】2023年7月13日 【次回研修の受講期限】2026年7月12日 【研修実施団体名】長岡税務署管内小売酒販組合

〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A 「インターネット」でお申し込み

- 24時間お申し込み受付。
- 商品が早く届きます。

下記にアクセスして案内に従ってお申し込みください。

パソコン・スマートフォン共通

<https://order.harmonick.co.jp>

または

検索



パソコン スマートフォン



※お申し込みハガキに記載の「受付番号」「パスワード」が必要となります。

※お申し込みハガキに「パスワード」がない場合は、インターネットでのお申し込みができません。

お手数ですが、お申し込みハガキにてお申し込みください。

B 「郵便」でお申し込み

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。



郵便

お願い

「カタログ」と「お申し込みハガキ控え」は
商品到着まで、必ず保管してください。

※カタログギフトには申込期限がございます。お申し込みハガキに記載された期限を過ぎてしまいますと、無効になりますので、期限内にお申し込みください。

※商品は2週間前後お届けします。

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

お申し込みハガキを紛失された場合は、下記の①～⑥までの必要事項をご確認の上、お問い合わせください。お問い合わせ方法は、下記の3種類よりお選びください。

〔必要事項〕

- ①カタログをお受取りになられた年月日
- ②カタログをお受取りになられた行事・会場名
- ③贈り主様のお名前
- ④このカタログのコース名(表紙右上に記載)
- ⑤お名前・ご住所・ご連絡先電話番号
- ⑥ご希望商品の申込番号・商品名

※必要事項に不備がございますと、商品をお届け出来ない場合がございますので、正確をお願いいたします。

※お電話でのハガキ紛失のお問い合わせは、お受け出来ませんので、ご了承ください。

〔お問い合わせ方法は3通り〕

① インターネット

下記のアドレスにアクセスし、専用フォームに①～⑥の必要事項をご入力の上、ご送信ください。

〔パソコン・スマートフォン共通〕

<https://contact.harmonick.co.jp>



② FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記FAX番号へご送信ください。

FAX受付番号 **0256-31-5013**

③ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

〒955-8787

三条郵便局 私書箱第22号

「ハーモニック コールセンター」

お知らせ

グルメページ 内容表示について

※商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。 ※商品と印刷物に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※万一、ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合は、新モデルあるいは、同等以上の代替商品をお送りすることがあります。また、状況により、カタログの中から別商品をお選び直していただく場合もございます。 ※生産国・原産地・パッケージ等に変更になる場合がございます。 ※体験施設はメンテナンス等により予告なくご利用いただけない場合がございます。 ※環境保護に基づく資源節約のため、簡易包装にてお届けいたします。

食品は美味しく安心して召し上がりにいただくために、賞味期間の表示をしております。賞味期間が6日以上90日以内の食品については保存方法(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。 ※農作物・果物類については商品の特性上、賞味期間を表示していません。食品アレルギー物質8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ)を含む食品には、食品衛生法に基づいてその表示をしております。

グルメページ掲載商品について

生鮮食品は基本的に産地より直接発送いたしますが、一部出荷場所が異なる場合がございます。

※ **冷蔵**・**冷凍**・**お届けご希望日** マーク付きの食品以外はお届けご希望日をご指定できません。

※ **冷蔵**・**冷凍** マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

※ **お届けご希望日** のついた商品、生鮮・冷凍・冷蔵および日持ちの短い商品は、一部離島などへのお届けは承ることができない場合がございます。

個人情報の取扱いについて

商品のお申し込みの際に、お客様からお預かりいたしました個人情報は、商品の発送に関わる業務や、このカタログの贈り主様への発送報告など、弊社の業務目的以外には使用いたしません。また、お預かりいたしました個人情報は、一定期間厳重に保管・管理し、その後、適切に廃棄し、第三者への提供や譲渡することはありません。商品をメーカーから直送あるいは産地直送をするために業務委託する場合は、個人情報保護契約を締結した業者に委託し、適切に管理いたします。なお、お客様の個人情報の開示・訂正または削除等についてのお問い合わせは、フリーコールまでご連絡をお願いいたします。

ハーモニック コールセンター



0120-977-777

※番号のお掛け間違いにご注意ください。

受付時間:9時～17時 ※月～土曜日

(ただし、祝日および年末年始、夏季休業期間、ゴールデンウィークは除く)