

HMO

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り抜いたお肉は、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、数字が大きいく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3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

ローストビーフやハンバーグ、ロースハムなど、
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



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 ひとし}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。



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。



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〉 黒毛和牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **05770-51** 冷凍

- セット内容:リブロース950g
- 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おいしさは判断できません。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 **05770-71** 冷凍

- セット内容: 肩ロース870g
- 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に加えたら、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。

くまもと黒毛和牛「和王」
ステーキ用

P.39



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。



大和牛 焼肉用

P.33

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。



鹿児島黒牛 すき焼用

P.41





COOKING

調理のコツ編

簡単に真似できる
ひと工夫でさらに美味しく

届いたお肉をさらにおいしく楽しむために
簡単なひと手間で、ワンランクアップ！

極上の食材を活かしきる
加熱の仕方、味の付け方、材料の組み合わせ、
さまざまな調理のコツを学びましょう。



関東風は「鍋」の扱いで、「割り下」という合わせ調味料で煮て作る。



関西風は「焼肉」の扱いで、肉を牛脂で焼いた後、調味料、野菜と順に投入する。

RECIPE POINT



簡単に真似できる プロが教える 割り下

割り下を前日に作って一晩置くと、味がまろやかになります。昆布も加えて、一緒に寝かせて、うま味をプラスしても。

COOKING

関東風と関西風 すき焼きの特徴を知る

割り下で具材すべてを煮込むのが関東風。肉と野菜のうまみが割り下に溶けるのでまろやかさを感じられます。肉を焼いてから、砂糖や醤油などで味付けするのが関西風。だし汁も使用しないためしっかりと濃い味のすき焼きを楽しむことができます。あなたはどちらの調理法で楽しめますか？

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。

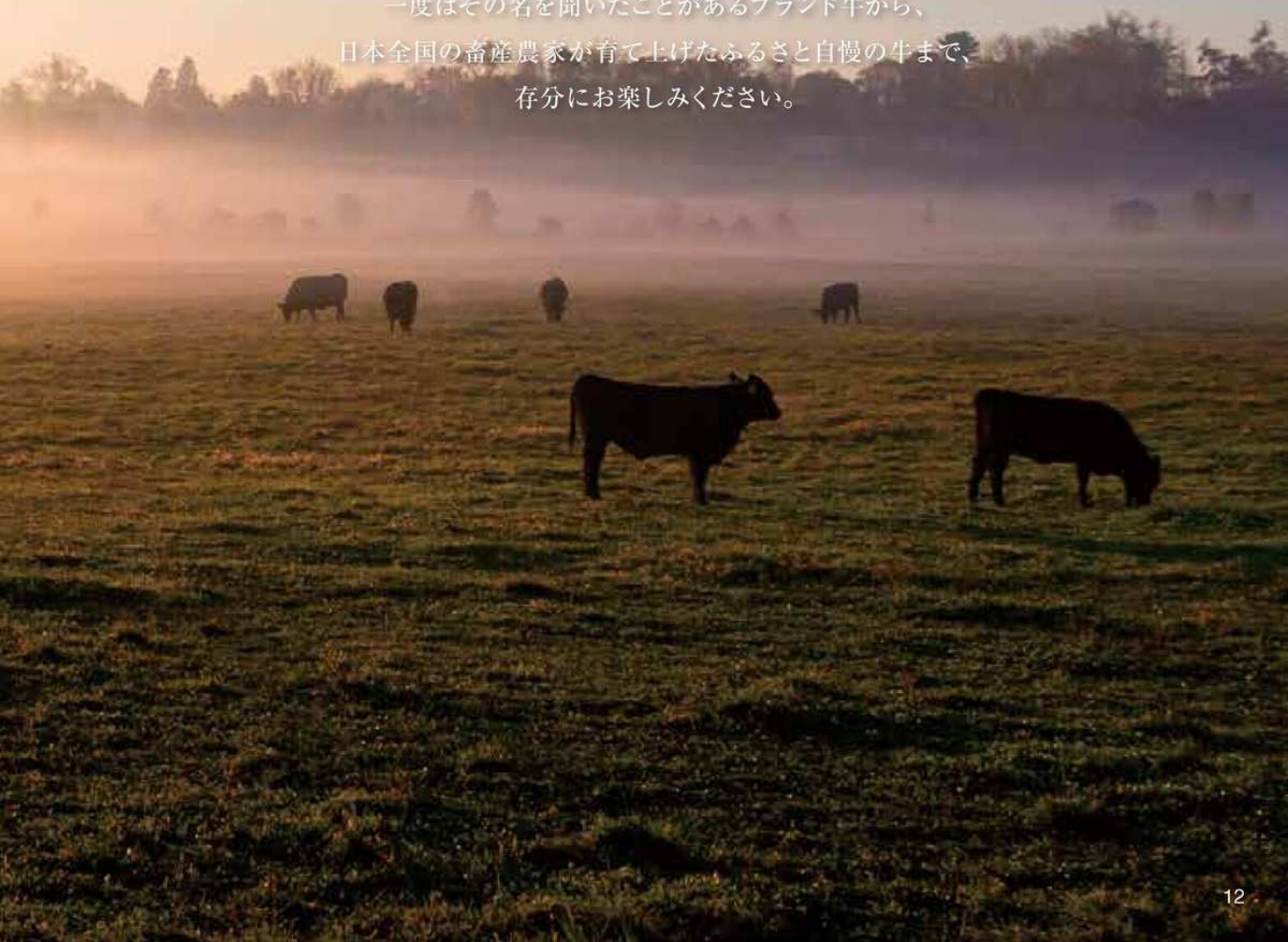


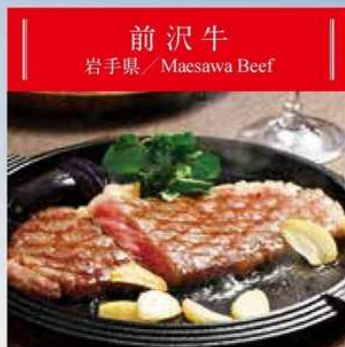
全国各地の銘柄牛を
一挙にご紹介!

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。





くまもと黒毛和牛「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



米沢牛
山形県 / Yonezawa Beef

大和牛
奈良県 / Yamato Beef

仙台牛
宮城県 / Sendai Beef

蔵王和牛
山形県・宮城県 /
Zao Wagyu

山形牛
山形県 / Yamagata Beef

常陸牛
茨城県 / Hitachi Beef

近江牛
滋賀県 / Oumi 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



2 松阪牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5771-52** [冷凍]

- セット内容: ロース680g
- 賞味期間: 冷凍で55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 **O 5771-51** [冷凍]

- セット内容: リブローズ680g
- 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 **O 5771-54** [冷凍]

- セット内容: サロイン3枚(合計580g)
- 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 **O 5771-53** [冷凍]

- セット内容: リブローズ680g
- 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 **〇 5771-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース1kg
- 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 **〇 5771-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース1kg
- 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 **〇 5771-74** 冷凍

- セット内容:サーロイン3枚(合計570g)
- 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 **〇 5771-73** 冷凍

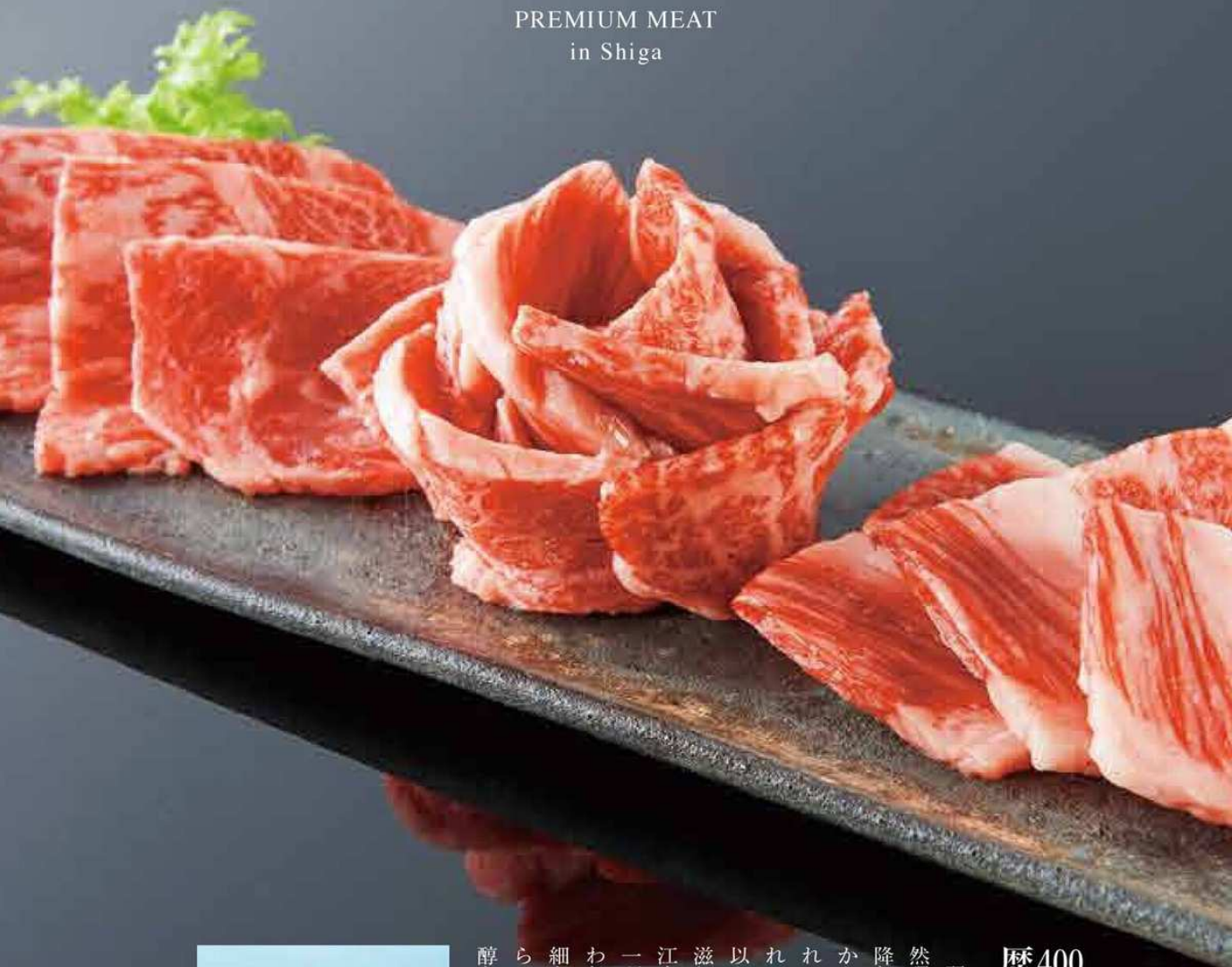
- セット内容:肩ロース1kg
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:兵庫県

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。

40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40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 **〇 5771-92** 冷凍

- セット内容:リブロース840g
- 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 **〇 5771-91** 冷凍

- セット内容:リブロース840g
- 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 **〇 5771-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン240g×3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 **〇 5771-93** 冷凍

- セット内容:リブロース840g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県

YONEZAWA BEEF

米沢牛



PREMIUM MEAT
in Yamagata

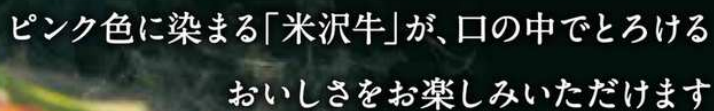


伝統の味わいと
美味をあわせもつ牛肉

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。

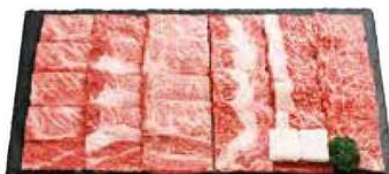


お届け
ご希望日

●セット内容:リブローズ435g、肩ローズ435g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:山形県

お届け
ご希望日

●セット内容:リブローズ435g、肩ローズ435g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:山形県



お届け
ご希望日

●セット内容:ヒレ(シャトーブリアン)110g・
サーロイン200g各2枚 ●賞味期間:冷凍
で25日 ●原産地:山形県

お届け
ご希望日

●セット内容:リブローズ375g、肩ローズ375g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:山形県

MATSUSAKA BEEF

KOBE BEEF

YONEZAWA BEEF

松阪牛 × 神戸ビーフ × 米沢牛

PREMIUM MEAT
in Japan



1 松阪牛&神戸ビーフ&米沢牛 すき焼用

申込番号 **〇 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450g ●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:モモ550g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:兵庫県

【米沢牛 すき焼用】

●セット内容:肩ロース400g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:山形県

世界に誇る
ブランド和牛を
食べ比べ

きめ細やかな舌ざわりの「松阪牛」、まろやかな風味の「神戸ビーフ」、口の中であとろけるおいしさの「米沢牛」のセットです。



MATSUSAKA BEEF

KOBE BEEF

OUJI BEEF

松阪牛 × 神戸ビーフ × 近江牛

PREMIUM MEAT
in Japan



2 松阪牛&神戸ビーフ&近江牛 焼肉用

申込番号 **0 5772-31**

お届け
ご希望日

冷凍

【松阪牛 焼肉用】

●セット内容:モモ450g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:三重県

【神戸ビーフ 焼肉用】

●セット内容:モモ500g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:兵庫県

【近江牛 焼肉用】

●セット内容:肩ロース400g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:滋賀県

三重と兵庫と
滋賀で大切に
育まれた牛肉

「牛飼いの匠」と呼ばれる肥育農家に育てられた「松阪牛」。伝統の養牛技術で育てられた「神戸ビーフ」。琵琶湖を囲む恵まれた自然環境で育まれた「近江牛」。

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 **O 5772-52** 冷凍

- セット内容:肩ロース870g
- 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 **O 5772-51** 冷凍

- セット内容:肩ロース870g
- 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 **O 5772-54** 冷凍

- セット内容:サーロイン3枚(合計570g)
- 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 **O 5772-53** 冷凍

- セット内容:肩ロース870g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:岩手県

SENDAI BEEF

仙台牛



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。



1 仙台牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 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 **〇 5772-73** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県

2 仙台牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:宮城県



YAMAGATA BEEF

山形牛



深い味わいと まろやかな脂質

「山形牛」は、肉のキメが細かく、適度な霜降り、舌にのせたときの柔らかさとまろやかさが特徴です。「山形牛」の産地山形県は、四季がはっきりしており、「夏暑く冬寒く」、「昼夜の寒暖差が大きい」盆地特有の気候風土です。この特有の気候風土の中で、米どころ山形の稲わらや穀物、豊かな自然環境から湧き出る良質な水を与えられ、丹誠込め長期にわたり肥育されることで、食味の美味しい牛肉になるといわれています。



2 山形牛 しゃぶしゃぶ用 (薄切り)

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-92** 冷凍

- セット内容: ロース600g、肩ロース600g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



1 山形牛 すき焼用 (薄切り)

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-91** 冷凍

- セット内容: ロース600g、肩ロース600g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



4 山形牛 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-94** 冷凍

- セット内容: ロース2枚(合計400g)、ヒレ(シャトーブリアン)2枚(合計200g)、モモ2枚(合計200g)
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県



3 山形牛 焼肉用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5772-93** 冷凍

- セット内容: ロース500g、肩ロース700g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 山形県

HITACHI BEEF

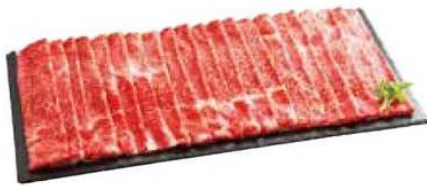
常陸牛

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 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日申込番号 **〇 5773-12** 冷凍

- セット内容:肩1.3kg
- 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 **〇 5773-11** 冷凍

- セット内容:肩1.3kg
- 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 **〇 5773-14** 冷凍

- セット内容:サーロイン200g×5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 **〇 5773-13** 冷凍

- セット内容:肩1.16kg
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:茨城県

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。

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 **〇 5773-32** 冷凍

- セット内容:リブロース1kg
- 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 **〇 5773-31** 冷凍

- セット内容:リブロース1kg
- 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 **〇 5773-34** 冷凍

- セット内容:サーロイン4枚(合計840g)
- 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 **〇 5773-33** 冷凍

- セット内容:モモ(イチボ・トモサンカク)1.2kg
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:奈良県

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。

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。



1 蔵王和牛 すき焼用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5773-51** 冷凍

- セット内容:リブロース500g、モモ400g、バラ400g
- 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 ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5773-53** 冷凍

- セット内容:サーロイン3枚(合計500g)、モモ(ランプ)3枚(合計500g)
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県

2 蔵王和牛 しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5773-52** 冷凍

- セット内容:リブロース500g、モモ(ランプ)500g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:山形県または宮城県



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、ストレスのかけ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 **〇 5773-72** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 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 **〇 5773-71** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 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 **〇 5773-74** 冷凍

- セット内容:ロース245g×4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 **〇 5773-73** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.16kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:佐賀県

KUMAMOTO KUROGEWAGYU-WAOU

くまもと黒毛和牛「和王」





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 **〇 5773-92** 冷凍

- セット内容:肩1.3kg
- 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 **〇 5773-91** 冷凍

- セット内容:肩1.3kg
- 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 **〇 5773-94** 冷凍

- セット内容:サーロイン3枚(合計585g)
- 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 **〇 5773-93** 冷凍

- セット内容:肩1.16kg
- 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

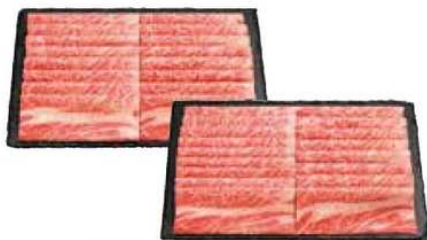
鹿児島黒牛





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 **O 5774-12** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 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 **O 5774-11** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 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 **O 5774-14** 冷凍

- セット内容:モモ1.3kg
- 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 **O 5774-13** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:鹿児島県

お届け
ご希望日

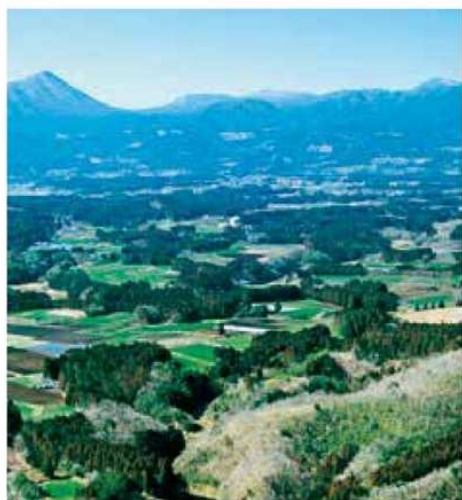
このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

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繁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 **〇 5774-32** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 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 **〇 5774-31** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 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 **〇 5774-34** 冷凍

- セット内容:ロース155g×5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 **〇 5774-33** 冷凍

- セット内容:肩ロース1.3kg
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

頒布会

1回のご注文で **3** 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 **O 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。



3 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500g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:三重県

2 回目
のお届け



松阪牛 ステーキ用

〔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

1 回目
のお届け



松阪牛 すき焼用

〔冷凍〕

- セット内容:モモ500g
- 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



※2・3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3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。
3回目のお届けは2回目のお届けから約1カ月後とさせていただきます。

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まろやかさとコクをお楽しみください。

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 **〇 5774-51**



3 回目
のお届け



神戸ビーフ すき焼用

- セット内容:モモ550g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県

〔冷凍〕

2 回目
のお届け



神戸ビーフ しゃぶしゃぶ用

- セット内容:モモ550g
- 賞味期間:冷凍で85日
- 原産地:兵庫県

〔冷凍〕

1 回目
のお届け



神戸ビーフ ステーキ用

- 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

〔冷凍〕

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 **3** 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 **O 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。



3 回目
のお届け



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

- セット内容:肩ロース450g
- 賞味期間:冷凍で55日
- 原産地:宮崎県

冷凍

2 回目
のお届け



宮崎牛 ステーキ用

- 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:宮崎県

冷凍

1 回目
のお届け



宮崎牛 すき焼用

- 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

冷凍

例：1回目のお届けを10月15日とご指定された場合



※2・3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3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。

3回目のお届けは2回目のお届けから約1カ月後とさせていただきます。

仙台牛堪能コース

宮城県豊かな自然に生まれ、仙台牛生産登録農家が宮城県内で肥育し、(公社)日本食肉格付協会枝肉取引規格でA5・B5に格付された黒毛和牛が「仙台牛」です。

2 仙台牛

堪能コース [頒布会]

お届け
ご希望日

申込番号 **〇 5774-71**



3 回目
のお届け



仙台牛 しゃぶしゃぶ用

[冷凍]

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

2 回目
のお届け



仙台牛 すき焼用

[冷凍]

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

1 回目
のお届け



仙台牛 焼肉用

[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

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



松阪牛の肉を低温調理により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。サーロインとモモ肉の違いをお楽しみください。



1 〈スギモト〉松阪牛 ローストビーフセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5774-81**

冷凍

●セット内容:サーロインローストビーフ300g・
モモローストビーフ300g各1、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(牛肉/三重県産)

小麦

SAPPORO  バルナバハム



低温でじっくりと加熱することで中にキレイな赤みを残してやわらかく仕上げたローストビーフと、岩塩で味付けした生ハムのセット。



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 **〇 5774-91**

冷凍

●セット内容:ローストビーフ(モモ/オーストラリア・アメリカ・カナダ産他)150g×8、ソース付、しばれ生ハム冊取り200g・しばれ生ハムスライス80g各2

●加工地:北海道

小麦・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。

ミヤチク



素材の味を活かして丁寧にじっくり焼き上げたローストビーフなど、バラエティ豊かなグルメセット。



1 〈ミヤチク〉グルメセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5775-01**

冷凍

●セット内容:ローストビーフ(モモ/宮崎県産)300g×3、合挽チーズハンバーグ2個入(合計200g)×2、焼豚230g・フライッシュケーゼ400g各1、ローストビーフソース・ハンバーグソース付

●賞味期間:冷凍で55日

●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豊かな香りを楽しめるセットです。



2 〈信州ハム〉 信州ハム食べ比べセット

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5775-11**

冷蔵

●セット内容:スペシャル軽井沢熟成ロースハム900g・軽井沢熟成ロースハム300g・軽井沢熟成ホワイトロースハム300g・軽井沢熟成ベーコン250g・つるし燻りベーコン330g各2・軽井沢熟成布巻ロースハム580g・軽井沢熟成あらびきウインナー58g・軽井沢熟成ハーブウインナー58g各1

●賞味期間:冷蔵で25日

●加工地:日本

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。



仙台牛をしゃぶしゃぶで。

**1 仙台牛しゃぶしゃぶ用&
土鍋風ステンレス鍋27cm(浅ザル付)**

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5775-21**

【仙台牛しゃぶしゃぶ用】

- セット内容:肩ロース760g
- 賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:宮城県

【土鍋風ステンレス鍋27cm(浅ザル付)】

- 商品:鍋(約径27×高さ10cm・満水容量5.3L・重量約1.09kg)・浅ザル(約径25×高さ6.5cm)・トレー(約径24.3×高さ1.7cm)各1 ●材質:鍋/18-0ステンレス(底厚0.7mm)、トレー/18-0ステンレス、浅ザル/18-8ステンレス・18-0ステンレス ●日本製

〔ガス火・IH200V可〕

仙台牛しゃぶしゃぶ用(冷凍)

土鍋風ステンレス鍋27cm(浅ザル付)



ワンランク上の食卓に。



産地 フランス ボルドー
品種 メルロ
適温 16~18℃
飲み口 軽●●●●●重

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

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日以内に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。





みんなで食べるとおいしい。

1 佐賀牛 すき焼用& 〈岩鑄〉すき焼鍋

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5775-41**

【佐賀牛 すき焼用】

- セット内容:肩ロース760g
- 賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:佐賀県

【〈岩鑄〉すき焼鍋】

- 商品:約24×24×高さ6cm・満水容量2.7L・重量約4.1kg
- 材質:本体/鑄鉄(シリコン焼付塗装・底厚4mm)、持手/鍛造鉄 ●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。

佐賀牛 すき焼用 冷凍

〈岩鑄〉すき焼鍋





宮崎牛をステーキで。

宮崎牛 ステーキ用 冷凍

〈大人の鉄板〉蓋付鉄板

2 宮崎牛 ステーキ用&〈大人の鉄板〉蓋付鉄板

お届け
ご希望日

申込番号 **O 5775-51**

【宮崎牛 ステーキ用】

- 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

【〈大人の鉄板〉蓋付鉄板】

- 商品:約29×20×高さ2cm・重量約3.6kg ●材質:本体/鉄(シリコン塗装・底厚4.5mm)、持手/天然木(オイル仕上)、蓋/ステンレス鋼・アルミニウム合金 ●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。

※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。





チェリーレッド



オレンジ

1 〈ル・クルーゼ〉 ココット・エブリィ18

申込番号 **〇 5775-61** / オレンジ

〇 5775-62 / チェリーレッド

●商品:約径18×蓋含む高さ17cm・満水容量2L・重量約2.7kg ●材質:鋳物ホーローウェア ●フランス製
[ガス火・IH200V可][オープン可]

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。
※海外より輸入しているため、お届けが大幅に遅れる場合がございます。

※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。

※IHクッキングヒーターは10cm以上対応するものにお使いいただけます。

1/ITEM

使い込むほどに
愛着が増していく

フランス伝統の丹念な製法により高品質なキッチンウェアを作り続けているル・クルーゼ。ムラのない熱まわりで、煮込み料理はもちろん炊飯にもおすすめです。



Vita Craft®



2 〈ビタクラフト〉 ユキヒラ鍋&フライパンセット

申込番号 **O 5775-71**

●商品:ユキヒラ鍋(約径18×高さ7cm・満水容量1.7L・重量約730g)・フライパン(約径24cm・重量約1.6kg)各1 ●材質:鍋／(全面五層構造)ステンレス・1145アルミニウム・3004アルミニウム合金・1145アルミニウム・ステンレス、フライパン／(全面七層構造)304ステンレス・1050アルミニウム・3003アルミニウム合金・1050アルミニウム・3003アルミニウム合金・1050アルミニウム・ステンレス(底厚2.5mm)、蓋／ステンレス ●ベトナム製

[ガス火・IH200V可]

2 / ITEM

使い勝手の
良さを実感

使い勝手の良いユキヒラ鍋と無水・無油調理ができるフライパンの2点セット。保温性、耐久性の高いステンレスと熱伝導の良いアルミニウムの全面多層構造。



3/ITEM

熱効率の良い
全面三層構造

熱伝導性のあるアルミニウムを保温性の高いステンレスで挟み込んだ全面三層構造なので、熱がムラなく全体に伝わります。スチームシール効果により、無水調理も可能です。



1 鍋2点セット

申込番号 **○ 5775-81**

●商品:両手浅型鍋(約径23×高さ8.7cm・満水容量3.4L・重量約1.9kg)・片手深型鍋(約径16×高さ8.8cm・満水容量1.8L・重量約1.1kg)各1 ●材質:全面三層構造/ステンレス・アルミニウム合金・ステンレス(底厚2.2mm) ●日本製
[ガス火・IH200V可]

指定商品



登録
勝弘



三徳庖丁

ペティナイフ

4 ITEM

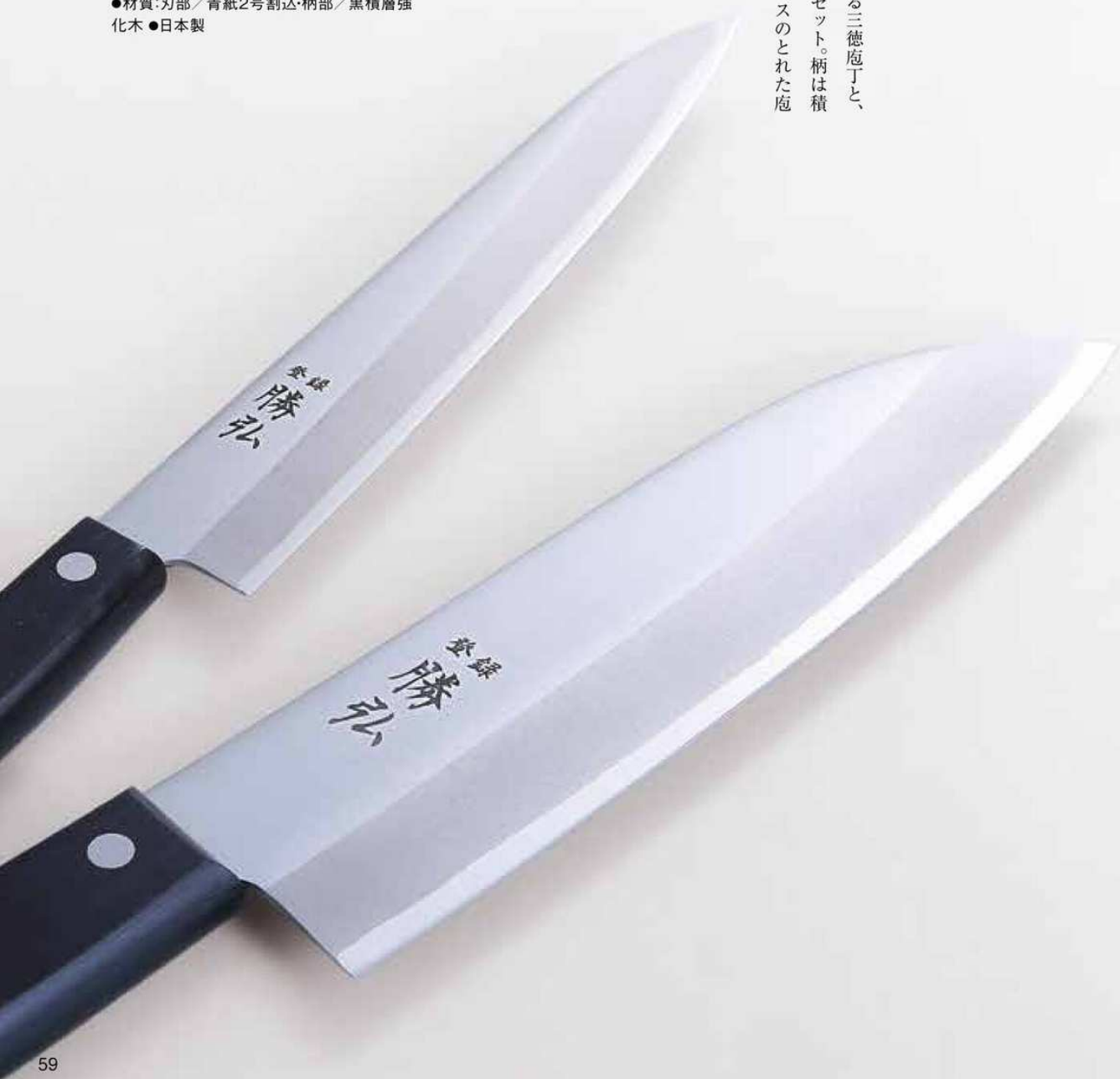
良い切れ味と
使いやすい

お肉はもちろん日常にも使える三徳庖丁と、
小回りがきくペティナイフのセット。柄は積
層強化木で腐食に強く、バランスのとれた庖
丁です。

2 〈勝弘〉料理庖丁2本セット

申込番号 **O 5775-91**

- 商品:三徳(刃渡約17cm・全長約29.5cm)・
ペティナイフ(刃渡約15cm・全長約26cm)各1
- 材質:刃部/青紙2号割込・柄部/黒積層強
化木 ●日本製





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



時を超えた、和牛のもてなしを

日本橋人形町のすき焼割烹 日山。1912年に創業し、牛肉料理がまだ日常的ではなかった時代から、お客様とともに和牛文化を育んできました。伝統のすき焼は、和牛のおいしさを引き出す日山の真骨頂です。

1 〈すき焼割烹 日山〉 ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 **○ 5776-11**

●ご利用券有効期限:発行日より3カ月間

●内容:先附・前菜・すき焼・お食事・香の物・
季節の果物

※ゴールデンウィーク・お盆期間・年末年始はご利用いただけません。

すき焼割烹 ひやま 日山

東京都中央区日本橋人形町 2-5-1

ご利用時間:17:30~20:00(LO)

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。



伝統と革新 ふたつのスタイルで楽しむ新しい“吉澤”

創業大正13年。銀座ですき焼き割烹として和牛の味を伝えてきました。東京食肉市場仲卸でもある吉澤が、こだわりの目利きで仕入れた和牛を新たなスタイルでご堪能ください。

銀座吉澤 肉処

東京都中央区銀座1丁目20-8
吉澤銀座1丁目ビル2階
ご利用時間:17:00・17:30・
20:00・20:30(入店時間)
定休日:日曜日・祝日・年末年始



1 〈銀座吉澤 肉処〉

ペアディナーご利用券 ○

予約
必要

申込番号 ○ 5776-21

- ご利用券有効期限:発行日より3カ月間
- 内容:先付・前菜・肉料理・キムチ・ナムル・サラダ・焼肉盛り合わせ・盛岡冷麺・デザート



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

鉄板焼 さざんか



ホテル最上階35階からの眺望で鉄板焼を

食材を活かす調理法とフレンチのエッセンスを取り入れたモダンスタイルで、香ばしくジューシーに焼き上げます。シェフの華麗な手さばと、神戸港を一望する最上階からの景色を眺めながら、ロマンチックなひとときをお過ごしください。

鉄板焼「さざんか」 (ホテルオークラ神戸)

兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

ホテルオークラ神戸35階

ご利用時間: ランチ 11:30~14:30 (LO)

ディナー 17:30~20:00 (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 〈鉄板焼「さざんか」〉 ペアご利用券 ○

予約
必要

申込番号 ○ 5776-31

●ご利用券有効期限: 発行日より6カ月間

●内容: 前菜・さざんかサラダ・魚介2種・焼野菜・
国産牛ロース・ガーリックライスまたはご飯・
赤出し・香の物・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・お盆期間・神戸花火
大会期間・イベント開催日はご利用いただけま
せん。

※ご利用希望日の前日までにご予約の上、ご来店
ください。





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)