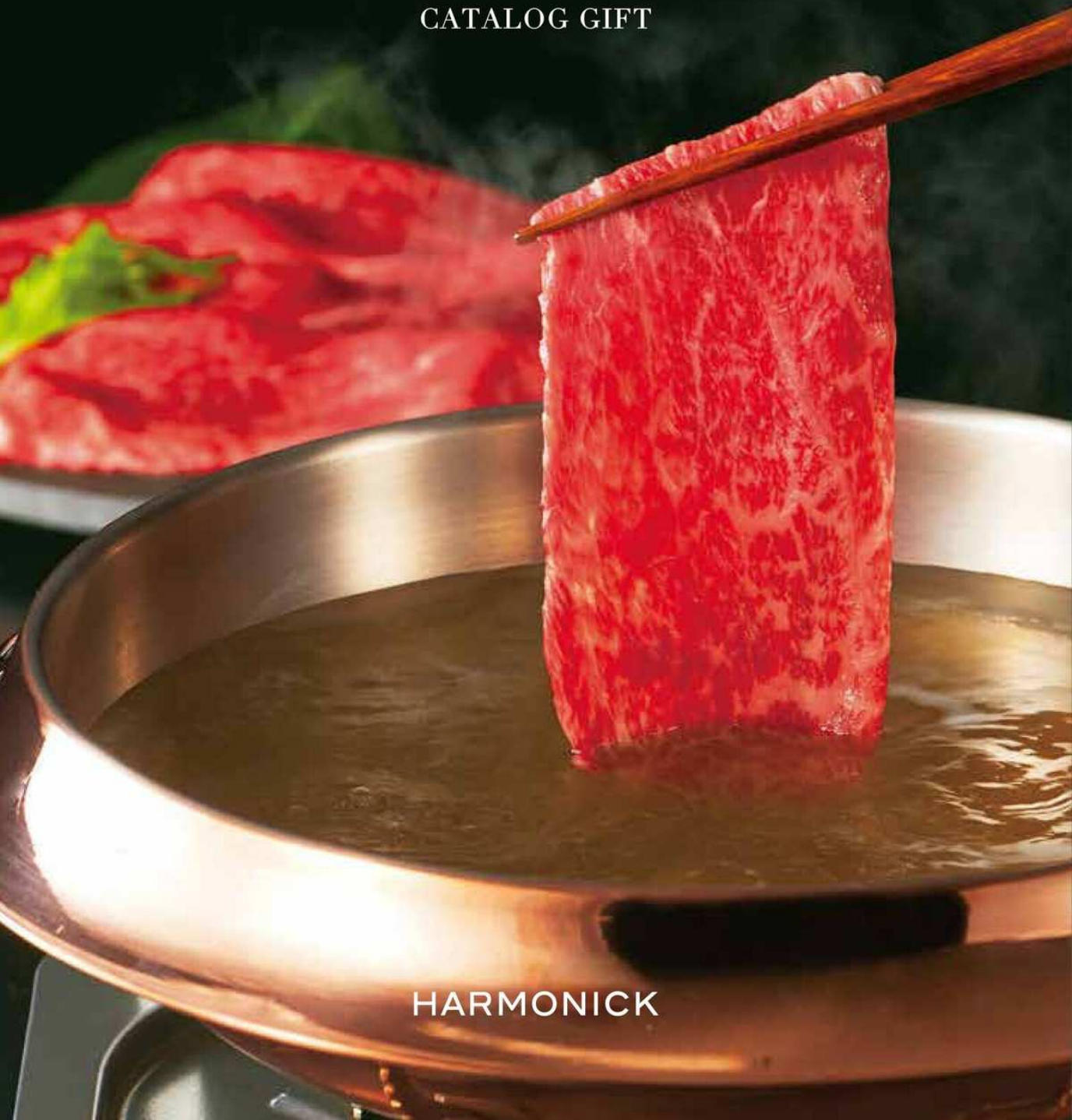


HML

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

08 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

12 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。

		サシの量											
		少ない ← → 多い											
B.M.S (No.)		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

44 頒布会

お肉を2回に分けてお届けします。
それぞれのお肉に合った調理方法でお楽しみください。



48 ミートコレクション

ウインナーやロースハム、ベーコンなど、
お肉の加工品をご紹介します。



52 組合せ

組合せの良い「食材」と「食材」、
「食材」と「調理器具」の2点をお届け。



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。旨味を感じるのには溶けた脂が肉のエキスを混ぜ、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。

吉澤



1 〈銀座吉澤〉 国産黒毛和牛 すき焼用

申込番号 **L 5770-51**

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容:リブロース460g
- 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。

BRAND
SELECTION

お肉の名店が こだわり抜いたおいしさ



老舗スギモトの おいしい肉への挑戦

1900年に名古屋市中区で精肉店として創業したスギモト。以来、食肉一筋で生産から加工・卸・小売・外食まで手がけ、時代に沿ったサービスを展開してきました。創業当初のスギモトは、民宿を兼ねたお肉屋さんでした。お肉を食べる文化は明治に入ってから欧米より伝わり普及していましたが、創業当時、肉屋はまだまだ珍しい存在でした。その後、お肉屋としてスタートしたスギモトが大きく成長したのは戦後のこと。系列会社の設立や、「すき焼しゃぶしゃぶスギモト本店」をオープンするなどおいしい肉料理をお届けするために業務を拡大していきました。今もなお進化を続けるスギモトは海外にも視野を向け、世界の人々へ「和牛のおいしさ」を広めていくことを目指しています。

 **スギモト**



創業1900年。尾張名古屋の老舗精肉店「スギモトグループ」は、生産から加工・卸・小売・外食と幅広い展開で総合力を発揮。食肉一筋でお客様に感動と幸せを提供し、日本一お客様に愛されるブランドを目指して進化を続けます。



自社で加工・販売 まで行う一貫体制

牛肉のランクを示す「A4」や「B5」などの表現を耳にしたことがある方も多いと思います。これは公正な取引を行うために（公社）日本食肉格付協会によって設けられたもので、歩留（肉の食用可能性部分の比率）の良さ・肉質の良さの基準です。しかし、これだけではお肉のいいしは判断できません。スギモトでは、等級やブランドだけにとらわれず、血統や生産者などのデータをもとに、格付けに現れない肉の良さを見抜いています。仕入れを担当するのは熟練の目利きのみ。そこには創業以来培ってきた、肉専門店としてのプライドがあります。

スギモト



1 (スギモト)
松阪牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5770-71** 冷凍

- セット内容: 肩ロース420g
- 賞味期間: 冷凍で25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。

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もいい…。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と加えたら、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。

前沢牛
ステーキ用

P.25



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。



佐賀牛 焼肉用

P.35

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。



飛騨牛 すき焼用

P.31



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。

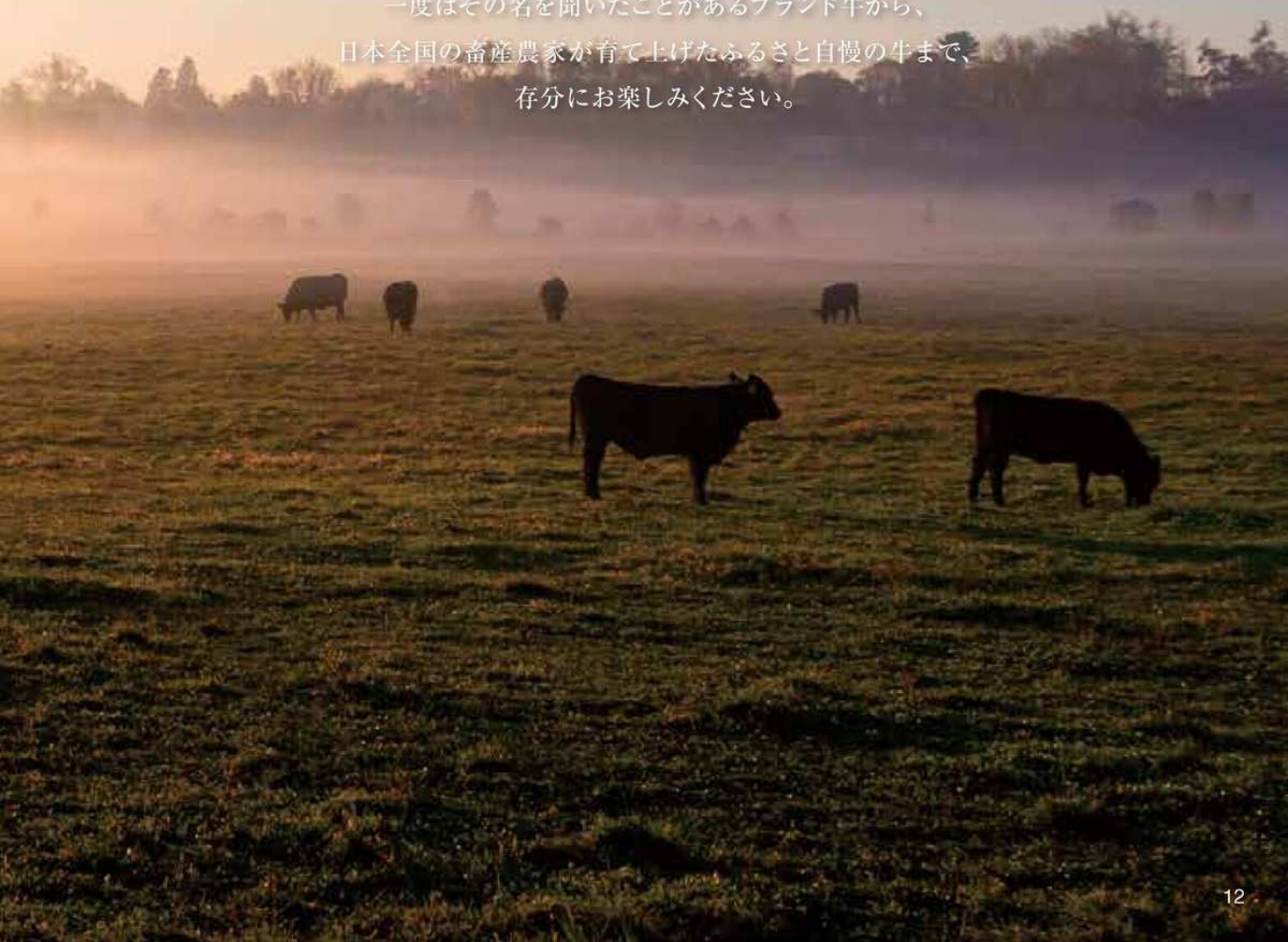


全国各地の銘柄牛を
一挙にご紹介!

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



前沢牛
岩手県 / Maesawa Beef



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

佐賀牛
佐賀県 / Saga Beef

鹿児島黒牛
鹿児島県 / Kagoshima Kuroushi

飛騨牛
岐阜県 / Hida Beef

大和牛
奈良県 / Yamato Beef

仙台牛
宮城県 / Sendai Beef

米沢牛
山形県 / Yonezawa Beef

常陸牛
茨城県 / Hitachi Beef

近江牛
滋賀県 / Oumi Beef



松阪牛
三重県 / Matsusaka Beef



宮崎牛
宮崎県 / Miyazaki Beef



石垣牛
沖縄県 / Ishigaki 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
内のみの牛であること。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て、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



口に入れると旨味たっぷりの
脂がとろけます



2 松阪牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5771-52** 冷凍

- セット内容:モモ300g、肩ロース210g
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5771-51** 冷凍

- セット内容:モモ300g、肩ロース210g
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5771-54** 冷凍

- セット内容:サーロイン2枚(合計310g)
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5771-53** 冷凍

- セット内容:モモ300g、肩ロース210g
- 賞味期間:冷凍で25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だした牛肉は、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。



きめ細かく甘みのある赤身が
脂肪の風味・香りと溶け合います



2 神戸ビーフ しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5771-72** [冷凍]

- セット内容:肩ロース470g
- 賞味期間:冷凍で55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 **L 5771-71** [冷凍]

- セット内容:肩ロース470g
- 賞味期間:冷凍で55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 **L 5771-74** [冷凍]

- セット内容:ロース160g×2枚
- 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 **L 5771-73** [冷凍]

- セット内容:肩ロース470g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:兵庫県

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。

OUMI BEEF

近江牛



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。

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。

400年以上の
歴史がある「近江牛」



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 **L 5771-92** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

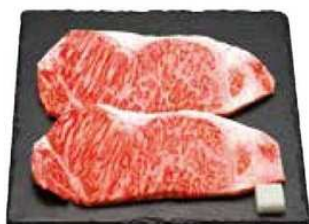


1 近江牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5771-91** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 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 **L 5771-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン200g×2枚
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5771-93** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 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

山形県

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。



豊かな自然と作り手の努力が
造り出した味わい



2 米沢牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5772-12** [冷凍]

- セット内容:リブローズ230g、肩ローズ230g ●賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県

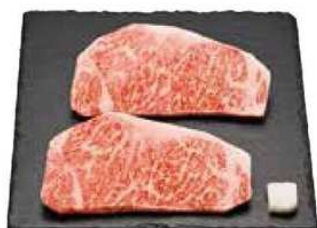


1 米沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5772-11** [冷凍]

- セット内容:リブローズ230g、肩ローズ230g ●賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県



4 米沢牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5772-14** [冷凍]

- セット内容:サーロイン200g×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 **L 5772-13** [冷凍]

- セット内容:リブローズ230g、肩ローズ230g ●賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県

MATSUSAKA BEEF

KOBE BEEF

松阪牛 × 神戸ビーフ

PREMIUM MEAT
in Japan



1 松阪牛 すき焼用&神戸ビーフ すき焼用

申込番号 **L 5772-21**

お届け
ご希望日

冷凍

【松阪牛 すき焼用】

●セット内容:モモ270g、バラ110g ●賞味期間:冷凍で85日

●原産地:三重県

【神戸ビーフ すき焼用】

●セット内容:肩ロース250g ●賞味期間:冷凍で55日

●原産地:兵庫県

日本で知名度のある「松阪牛」と「神戸ビーフ」。どちらも熟練された、松阪・神戸の畜産農家によって大切に育まれました。「松阪牛」のきめ細やかな舌ざわりと「神戸ビーフ」の濃厚な旨味を食べ比べてお楽しみください。

世界に誇る
ブランド和牛を
食べ比べ



OUMI BEEF

YONEZAWA BEEF

近江牛 × 米沢牛

PREMIUM MEAT
in Japan



2 近江牛 焼肉用&米沢牛 焼肉用

申込番号 **L 5772-31**

お届け
ご希望日

冷凍

【近江牛 焼肉用】

●セット内容:肩ロース270g ●賞味期間:冷凍で25日

●原産地:滋賀県

【米沢牛 焼肉用】

●セット内容:肩ロース280g ●賞味期間:冷凍で25日

●原産地:山形県

滋賀と山形で大切に
育まれたブランド和牛

琵琶湖を囲む恵まれた自然環境に育まれた豊かな甘みの「近江牛」。寒暖の差が厳しい気候で育てられたとろける食感の「米沢牛」。2銘柄の食べ比べをお楽しみください。

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。

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 **L 5772-52** 冷凍

- セット内容:肩700g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県

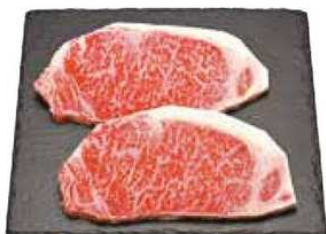


1 前沢牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5772-51** 冷凍

- セット内容:肩700g
- 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 **L 5772-54** 冷凍

- セット内容:ロース160g×2枚
- 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 **L 5772-53** 冷凍

- セット内容:肩700g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県

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。

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、日本食肉格付協会牛枝肉取引規格で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 **L 5772-72** 冷凍

- セット内容:リブロース420g
- 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 **L 5772-71** 冷凍

- セット内容:リブロース420g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



4 仙台牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5772-74** 冷凍

- セット内容:リブロース2枚(合計420g)
- 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 **L 5772-73** 冷凍

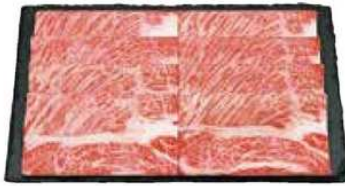
- セット内容:リブロース420g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県

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 **L 5772-92** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5772-91** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5772-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン150g×3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 **L 5772-93** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県

HIDA BEEF

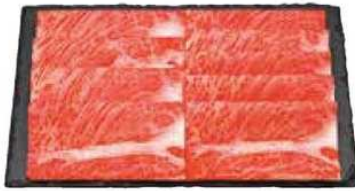
飛騨牛

岐阜県



肉質はきめ細かく、 豊かな香り

広大な大地、清らかな水、澄み渡った空気など、美しい自然に恵まれた岐阜県で、季節の寒暖差と昼夜の気温差など、牛の肥育に適した環境の中で愛情深く手間暇かけて育まれた「飛騨牛」。岐阜県産の黒毛和種の中でも特に優れた牛肉のみに与えられる銘柄で、認定・登録された生産者の手により14カ月以上肥育され、(公社)日本食肉格付協会により肉質等級が3等級以上と格付けされ、歩留等級がAまたはB以上の基準をクリアした牛だけが「飛騨牛」と認められます。その特徴は、肉質はきめ細やかで、美しい霜降りと口の中であろける豊かな香りと味わいです。



2 飛騨牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日申込番号 **L 5773-12** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岐阜県



1 飛騨牛 すき焼用

お届け
ご希望日申込番号 **L 5773-11** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岐阜県



4 飛騨牛 ステーキ用

お届け
ご希望日申込番号 **L 5773-14** 冷凍

- セット内容:ロース3枚(合計420g)
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岐阜県



3 飛騨牛 焼肉用

お届け
ご希望日申込番号 **L 5773-13** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岐阜県

YAMATO BEEF

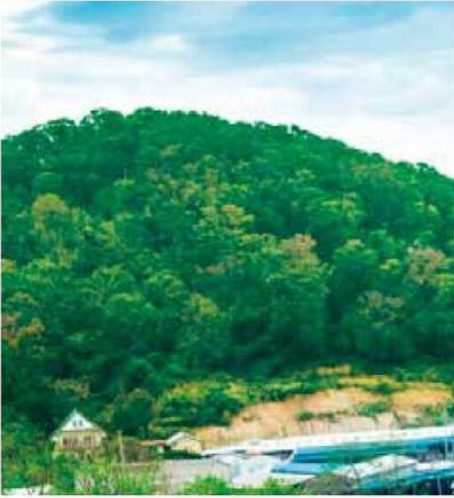
大和牛

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 **L 5773-32** 冷凍

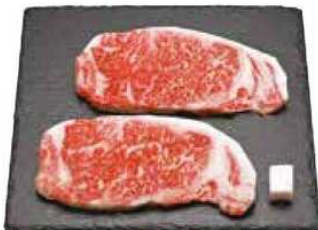
- セット内容:リブロース500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県



1 大和牛 すき焼用

お届け
ご希望日申込番号 **L 5773-31** 冷凍

- セット内容:リブロース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 **L 5773-34** 冷凍

- セット内容:サーロイン2枚(合計400g)
- 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 **L 5773-33** 冷凍

- セット内容:モモ(イチボ・トモサンカク)580g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県

SAGA BEEF

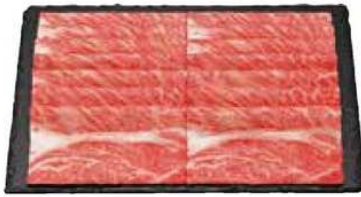
佐賀牛

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、ストレスの少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JAG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 **L 5773-52** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5773-51** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5773-54** 冷凍

- セット内容:サーロイン2枚(合計420g)
- 賞味期間:冷凍で25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 **L 5773-53** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25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。

KUMAMOTO KUROGEWAGYU-WAOU

くまもと黒毛和牛「和王」





選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 **L 5773-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5773-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5773-74** 冷凍

- セット内容:ロース3枚(合計420g)
- 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 **L 5773-73** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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



鹿児島県





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 **L 5773-92** 冷凍

- セット内容: ロース470g
- 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 **L 5773-91** 冷凍

- セット内容: ロース470g
- 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 **L 5773-94** 冷凍

- セット内容: モモ630g
- 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 **L 5773-93** 冷凍

- セット内容: ロース470g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 鹿児島県

お届け
ご希望日

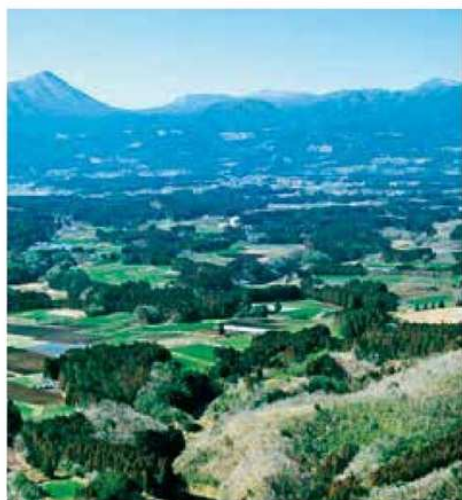
このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

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 **L 5774-12** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5774-11** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 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 **L 5774-14** 冷凍

- セット内容:サーロイン2枚(合計480g)
- 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 **L 5774-13** 冷凍

- セット内容:肩ロース630g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

ISHIGAKI BEEF

石垣牛

沖縄県



豊かな水と温暖で恵まれた 環境で育った「石垣牛」

八重山郡島内で生産・生育された登録書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡島内でおおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の去勢牛及び雌牛であること、出荷月齢は去勢牛で24ヶ月、雌牛で24～40ヶ月の出荷範囲であること等いくつかの条件を満たした牛のみ石垣牛と名付けられます。石垣牛の特徴として、主軸となる配合飼料が統一されているため牛による個体差が出にくいことが挙げられます。また、牛のストレスフリーに気を遣い無理に食べさせすぎることなくほどよい脂になることも特徴の一つです。2000年7月に行われた沖縄サミットの晩餐会では石垣牛が選抜されメインディッシュとして使用されました。そんな石垣牛の良質な肉質をぜひご堪能ください。



2 石垣牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-32** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:沖縄県



1 石垣牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-31** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:沖縄県



4 石垣牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-34** 冷凍

- セット内容:サーロイン2枚(合計375g)
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:沖縄県



3 石垣牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-33** 冷凍

- セット内容:肩ロース560g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:沖縄県

頒布会

1回のご注文で **2** 回に分けてお届け

1 松阪牛 堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-41**

松阪牛堪能コース

日本を代表するブランド和牛、「松阪牛」の頒布会コース。口に入れると、芳醇な香りと旨味たっぷりの脂がとろけ出し、赤身肉のシャープで深い味わいと絡み合います。



2 回目
のお届け



松阪牛 しやぶしやぶ用

冷凍

- セット内容:モモ270g、バラ110g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

1 回目
のお届け



松阪牛 すき焼用

冷凍

- セット内容:モモ270g、バラ110g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目

10月15日
お届け

2回目

11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・ゴールデンウィーク・
夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなります。

◎月1回、全2回のお届けになります。

◎お届けの順番は変更できません。

◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届けから約1カ月後とさせていただきます。

2 神戸ビーフ 堪能コース【頒布会】

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-51**

神戸ビーフ堪能コース

きめ細かく甘みのある赤身が特徴の「神戸ビーフ」の頒布会コース。神戸ビーフならではの
のまろやかさとコクをお楽しみください。



2 回目
のお届け



神戸ビーフ ステーキ用

冷凍

- セット内容:モモ140g×2枚
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県

1 回目
のお届け



神戸ビーフ すき焼用

冷凍

- セット内容:肩ロース250g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:兵庫県

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。

頒布会

1回のご注文で **2** 回に分けてお届け

1 宮崎牛 堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-61**

宮崎牛堪能コース

「宮崎牛」は芳醇でジューシーな肉質が特徴。それでいてさっぱりとしていてしつこくない、豊かな風味があります。宮崎県の誇る「宮崎牛」の味をぜひご堪能ください。



2 回目
のお届け



宮崎牛 焼肉用

冷凍

- セット内容:モモ560g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

1 回目
のお届け



宮崎牛 ステーキ用

冷凍

- セット内容:モモ3枚(合計420g)
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目

10月15日
お届け

2回目

11月15日頃
お届け

※2回目のお届けが年末・年始・ゴールデンウィーク・
夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなります。

◎月1回、全2回のお届けになります。

◎お届けの順番は変更できません。

◎1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。

2回目のお届けは1回目のお届けから約1カ月後とさせていただきます。

佐賀牛堪能コース

佐賀の豊かな自然の中で、丹念に育まれた佐賀牛を、しゃぶしゃぶ用と焼肉用で
2回に分けてお届けします。

2 佐賀牛

堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-71**



2 回目
のお届け



佐賀牛 焼肉用

冷凍

- セット内容:ミックス(肩ロース・モモ)350g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:佐賀県

1 回目
のお届け



佐賀牛 しゃぶしゃぶ用

冷凍

- セット内容:ミックス(肩ロース・モモ)350g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:佐賀県

お届け
ご希望日

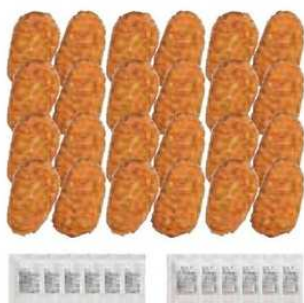
このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

ミートコレクション

MEAT COLLECTION



サクサクと香ばしい衣に包まれた、柔らかいロースを使用した旨みが染み出るポークカツレツ。



1 〈イル・ド・レ〉 2種類のソースで楽しむポークカツレツ

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-81**

冷凍

- セット内容:ポークカツレツ(ロース)120g×24、ハニーマスタード・デミグラスソース付
- 賞味期間:冷凍で75日
- 加工地:日本

小麦・卵・乳



長期にわたり丹誠込めて育て上げられた名古屋コーチンは、締まった食感とコクのある旨味が魅力です。



2 〈スギモト〉 名古屋コーチン鍋セット

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5774-91** 冷凍

- セット内容:名古屋コーチンミックス(モムネ)切り身200g・名古屋コーチン入りつくね200g・スープ600g各3、名古屋コーチン入りつみれ200g×2
- 賞味期間:冷凍で25日
- 加工地:日本

小麦・卵・乳

※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。



熟成させて仕上げたロース
ハム、ベーコンなどを楽しめ
るバラエティセットです。



1 〈信州ハム〉 軽井沢熟成 バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-01**

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各2、軽井沢熟成
ホワイトロースハム300g×3
- 賞味期間:冷蔵で29日
- 加工地:日本



ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会にて金賞受賞のベーコン2種類と、北海道産豚肉を使用した人気のハムやウインナーなどのセットです。



2 〈札幌バルナバハム〉 バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-11**

冷蔵

- セット内容:農家のベーコン400g・農家の白いベーコン400g・バストラミ肩ロースハム300g・ボンレスハム300g・サッポロ焼豚300g・北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g各1
- 賞味期間:冷蔵で25日
- 加工地:北海道

小麦・卵・乳

※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。



1 仙台牛 しゃぶしゃぶ用 & 〈燕三〉IH対応よせしゃぶ鍋26cm

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-21**

【仙台牛 しゃぶしゃぶ用】

●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

【〈燕三〉IH対応よせしゃぶ鍋26cm】

●商品:約径26×高さ7.1cm・満水容量2.8L・重量約

690g ●材質:ステンレス鋼(底厚1.2mm) ●日本製

[ガス火・IH200V可]

仙台牛 しゃぶしゃぶ用 **冷凍**

〈燕三〉IH対応よせしゃぶ鍋26cm



燕三

ワンランク上の食卓に。



シャトー・フォンダルザック / 赤

産地 フランス ボルドー
品 種 メルロ、カベルネソーヴィニヨン、
カベルネフラン
適 温 16～18℃
飲み口 軽●●●●●重

松阪牛 すき焼用 [冷凍]

ボルドー 赤ワイン

2 松阪牛 すき焼用& ボルドー 赤ワイン

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-31**

【松阪牛 すき焼用】

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

【ボルドー 赤ワイン】

- シャトー・フォンダルザック750ml、ソムリエナイフ付
- ※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売(交換)しません。

【ソムリエナイフ】
●商品:約10.8×
2.5×1cm
●材質:ステンレス
●中国製



※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。



**1 宮崎牛 焼肉用&
〈燕三〉丸型焼肉餃子鍋**

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-41**

【宮崎牛 焼肉用】

- 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

【〈燕三〉丸型焼肉餃子鍋】

- 商品:約径26cm・重量約1.4kg ●材質:鉄(ファイバーステンレス加工・底厚1.6mm) ●日本製
- 【ガス火・IH200V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。

宮崎牛 焼肉用 [冷凍]

〈燕三〉丸型焼肉餃子鍋



燕三

国産黒毛和牛をすき焼で。



国産黒毛和牛 すき焼用〔冷凍〕

〈匠弥〉ステンレス卓上鍋26cm

2 国産黒毛和牛 すき焼用&
〈匠弥〉ステンレス卓上鍋26cm

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5775-51**

【国産黒毛和牛 すき焼用】

- セット内容:肩ロース520g
- 賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:日本
- 【〈匠弥〉ステンレス卓上鍋26cm】
- 商品:約径26×高さ6.8cm・満水容量3L・重量約800g
- 材質:18-0ステンレス(底厚1mm) ●日本製
- [ガス火・IH200V可]



1/ITEM

軽くて扱いやすい
3層構造の両手鍋

熱伝導に優れたアルミニウムを保温性が高いステンレス鋼で挟んだ3層構造の鍋。板厚を1mmに抑えて軽くて扱いやすくなっています。内面はお手入れしやすいセラミック塗膜加工。スチームシール効果で無水調理も可能です。



1 両手鍋24cm

申込番号 **L 5775-61**

●商品:約径24×高さ7.8cm・満水容量3.6L・重量約1kg ●材質:本体/ステンレス鋼・アルミニウム(3層構造・底厚1mm)、蓋/ステンレス鋼 ●内容:お玉付 ●日本製
[ガス火・IH200V可]



関和兼



2 〈関和兼〉包丁2点セット

申込番号 **L 5775-71**

●商品:牛刀(刃渡約18cm・全長約31cm)・ペティナイフ(刃渡約13.5cm・全長約24.5cm)各1 ●材質:刃部/モリブデンステンレス刃物鋼、柄部/ステンレススチール ●刃付/日本(本体/中国製)

2/ITEM

良い切れ味と
使いやすさ

小回りがきくペティナイフとお肉をさばくのに活躍する牛刀包丁のセット。柄部をステンレスで仕上げたスタイリッシュなデザイン。



UMIC



1 〈ユミック〉
フライパン28cm&キッチンツールセット

申込番号 **L 5775-81**

●商品:フライパン(約径28cm・重量約960g)・ミートプレス(約径16.6cm・重量約600g)各1 ●材質:フライパン/(全面二重構造)ステンレス・アルミニウム合金(底厚2.6mm・内面テフロンプラチナ加工)、ミートプレス/ステンレス鋼 ●内容:トング・ターナー付 ●日本製

[ガス火・IH200V可] [内面フッ素樹脂加工]

ご指定商品

3
ITEM

素早くムラなく
加熱する

IH調理器で使えるフライパンとミートプレスなどのキッチンツールのセット。フライパンの内面は、テフロンプラチナ加工が施されているのでお手入れが簡単です。





2 少煙バーベキューコンロセット

申込番号 **L 5775-91**

●商品・使用時／約58×40.5×高さ50cm(焼き面／約41.5×29.5cm) ●材質:本体／スチール(焼付塗装)、網／スチール(クロムメッキ)、ステンレストング／ステンレス、木柄ステンレストング／ステンレス・天然木、グリルブラシ／ステンレス・真鍮・ポリプロピレン ●内容:ステンレストング・木柄ステンレストング・グリルブラシ・網付 ●本体・ステンレストング／日本製、木柄ステンレストング・グリルブラシ・網／台湾製
[組立式]



〈付属品〉

4ITEM

煙が発生しにくい
コンロ

煙の原因の油が燃えず、煙を抑えることができるので、服に臭いがつきにくく、周りを気にせずバーベキューができます。





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



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。

1 〈伊勢重〉 ペアご利用券 L

予約
必要

申込番号 **L 5776-11**

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

伊勢重

東京都中央区日本橋小伝馬町 14-9
ご利用時間:ランチ 11:00~15:00(最終入店)
ディナー 16:30~20:00(最終入店)
定休日:日曜・祝日



※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。
※改装・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。



彩と食感のハーモニーを楽しむ

モダンながらも温かみのあるデザインの「メロディア」は、音楽の要素である“メロディ”をイメージ。四季折々の旬を感じる料理を堪能しながら、開放感のある洗練された空間で季節や時間の流れをお楽しみください。

イタリアングリル「メロディア」 (ストリングスホテル東京 インターコンチネンタル by IHG)

東京都港区港南2-16-1
ストリングスホテル東京
インターコンチネンタル by IHG 26階
ご利用時間:18:00~21:00(LO)
定休日:不定休

■ ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター
TEL:0120-919-285



1 〈イタリアングリル「メロディア」〉 予約 必要 1名様ディナーご利用券 L

申込番号 **L 5776-21**

- ご利用券有効期限:発行日より6カ月間
- 内容:グラスシャンパン・前菜・パスタ・メイン
(牛フィレ肉)・デザート・コーヒーまたは紅茶※季節・仕入等の都合により内容は変更となります。
- ※クリスマス期間・年末年始・特別催事期間はご利用いただけません。
- ※ドレスコードは平服またはスマートカジュアルとなります。
- ※ノンアルコールのお飲み物もご用意しております。
- ※ご利用希望日の前日までにご予約の上、ご来店ください。

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



東京湾の眺望を楽しみながら鉄板焼を堪能

地上約100mのホテル最上階で過ごす特別な時間。カウンター越しにシェフが鮮やかな手捌きで焼き上げるステーキや野菜の音、香りを存分にお楽しみいただけます。

樺（ホテルニューオータニ幕張）

千葉県千葉市美浜区ひび野2-120-3

ホテルニューオータニ幕張24階

ご利用時間:11:30~14:00(LO)

定休日:不定休

■ ご不明な点は下記へお問い合わせください

JTBギフト予約センター

TEL:0120-919-285



2 〈樺〉

1名様ランチご利用券 L

予約
必要

申込番号 **L 5776-31**

●ご利用券有効期限:発行日より6カ月間

●内容:(鉄板焼コース)鉄板シーザーサラダ・

和牛炙り寿司・野菜・黒毛和牛サーロイン

ステーキ・ご飯・デザート・食後のお飲み物※季節・仕入等の都合により内容は変更となります。

※クリスマス期間・年末年始・ゴールデンウィーク

特別催事期間はお利用いただけません。

※ご来店の際はサンダル、ショートパンツ、男性の方はノースリーブ等の軽装はご遠慮ください。

※ご利用日の3日前までにご予約の上、ご来店ください。

※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。
※改装・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。



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)