

# 選べる国産和牛カタログギフト

日本の「贈り物文化」を、日本独自のシステムで手助けするのが「カタログギフト」です。

さまざまな商品が載ったカタログを贈り、受け取った方に好みの品を選んでもらうのです。

カタログギフト事業に永年関わってきたリンベル株式会社では、最も人気が高い商品だけのカタログがあってもいいのではと考えました。それが、「選べる国産和牛カタログギフト」です。

リンベルが永年培った商品選定力を活かし、日本全国から選りすぐった黒毛和種の牛肉だけを紹介しています。

商品決定の際は、銘柄ごと、部位ごとに幾度となく試食を重ねて吟味し、

また、衛生面での調査・指導も徹底しています。

また、せっかくいいお肉をいただいたのですから、おいしく食べていただきたい。

そんな思いから「ステーキ」「すき焼」「焼肉」「しゃぶしゃぶ」の  
おいしい食べ方をご紹介します。

リンベル株式会社



## 掲載銘柄

山形牛

米沢牛

松阪牛

神戸牛

近江牛

雪降り和牛尾花沢

鳥取和牛

仙台牛

鹿児島黒牛

宮崎牛

飛騨牛

有田牛

## もくじ

- 04 牛肉のこともっと知りたい。
- 06 銘柄トピック 山形牛
- 07 銘柄トピック 米沢牛
- 08 銘柄トピック 神戸牛
- 09 銘柄トピック 松阪牛
- 10 **ステーキ**
- 16 おいしい食べ方①  
肉の風味が生きた極旨ステーキ
- 18 **すき焼**
- 24 おいしい食べ方②  
良質な肉ですき焼を愉しむ
- 26 **焼肉**
- 32 おいしい食べ方③  
焼肉パラダイス
- 34 **しゃぶしゃぶ**
- 39 牛肉を食べて元気に、健康に
- 40 おいしい食べ方④  
大人のしゃぶしゃぶ
- 42 頒布会
- 46 牛肉加工品
- 48 希少部位
- 50 グルメチケット

### 掲載商品について

- 実物と印刷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。
- 賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。
- 賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
- 商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- 冷蔵便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。
- 5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。
- お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。
- お届け時間のご指定はできません。
- 商品内容として記載されていない小物は、お届けする商品に含まれておりません。
- メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。

### お申し込み期限

- カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申込みいただきますようお願いいたします。
- 弊社ホームページに約款がございますのでご覧ください。 <https://www.ringbell.co.jp/>

### その他

- お申込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

### アレルギー物質の表示について

食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料8品目」のアレルギーマ物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

- 小 …… 小麦を含んでいる商品。
- そば …… そばを含んでいる商品。
- 卵 …… 卵を含んでいる商品。
- 乳 …… 乳を含んでいる商品。
- 落花生 …… 落花生を含んでいる商品。
- えび …… えびを含んでいる商品。
- かに …… かにを含んでいる商品。
- くるみ …… くるみを含んでいる商品。

# 牛肉のこともっと知りたい。

ごちそう感たっぷりの牛肉。とても身近な素材ですが、意外に知らない牛肉のこと。和牛って何？ 部位の違いは？ 等級はどう読み取ればいい？ などなど。基本的ないくつかを再確認して、もっとおいしく、もっと楽しく、牛肉のあるテーブルを囲みましょう。

## 国産牛と和牛は違います。

国内で販売されている牛肉は国産牛肉と輸入牛肉があります。そして国産牛肉には「和牛」と「国産牛」があります。和牛と表示できるのは「黒毛和種」や「褐色和種」、「日本短角牛」、「無角和種」の4種とその中で交配したものに限られています。ホルスタイン種や交雑種などを国産牛と呼び、和牛と区別をしています。

## 牛肉の格づけとは？

「この肉はA 5だから上等だよ」というような牛肉の評価があたり前のように使われるようになりました。具体的にはどのような評価なのでしょう。

まず、頭につくA、B、Cは「歩留等級」<sup>ぶどまり</sup>のことで、1頭の牛からどれくらい肉がとれるかの評価です。消費者として選ぶポイントになるのが「肉質等級」です。脂肪の混ざり具合や肉の光沢、肉の締まり具合などによって1から5段階に評価が決められ、最高級は5という評価が与えられます。歩留等級と肉質等級を合体した評価が最も上のA 5とか、A 4という表現になるというわけです。

### 脂肪交雑とB.M.S. の関係

牛肉の霜降り度合いを表す脂肪交雑、いわゆる「さし」のことで、5段階に分かれています。さらに細かく評価する基準としてB.M.S.（ビーフ・マーブリング・スタンダード）があり、12段階に分かれています。

| 脂肪交雑（等級） | B.M.S. (No.) |
|----------|--------------|
| 良質<br>5  | 12           |
|          | 11           |
|          | 10           |
|          | 9            |
|          | 8            |
| 4        | 7            |
|          | 6            |
|          | 5            |
| 3        | 4            |
|          | 3            |
| 2        | 2            |
| 1        | 1            |



# 肉の部位を再確認！

サーロイン、ヒレ、ロース etc. 聞き慣れた部位の名称ですが、どの部分で、どんな特徴があるのでしょうか。知っておけば、好みにあった牛肉選びに役立ちます。

## サーロイン

リブロースに続く背中の中で、ヒレ、リブロースと並ぶ最高級の肉。その肉質の良さに、イギリスの称号である「サー」がついたと言われています。筋が少なく、ヒレに続いてやわらかく旨みも満点。

## ヒレ (ヘレ、テンダーロイン)

サーロインの内側にある細長い部分。1頭でわずか3%しかとれない部位。とてもやわらかく、脂肪が少なく上品な味わい。

## シャトーブリアン

ヒレの中で最もやわらかい部位。ただでさえ1頭から3%しかとれないヒレ全体からわずか15%しかとれないという、とても希少な肉で、おいしさもひとしお。

## バラ

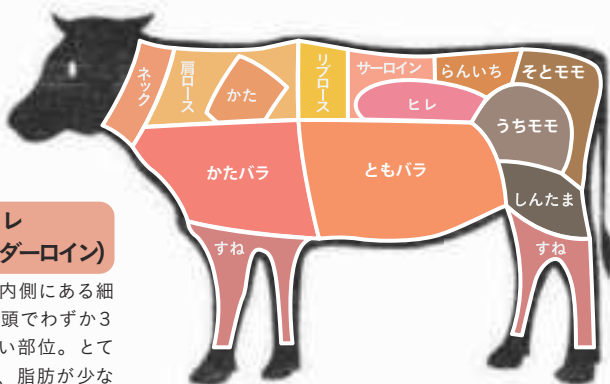
ろっ骨のまわりの肉で、赤身と脂肪が交互の層になっている。脂肪が多く、濃厚な味わい。

## モモ

内モモは赤身の大きな塊。牛肉の中で最も脂肪が少ないのが特徴です。きめはやや粗いものの肉質はやわらかい。

## 肩ロース

脂肪が入りやすい霜降りのやわらかい赤身で、心地のよい食感、そして旨みに富んでいます。



## ご紹介する銘柄牛は、すべて優れた肉質の黒毛和牛です。

本カタログは肥育方法や飼料、血統にこだわった全国の銘柄牛から、「旨い牛肉」だけを厳選しています。おなじみの松阪牛や神戸牛はもちろん、料理に合った肉質の銘柄牛をご紹介します。そして、肉質等級は4等級以上、B.M.S.はNo.5以上の上質な肉だけを厳選しています。

## 冷蔵だから、おいしい！

このカタログで紹介している牛肉（生肉）は、厳しい管理のもと、冷蔵の状態でお届けします。ドリップの心配もなく、格別のおいしさで召し上がっていただけるのです。

※掲載商品で **おいしさそのまま（冷蔵便）** マーク商品は、流通途中で一度も冷凍していません。おいさと新鮮さを保つため、冷蔵便でのお届けとなります。

YAMAGATA  
BEEF

## 昼夜の寒暖差が良質の肉質に仕上げる 品質が安定した山形の誇り

明治初期に山形県の米沢に招聘された英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラス氏が、そのおいしさに驚嘆したという米沢牛が山形牛のルーツです。米沢牛に続き、肉牛生産は置賜地区から村山地区、続いて県内全域に普及していきました。明治33年からは本格的な品種改良がはじまり、戦後には飯豊牛、西川牛、天童牛、東根牛などの優秀な牛が次々と創出されまし

た。昭和37年、当時の県知事の首唱により、これら県内産肉牛は品質規格統一のもと「山形牛」と命名され、全国にその名を広めていきました。山形牛の定義は次の2つで、基準をすべて満たしたものが「山形牛」と認定されます。

①山形県内において、最も長く肥育・育成された未經産（子を産んでいない）雌および去勢の黒毛和牛。②公益社団法人日本食肉格



付協会が定める肉質3等級以上のもの。山形県の自然は四季がはっきりしており、「夏暑く、冬寒く」、また、「昼夜の寒暖の差が大きく」、その風土の中で丹精込めて肥育された山形牛は、肉のきめが細かく、脂質に旨みがあり、食味がよい牛肉といわれています。



YONEZAWA  
BEEF

## 米沢を中心とした置賜地方で 愛情込めて育まれた、確かなおいしさ

米沢牛は松阪牛、神戸牛、近江牛と並んで四大和牛に数えられる銘柄牛です。盆地の寒暖差のある気候風土と最上川源流域の豊かな水資源に恵まれ、まろやかで細かな霜降り、融点が高い旨みのある脂、甘みがある赤身が特徴です。

米沢牛の名が全国に知られるようになったのは、明治初期に米沢

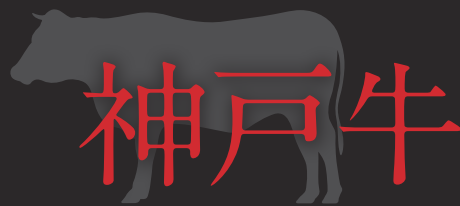
の「興譲館」に雇われた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスの存在が大きく影響しています。彼は故郷の食を懐しみ、一緒に連れてきたコック万吉に牛肉を調理させました。これが食用としての米沢牛の始まりです。この味わいに感動した彼は、任期を終えて横浜居留地に戻る際、牛を一頭連れ



帰りました。仲間たちに振る舞ったところ大好評で、これがきっかけで米沢牛の名が広まりました。

米沢牛は、山形県米沢市がある置賜地方3市5町で肥育された黒毛和牛が、一定の基準を満たした場合に呼称されます。定義の中には、登録された牛舎で飼育期間が最も長いもの、生後月齢33ヵ月以上のもので公益社団法人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とあります。厳しい定義をクリアしたものに米沢牛の証明書が付けられるのです。





KOBE  
BEEF

## 厳しい条件をクリアして名乗れる 世界の食通を唸らせるブランド



1983年に発足した「神戸肉流通推進協議会」で正式に認証された「神戸牛」の定義は、じつに厳しい条件となっています。

まず必要なのが、兵庫県内を出生地とした「但馬牛」の血統を持つ黒毛和種であること。肥育農家は神戸肉流通推進協議会に登録された指定生産農家であること。生後28ヵ月齢以上から60ヵ月齢以下の未経産（子を産んでいない）

牛か去勢牛であることで、これはやわらかくとろけるような品質を保つための条件です。また、公益社団法人食肉格付協会による格付で、歩留等級がA・B等級、肉質等級が4以上であること。さらに、霜降り度合いのB.M.S. 値（ビーフ・マーブリング・スタンダード）がNo.6以上であること。この数値は12段階に分かれていて、数字が多いほどサシが入った脂肪の割合

が多い肉質です。枝肉重量まで指定があり、雌牛は230 kg以上470 kg以下、去勢牛の場合は260 kg以上470 kg以下と定められています。これらの条件をすべてクリアして、晴れて神戸牛となるのです。

神戸牛は、人肌で溶けるほど融点の低い脂肪が筋肉の中に細かく混じる霜降りが特徴です。風味がよく、肉質はきめ細やかで、上品な甘みと旨みが楽しめます。



# 松阪牛

MATSUSAKA  
BEEF

「肉の芸術品」と評される  
きめ細やかな霜降りと、やわらかな肉質

松阪地方は伊勢平野の中央にある農耕の盛んな地域で、昔は農耕に牛を利用していました。古来より役牛として優秀だったのは兵庫県但馬産の雌牛で、江戸時代、子牛は大阪を通過して紀州（和歌山県）に入り、この地でよく働く役牛に成長させてから、松阪に売ら

れていました。明治になり牛肉の需要が高まると、松阪の農家では3～4年農耕に使った牛を1年間肥育して太らせて供給しました。これが肉牛としての始まりで、その後の農家や関係者の努力で、松阪地方の肉牛は次第に名を高めていきます。昭和10年に東京芝浦で



開催された「全国肉用畜産博覧会」で最高の「名誉賞」を受賞してからは、全国的に高級牛肉として有名になりました。昭和24年に「松阪肉牛共進会」が開始され、品評会に優秀な肉牛が出品されるとさらに名声が高まりました。

松阪牛の定義は《黒毛和種の未経産（子を産んでいない）雌牛で、三重県の雲出川以南から宮川以北周辺で肥育。松阪牛固体識別管理システムに登録された牛》というもの。肥育は牛舎で主に穀物類で育てられるため、肉質がやわらかく、きめの細かい霜降りで、脂に甘みがあるのが特徴。その味は「肉の芸術品」と評されています。



# ステーキ

1頭からさまざまな部位が取れる牛肉。  
各部位の旨みを存分に堪能できるのがステーキです。  
赤身と脂肪が交雑するロースやサーロインは  
とろける味わいを、ヒレは繊細なやわらかさを、  
ランプやモモは適度な噛み応えと豊かな風味を  
楽しむことができます。



## 米沢牛 ロース

米沢牛のロースステーキはやわらかく芳醇な旨みが特徴。お好みの焼き加減でお召しあがりください。



### ① 米沢牛 ロースステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 11-006**

ロースステーキ(2枚)計280g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません

おいしさそのまま (冷蔵便)

## 鹿児島黒牛 ロース

和牛の産地である鹿児島で育てられた「鹿児島黒牛」。赤身と脂肪のバランスがとれたキメ細かくてやわらかな肉質が特徴のロース肉をステーキ用にカットしました。



### ③ 鹿児島黒牛 ロースステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 11-005**

ロースステーキ(2枚)計340g / 消費期間は冷蔵で4日 / 鹿児島県産  
※梱包=外装箱・竹皮  
※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま (冷蔵便)

## 米沢牛 ランプ

ボリューム感があり、ほどよい脂、肉のやわらかさ、風味、どれをとってもすぐれた肉質です。



### ② 米沢牛 ランプステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 11-007**

ランプステーキ(3枚)計300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま (冷蔵便)



# 雪降り and 牛尾花沢

山形牛の中でもワンランク上の和牛「雪降り and 牛尾花沢」。  
日本三雪（三大豪雪地帯）のひとつ、山形県尾花沢市。  
ここで育てられる和牛は、厳しい冬の寒さから身を守る  
為、自然に良質な脂を身につけていきます。月齢32ヵ月  
以上肥育することで、旨み成分（オレイン酸）が豊富  
に含まれます。また、こどもを産んでいない未経産のメス  
のみなので、肉質はやわらかく、脂の甘みが上品、サシ  
はきめ細かく、口どけはフワッと軽やかです。

## 雪降り and 牛尾花沢 ロース

山形県尾花沢市で厳しい条件で育っ  
た、雪降り and 牛尾花沢。とろけるよ  
うな味わいをステーキで。



〈山形の極み〉  
**① 雪降り and 牛尾花沢  
ロースステーキ**  
肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

申込番号 **NH 12-002**

ロースステーキ(1枚) 250g / 消費期  
間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定  
はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 山形牛 サーロイン

丹精込めて育てあげた山形牛。ジュー  
シーな肉のおいしさを十分にお楽し  
みください。



## 山形牛 ヒレ

香り高く、まろやかで口当たりのよい  
山形牛のやわらかなヒレステーキです。



**② 山形牛 ヒレステーキ**  
肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

申込番号 **NH 12-003**

ヒレステーキ(2枚) 計260g / 消費期  
間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定  
はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

**③ 山形牛 サーロインステーキ**  
肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

申込番号 **NH 12-004**

サーロインステーキ(2枚) 計340g /  
消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定  
はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 松阪牛 ロース

ジューシーな歯応えが味わえるロースステーキ。火を通しすぎずにお召しあがりください。



### ① 松阪牛 ロースステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 13-216**

ロースステーキ(1枚)計200g / 消費期間は冷蔵で5日 / 三重県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 松阪牛 モモ

心地よい歯ごたえとコクのある味わいがお楽しみいただけるモモをステーキで。



### ② 松阪牛 モモステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 13-001**

モモステーキ(4枚)計400g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 仙台牛 モモ

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。脂肪と赤身が絶妙なバランスです。



### ③ 仙台牛 モモステーキ

肉質等級:5等級(B.M.S.No.8以上)

申込番号 **NH 13-002**

モモステーキ(4枚)計380g / 消費期間は冷蔵で4日 / 宮城県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

## 鳥取和牛

昭和41年に鳥取の雄牛である<sup>けたか</sup>気高号が、第1回全国和牛能力共進会肉牛の部で栄えある1等賞に輝き、その子孫が日本各地に広まりました。一頭一頭に愛情を注ぎ、きれいな環境と水で育てられた鳥取を代表する肉です。

## 宮崎有田牛

70年余りの牛飼いの歴史があり、牛にもエサにも水にも薬を使わず、丹精込めて育てあげた宮崎県の〈有田牧畜産業〉の黒毛和牛です。オリジナル飼料や環境のよい場所でいねいに肥育することで、あっさりした脂の旨みとなります。未經産の雌牛のみをお届けします。



### 鳥取和牛 ランプ

じわっと広がる肉の旨みをステーキで  
お楽しみください。



#### ① 鳥取和牛 ランプステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 14-217**

ランプステーキ(3枚)計360g / 消費  
期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

### 宮崎有田牛 ロース

愛情たっぷり育てられた有田牛は脂質  
の旨みがしっかり味わえます。



#### ② 宮崎有田牛 ロースステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 14-001**

ロースステーキ(2枚)計360g / 消費  
期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け指定  
はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 飛騨牛 モモ

塩のみで焼いても十分おいしくいただけます。お好みの焼き加減でお召しあがりください。



### ① 飛騨牛 モモステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 15-218**

モモステーキ(4枚)計380g / 消費期間は冷蔵で4日 / 岐阜県産  
※梱包=紙箱

おいしさそのまま (冷蔵便)

## 近江牛 モモ

やわらかで深みのある味わいの近江牛をジューシーなモモのステーキで。



### ② 近江牛 モモステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 15-225**

モモステーキ(5枚)計400g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産  
※梱包=トレイ

おいしさそのまま (冷蔵便)

## 神戸牛 モモ

優れた血統と確かな技術が生んだ神戸牛。赤身に交錯して入ったサシがおいしさを引き立てます。



### ③ 神戸牛 モモステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NH 15-003**

モモステーキ(3枚)計210g / 消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま (冷蔵便)

## 宮崎牛 ロース

良質な牛肉の生産地として有名な宮崎県からやわらかく、食べ応えのあるロースステーキをお届けします。



### ④ 宮崎牛 ロースステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 15-002**

ロースステーキ(2枚)計320g / 消費期間は冷蔵で4日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・竹皮  
※都合により火曜・金曜のお届け指定はできません。

おいしさそのまま (冷蔵便)

牛肉のおいしい食べ方 **1**

# 肉の風味が生きた 極旨ステーキ



ステーキは、焼くだけのシンプルクッキングですが、実はその火の通し加減は微妙で、意外と難しいものです。せっかくの国産和牛の肉だから、おいしくジューシーに焼きたいですね。香りや肉の風味を損なうことなく、上手に焼き上げるための、ワンポイントテクニックをご紹介します。



### 1 室温にもどす

好みの焼き上がりにするために、肉を室温に戻しておきましょう。いい焼き色がついているのには冷たい、中まで火を通そうと焼いたら表面が焦げた、というような失敗を防ぐため、調理する30分～1時間前に冷蔵庫から出しておきます。



### 2 筋を切る

焼いたときに身縮みしないように、赤身と脂肪の境目にある筋を切っておきます。2cm おきぐらいに包丁の先を刺して、切り目を入れていきます。



### 3 塩・こしょうをふる

塩の分量は肉の重量の0.8～1%。塩小さじ1は約6gなので、200gの肉ならば小さじ1/3弱が目安です。サシの多い肉は塩が浸透しにくいので、少し多めに。黒こしょうとともに全体にふります。焼く直前にふることがポイントです。



### 4 焼く

フライパンを熱して牛脂を全体になじませ、盛りつけたときに上になる面を下にして牛肉を入れます。強火で30秒、火を少し弱めて1分～1分30秒焼きます。途中、脂が溜まってきたら、焦げ付く前にペーパータオルで拭き取ってください。



### 5 肉の断面をチェック

肉の断面を見てチェック! 肉の厚みにもよりますが、フライパンに接している下の部分から1/3程度まで色が変わってきたら、返すタイミング。



### 6 返して仕上げる

肉を返し、再び強火にして30秒、火を少し弱めて1分～1分30秒、ミディアムレアに焼き上がりました!

## フライパンの肉汁は最高のソースに!

フライパンには旨みたっぷりの肉汁が残っています。これは極上ソースの主材料。ワインを加えて、ゴムベラ等で肉汁をこそげ取り、ワインとなじませていきます。ウスターソースとしょうゆも加え、とろみがでてきたらOK。

### Recipe ソース

#### 材料 (つくりやすい分量)

|         |        |
|---------|--------|
| 赤ワイン    | 大さじ3   |
| 水       | 大さじ3   |
| ウスターソース | 大さじ1   |
| しょうゆ    | 大さじ1/2 |
| こしょう    | 少々     |
| バター     | 大さじ1   |

#### つくり方

1 肉を取り出したフライパンに赤ワインを入れてゴムベラで肉汁をこそげるように全体になじませ、水、ウスターソース、しょうゆを入れる。

2 ゴムベラで全体を混ぜながら煮詰め、とろみがついてきたら、こしょう、バターを加えて全体を混ぜて出来上がり。



# すき焼

明治時代の文明開化とともに広まった「牛鍋」がルーツの、  
日本を代表する牛肉料理です。地域や家庭で加える材料が違い、  
味付けも異なります。牛肉の部位はモモや肩ロースが合い、  
野菜類や豆腐、生卵などを合わせるので、  
栄養バランスは良好です。



## 米沢牛 肩

霜降りもほどよく入り、煮込んでも鍋全体をひきたたせ、おいしいすき焼が味わえます。



- ① 米沢牛 すき焼用  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 19-005**

肩 570g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 松阪牛 モモ

きれいな霜降りが入った松阪牛。  
やわらかい肉質をすき焼で。



- ③ 松阪牛 すき焼用  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 19-007**

モモ 450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産  
※梱包=外装箱

おいしさそのまま 冷蔵便

## 米沢牛 肩ロース

良質の穀物を飼料とし、丹念に育てられた米沢牛はやわらかく、きめ細かい霜降りが特徴的です。



- ② 米沢牛 すき焼用  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 19-006**

肩ロース 390g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 松阪牛 肩ロース

肉の芸術品と呼ばれる松阪牛はきめ細かい霜降りが入っています。絶妙なハーモニーが味わえます。



- ④ 松阪牛 すき焼用  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 19-008**

肩ロース 280g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産  
※梱包=外装箱

おいしさそのまま 冷蔵便

## 雪降り和牛尾花沢 モモ・肩ロース

良質な脂と締め細やかなサシを、モモと肩ロースの2つの部位で食べくらべてください。



### ① 〈山形の極み〉

雪降り和牛尾花沢 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 20-003**

モモ・肩ロース各200g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産

※梱包=外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 山形牛 モモ

やわらかな肉質、舌の上でとろける脂質をすき焼でご堪能ください。



### ② 山形牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 20-004**

モモ600g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産

※梱包=外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 篠原精肉店

かみのやま

山形県上山市新丁に店舗を構える「篠原精肉店」。より肉質がやわらかく食味が良いとされる雌の山形牛のA5ランクを主に仕入れることで、質の良い肉を提供しています。ご自宅でお召し上がりいただくことはもちろん、贈答用としてもご利用いただけます。昭和52年に創業し、培った経験で仕入れた肉をぜひ一度お召しあがりください。

## 篠原精肉店

### 山形牛 肩ロース

脂の乗ったまったりとした食感の山形牛を、すき焼用にスライスしました。



### ③ 山形牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 20-001**

肩ロース420g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産

※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

## 鹿児島黒牛 肩ロース

霜降りが適度にやわらかく、濃厚な赤身が特徴の肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。



### ① 鹿児島黒牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 21-001**

肩ロース 450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 鹿児島県産  
※梱包＝外装箱・竹皮  
※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 仙台牛 肩ロース

サシがバランスよく入っている仙台牛。まろやかな味わいをお楽しみいただけます。



### ② 仙台牛 すき焼用

肉質等級:5等級(B.M.S.No.8以上)

申込番号 **NH 21-002**

肩ロース 360g / 消費期間は冷蔵で4日 / 宮城県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**





### 飛騨牛 肩ロース

きめ細かく入ったサシが鍋全体を引き立たせ、おいしいすき焼が味わえます。



- ① 飛騨牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 22-016**

肩ロース 400g / 消費期間は冷蔵で4日 / 岐阜県産  
※梱包=紙箱

おいしさそのまま  冷蔵便

### 近江牛 肩ロース

豊かな自然の恵みをもとに育てられた近江牛は、やわらかく舌の上でとろけます。



- ② 近江牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 22-216**

肩ロース 350g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産  
※梱包=トレイ

おいしさそのまま  冷蔵便

## 鳥取和牛 モモ

自然豊かな鳥取県で大事に育てられた鳥取和牛の味わい深いモモ肉をお楽しみください。



**① 鳥取和牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 23-217**

モモ 450g / 消費期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 神戸牛 モモ・バラ

細やかな脂肪が色鮮やかな霜降りとなり、旨みと甘みが強いのが特徴。濃厚な旨みを味わうならすき焼で。



**③ 神戸牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NH 23-002**

モモ・バラ計 400g / 消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎有田牛 肩ロース・モモ

水や飼料にこだわって育てた有田牛。まろやかな味わいをすき焼で。



**② 宮崎有田牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 23-024**

肩ロース 200g、モモ 300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎有田牛 肩ロース

清らかな水と空気が育てた良質な宮崎牛。脂の乗った肩ロースをすき焼用にスライスしました。



**④ 宮崎有田牛 すき焼用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 23-001**

肩ロース 400g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

牛肉のおいしい食べ方 <sup>2</sup>

# 良質な肉で すき焼<sup>たの</sup>を愉しむ

贅沢な気分を味わえるすき焼は、年代を問わず大人気のメニューです。良質な国産和牛でつくるすき焼だから、ひと手間かけてよりおいしく！  
すっきりとした味つけ、ジューシーでやわらかい肉は、食べる喜びを実感させてくれるはずです。

## ポイント1 割り下は自家製で



簡単につくれる割り下は手づくりがおすすめ。  
肉の風味を生かす、甘さ控えめのすっきり味に。

### Recipe ソース

#### 材料（つくりやすい分量）

|      |         |
|------|---------|
| 酒    | 1/2 カップ |
| みりん  | 1/2 カップ |
| しょうゆ | 1/2 カップ |
| 砂糖   | 大さじ 2～3 |

#### つくり方

1 鍋に酒、みりんを入れて中火にかけ、煮立てアルコール分をとばす。

2 しょうゆ、砂糖を加えて混ぜ、中火にかけて砂糖を溶かす。ひと煮立ちしたら出来上がり。

## ポイント2 肉は焼いてから煮る



「すき焼」、その名の通り、肉をさっと焼いてから煮ていきます。肉の旨みが煮汁に逃げないように表面を焼きつけます。香ばしい香りもプラス。ただし、焼き過ぎは肉が硬くなってしまうので、さっと焼くことがポイントです。

鍋を中火にかけて牛脂を入れて溶かし、牛肉を広げて入れ、両面をさっと焼きつけます。



#### 割り下を入れるタイミング

牛肉をさっと焼きつけたら鍋の端に寄せて葉もの以外の具を並べ入れ、割り下を加えます。全体に煮立ってきたら葉もの（ここでは春菊）を入れます。全体に火が通ったら、さあ召しあがれ。



# 焼肉

焼き網や鉄板で、焼きながら食べるのがこの料理の醍醐味です。

赤身は香辛料を効かせた醤油系のたれで、脂身が多い部位は塩や胡椒、柑橘やわさび醤油でさっぱりと。

野菜と一緒に焼いたり、レタスなどで包んで食べても美味で、多様に味わえます。



## 雪降り和牛尾花沢 モモ・肩ロース

雪降り和牛尾花沢は、未経産の雌牛なので、良品な脂質と肉質の旨みをご堪能いただけます。



〈山形の極み〉

① 雪降り和牛尾花沢 焼肉用  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 NH 27-002

モモ・肩ロース各200g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便



## 山形牛 モモ

山形牛の特徴は脂質のおいしさ。  
肉を焼けば、厳しい自然に育まれた  
黒毛和種の食味が引き立ちます。



② 山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 NH 27-003

モモ600g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 山形牛 肩ロース

山形の自然の中で、一頭一頭丹精込めて育てました。さっとあぶった焼肉でお召しあがりください。



③ 山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 NH 27-004

肩ロース400g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便



### 山形牛 ロース・肩ロース・モモ・バラ

それぞれの部位を一度に楽しめるバラエティセット。山形牛ならではの旨みを堪能ください。



#### ① 山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 28-004**

ロース・肩ロース・モモ・バラ各100g  
／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※梱包=木箱

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

### 米沢牛 モモ・バラ

自然豊かな牧場でびのびと育った米沢牛の焼肉は、ジューシーで濃厚な風味が食欲をそそります。



#### ② 米沢牛 焼肉セット

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 28-005**

モモ・バラ各330g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※梱包=外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便



### 松阪牛 バラ

やわらかな肉質、とろけるような  
まろやかさがあり、脂の乗ったまっ  
たりとした食感です。



#### ① 松阪牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 29-001**

バラ 500g / 消費期間は冷蔵で4日 /  
三重県産

※梱包=外装箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

### 松阪牛 サンカク

1頭の肩バラ肉の一部からしか取れ  
ない希少部位。きめ細かなサシと脂  
の旨みをご堪能ください。



#### ② 松阪牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 29-220**

サンカク 250g / 消費期間は冷蔵で5  
日 / 三重県産

※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 鹿児島黒牛 肩ロース

和牛の産地である鹿児島で育てられた「鹿児島黒牛」。霜降りが適度でやわらかく、濃厚な赤身が特徴の肩ロース肉を焼肉用にカットしました。



**① 鹿児島黒牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 30-002**

肩ロース 450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 鹿児島県産

※梱包＝外装箱・竹皮

※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 近江牛 肩ロース

良質な肉質ときれいな霜降りが特徴の近江牛。さっと焼いて肉本来の甘みをお楽しみください。



**③ 近江牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 30-238**

肩ロース 350g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産

※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 仙台牛 肩ロース

さっぱりとした中にもジューシーな肉の旨みが口の中に広がる仙台牛を、焼肉でお召しあがりください。



**② 仙台牛 焼肉用**  
肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

申込番号 **NH 30-001**

肩ロース 360g / 消費期間は冷蔵で4日 / 宮城県産

※梱包＝外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 神戸牛 モモ・バラ

人肌で溶けてしまうほど融点の低いサシ（脂肪）が筋肉の中に細かく入り、あっさりとした味わいの神戸牛。2種の部位が堪能できる焼肉セットです。



**④ 神戸牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NH 30-003**

モモ・バラ計 300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産

※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 飛騨牛 肩ロース

やわらかな肉質に、細やかな霜降りが入ったお肉は、さっと焼いてお召しあがりください。



### ① 飛騨牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 31-002**

肩ロース380g / 消費期間は冷蔵で4日 / 岐阜県産  
※梱包=紙箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 鳥取和牛 モモ・バラ

とろけるような舌ざわりのモモとバラ肉を焼肉でご堪能ください。



### ③ 鳥取和牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 31-001**

モモ・バラ計450g / 消費期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎有田牛 肩ロース

風味がよく、やわらかな食感が特徴の宮崎有田牛。さっと火を通してお召しあがりください。



### ② 宮崎有田牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 31-004**

肩ロース400g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎有田牛 肩ロース・モモ

雌牛ならではのやわらかな肉質と上品な甘み。2つの部位を食べくらべてください。



### ④ 宮崎有田牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 31-005**

肩ロース200g、モモ300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

# 牛肉のおいしい食べ方 <sup>3</sup> 焼肉パラダイス

笑顔で焼肉を囲む楽しい食卓。やわらかくてジューシーな肉を頬張れば、思わず笑顔がこぼれます。風味に富んだ肉だから、下味はシンプルにごまの香りを添えた塩味で。

焼き上がった肉にゆずこしょうやレモン汁などの辛味や酸味をプラスして食べれば、味のバリエーションも広がります。



## おいしいお肉だから、 下味はシンプルに

牛肉本来の旨みや香りを堪能するためにも、下味はシンプルな塩味がおすすめです。ごま油で肉をコーティングしておけば、香りもよくなり、肉の旨みも逃げません。味のアクセントは白ごまで。

### Recipe 下味

牛肉 300g の場合の下味

ごま油 大さじ 1

酒 大さじ 1/2

塩 少々

白いりごま 小さじ 1/2

### つくり方

ボウルに牛肉を入れて材料を順次加え、手でよく揉み込みます。

## 味わいバリエーション

さあ、まずはこの味で、そして次の味は…。塩味の肉をベースに、いろいろな味を肉にプラスしながら食べてください。下味がシンプルだからできる焼肉テクニック。どの味も肉の風味を引き立ててくれます。



### ねぎ＋塩＋こしょう

こしょうをきかせるのがポイントです。ねぎのみじん切り大さじ 4、塩 小さじ 1/3 を混ぜて。

### 酢＋しょうゆ ＋一味唐辛子

ピリリと辛味がアクセント。



### レモン汁＋塩

さっぱり、さわやか、いくらでも食べられそう。

### おろしわさび

香りのいい生わさびがおすすめ。

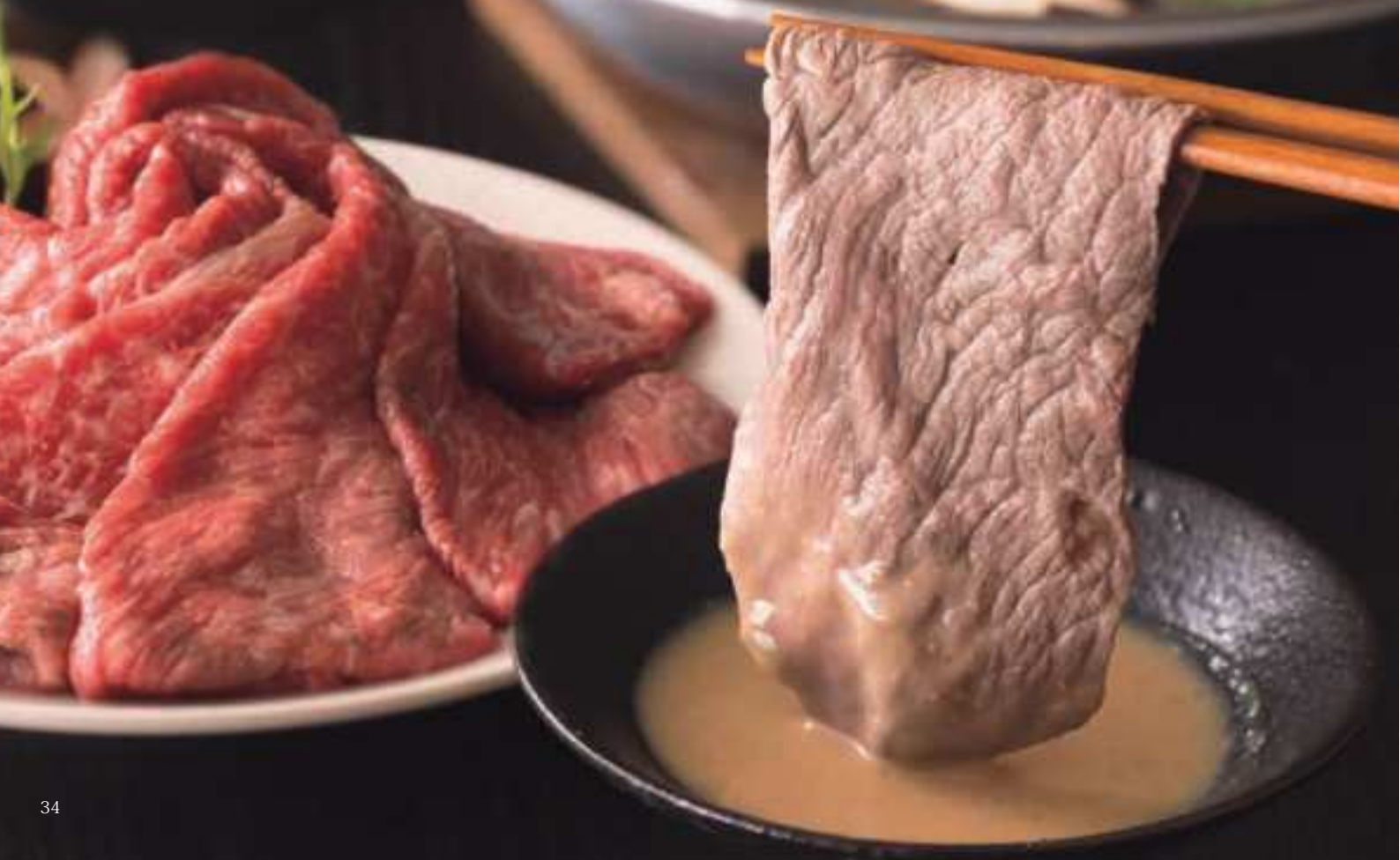


### ゆずこしょう

香りと辛味がくせになりそう。

# しゃぶしゃぶ

薄切りにした牛肉を、鍋のだし汁の中ですすぐように  
泳がせて火を通し、ポン酢醤油や胡麻だれなどにつけて食べます。  
材料には牛モモ肉、ロース、白菜、葱、春菊、茸類を用います。  
余分な脂が落ちるので牛肉がさっぱりと食べられ、  
ヘルシーな料理方法です。



## 松阪牛 モモ

きめ細やかなサシと、やわらかな肉質の松阪牛をしゃぶしゃぶで。



### ① 松阪牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 35-005**

モモ 450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産  
※梱包＝外装箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 松阪牛 肩ロース

薄切りなのにジューシーな松阪牛肩ロースをさっと湯にくぐらせてご堪能ください。



### ② 松阪牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 35-006**

肩ロース 280g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産  
※梱包＝外装箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 米沢牛 肩ロース

米沢・置賜盆地の恵まれた自然環境で、丹精込めて育てられた名牛の芳醇な味わいをしゃぶしゃぶで。



### ③ 米沢牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 35-007**

肩ロース 390g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 米沢牛 ロース

肉の中に網目のように入り込んだきめ細かい霜降り。舌の上でとろけるおいしさをご堪能ください。



### ④ 米沢牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 35-008**

ロース 340g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 雪降り和牛尾花沢 モモ・肩ロース

良質な脂でありながら、あっさりとした味わいが楽しめます。



- ① 〈山形の極み〉  
雪降り和牛尾花沢  
しゃぶしゃぶ用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 36-002**

モモ・肩ロース各200g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便



## 山形牛 モモ

脂肪のきめが細かく、お口の中でとろけるまろやかさ。厳しい自然の中で育まれた深い味わいです。



- ② 山形牛 しゃぶしゃぶ用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 36-003**

モモ600g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 山形牛 肩ロース

赤身と脂肪のバランスが良い肩ロースを、素材の旨みが楽しめるしゃぶしゃぶで。



- ③ 山形牛 しゃぶしゃぶ用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 36-004**

肩ロース400g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

## 仙台牛 肩ロース

脂の甘みと、しつこくない上品な味わいをしゃぶしゃぶでご堪能ください。



### ① 仙台牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:5等級(B.M.S.No.8以上)

申込番号 **NH 37-412**

肩ロース360g / 消費期間は冷蔵で4日 / 宮城県産

※梱包＝外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 神戸牛 モモ・バラ

ひとはだで溶けるほど融点の低いサシが細かく入りこんだ、霜降りが特徴の神戸牛をしゃぶしゃぶで。



### ③ 神戸牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.6以上)

申込番号 **NH 37-002**

モモ・バラ計400g / 消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産

※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 飛騨牛 肩ロース

口の中に広がる飛騨牛の旨みをしゃぶしゃぶでお楽しみください。



### ② 飛騨牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 37-001**

肩ロース380g / 消費期間は冷蔵で4日 / 岐阜県産

※梱包＝紙箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 近江牛 肩ロース

口に入れた瞬間、ほのかな甘みが広がります。そのやわらかさと旨みをお楽しみください。



### ④ 近江牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5以上)

申込番号 **NH 37-043**

肩ロース350g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産

※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 鹿児島黒牛 肩ロース

きめ細やかな霜降りで、しっとりとした味わいを、しゃぶしゃぶでお召しあがりください。



### ① 鹿児島黒牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 38-001**

肩ロース 450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 鹿児島県産  
※梱包＝外装箱・竹皮  
※都合により火曜・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 鳥取和牛 モモ

さっと熱湯にくぐらせるだけで火が通り、口の中でとろけ、旨みがたっぷりと膨らみます。



### ③ 鳥取和牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 38-437**

モモ 450g / 消費期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産  
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎牛 肩ロース

キメが細かく、芳醇な旨みの肉を、素材の味を楽しめるしゃぶしゃぶで。



### ② 宮崎牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 38-003**

肩ロース 400g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

## 宮崎有田牛 肩ロース・モモ

こだわりの飼料で風味が豊かになり、しっかりとした味わいに。



### ④ 宮崎有田牛 しゃぶしゃぶ用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 38-004**

肩ロース 200g、モモ 300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 宮崎県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

本当は体にいい！牛肉の健康効果

# 牛肉を食べて元気に、健康に

牛肉はおいしいだけではありません。栄養たっぷり、そして糖質は0g。  
元気印の牛肉を日々の食事に摂り入れてください。

カルニチン

ヘム鉄

ビタミンB群

タンパク質



## タンパク質

牛肉に含まれているタンパク質には必須アミノ酸がバランスよく含まれています。この必須アミノ酸は、植物性のものよりも消化吸収がいいところも見逃せません。

内臓や血液、筋肉や皮膚など、タンパク質は体をつくる大切な栄養素。そして必須アミノ酸は体内ではつくることができないので、食べて摂取しなくてはなりません。牛肉ならば上質なタンパク質を効率よく摂り入れることができるのです。

## ヘム鉄

牛肉には貧血を予防するヘム鉄が多く含まれています。野菜や海藻に含まれているヘム鉄よりも牛肉に含まれているヘム鉄は吸収率が高いことが特徴で、酸素を全身に送り、疲

れにくい体をつくってくれます。さらにヘム鉄は貧血だけでなく冷え性にも効果を発揮されているので、女性にはうれしい栄養素といえるでしょう。

## ビタミンB群

ビタミンB群が多く含まれているのも牛肉の特徴です。美容ビタミンとも呼ばれているビタミンB2。成長を促進し、皮膚や髪の毛の細胞を再生する、食べ物をエネルギーに変えて脂肪をため込まない体質にする、などが期待できます。また、ビタミンB12も豊富で、これは顔色をよくしたり、髪を艶やかにするなどの効果が期待できます。牛肉を食べた翌日はなんとなく肌がしっとり、なんてことはありませんか？ これはまさに牛肉効果の現れといえそうです。

## カルニチン

タンパク質の次に多く含まれているカルニチンは、余分な脂肪を分解してエネルギーに変え、また、血液中の中性脂肪を下げてコレステロールを低下させてくれるというなんとも頼もしい栄養素です。

牛肉を食べて元気に、健康に。  
これは夢ではなさそうです。





## 牛肉のおいしい食べ方 4 大人の しゃぶしゃぶ

肉のおいしさを存分に味わえるしゃぶしゃぶは、牛肉好きにはたまらない秀逸な鍋です。ゆらゆらと湯の中で肉をおよがせながら、好みのタイミングで召しあがれ。ゆっくり、ゆったりとした肉のひとつときを楽しんでください。

## 定番のたれは手づくりで。

しゃぶしゃぶといえばポン酢だれとごまだれ。さっぱりポン酢で肉の風味を確かめ、みそ風味のごまだれで肉をボリュームに食す、これがしゃぶしゃぶの醍醐味。わが家のたれをさっと手づくりして、滋味溢れる牛肉の味をかみしめてください。



ポン酢だれ

Recipe

ポン酢だれ

### 材料（つくりやすい分量）

柑橘類の絞り汁（ゆず、すだち、かぼすなど） 1/2 カップ  
しょうゆ 1/2 カップ

### つくり方

材料を混ぜ合わせる。濃いめなので鍋の煮汁でのばしながら食べてください。



ごまだれ

Recipe

ごまだれ

### 材料（つくりやすい分量）

白練りごま 60g  
みそ（信州味噌など） 60g  
だし汁 1/2 カップ  
おろししょうが 小さじ1  
一味唐辛子 少々

### つくり方

1 すり鉢にみそを入れて滑らかになるまですり、練りごまを加えてよく混ぜ合わせる。  
2 しょうが、だし汁を加えて溶きのばす。

牛肉を  
キリリと食べるか、  
ソフトに食べるか。

牛肉は熱湯で火を通すか、やや低い温度で火を通すか。しゃぶしゃぶはシンプルな料理だけに、湯の温度については2つの好みがあるようです。熱湯に牛肉を入れた場合は肉の表面のタンパク質が瞬時に凝固し、肉の旨みを逃がさず、キリリとした味わいに。

一方、やや低い温度（80℃前後）で火を通した場合、肉に散らばっている脂肪がゆるゆると溶け出し、ソフトな食感で食べられます。どちらのタイプで食べるか、お好みで選んでください。

# 頒布会

ご自分へのご褒美や、家族の食卓に  
毎月1回、全2回のお楽しみ。



選べる国産和牛カタログギフトの頒布会では、お選びのコースを毎月1回、全2回お届けいたします。

## 頒布会について

- ◎毎月1回、全2回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはご投函日から10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回目のお届け日から1ヵ月後、
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
- ◎お申し込みハガキの有効期限は6ヵ月です。期限内にお申し込みください。

例) 1回目のお届けを2月15日と  
ご指定された場合

- 1回目 → 2月15日にお届け
- 2回目 → 3月15日にお届け

# 神戸牛・米沢牛

毎月1回、全2回  
のお楽しみ

① ブランド牛コースA

申込番号 **NH 43-004**

1 回目お届け



肉の旨みと深みのある味わいが楽しめるモモ肉をステーキで。

**神戸牛 ミニステーキ**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

モモステーキ (2枚) 計140g / 消費  
期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



霜降りがほどよく入った米沢牛を  
すき焼に。煮込むと鍋全体の味が引  
き立ちます。

**米沢牛 すき焼用**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩270g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山  
形県産

おいしさそのまま 冷蔵便



頒布会

Distribution

# 松阪牛・山形牛

毎月1回、全2回  
のお楽しみ

① ブランド牛コースB

申込番号 **NH 44-002**

1 回目お届け



適度に霜降りが入った松阪牛。やわらかい肉質をすき焼でご堪能ください。

**松阪牛 すき焼用**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

モモ200g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



舌の上でとろける脂質をしゃぶしゃぶでご堪能ください。

**山形牛 しゃぶしゃぶ用**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース230g / 消費期間は冷蔵で6日 / 山形県産

おいしさそのまま **冷蔵便**



# 近江牛・宮崎牛

毎月1回、全2回  
のお楽しみ

① ブランド牛コースC

申込番号 NH 45-611

1 回目お届け



豊かな自然の恵みをもとに育てられた  
近江牛は、やわらかく舌の上でとろ  
けます。

**近江牛 焼肉用**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

モモ200g／消費期間は冷蔵で4日／  
滋賀県産

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



良質な牛肉の生産地として有名な宮  
崎県から、やわらかく濃厚な旨みをご  
堪能できるステーキをお届けします。

**宮崎牛 モモステーキ**

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

モモステーキ(2枚)計240g／消費期  
間は冷蔵で5日／宮崎県産

おいしさそのまま 冷蔵便



頒布会

Distribution



ブランド和牛の近江牛を使用した「和（なごみ）料理みのり」のローストビーフ。風味豊かな山椒のソースでお召しあがりください。

1 なごみ 〈和料理 みのり〉  
近江牛 ローストビーフ

申込番号 **NH 46-002**

ローストビーフ290g（山椒ソース30g付）／賞味期間は冷蔵で14日  
※冷蔵便にてお届け。

小



 DeliciaYell  
デリシャエール



玉ねぎの甘みと神戸牛の旨み、味噌だれの濃厚な味わいが食欲そそる焼肉丼の具です。

2 〈デリシャエール〉  
神戸牛焼肉丼の具

申込番号 **NH 46-003**

神戸牛焼肉丼の具 110g×9／賞味期間は冷蔵で14日  
※冷蔵便にてお届け。

小





牛肉は山形の気候を生かして育てられた質の高い米沢牛を100%使用、玉ねぎをふんだんに使ってジューシーに仕上げ、和風ソースをあわせたやわらかなハンバーグです。

### ① 〈山形の極み〉 米沢牛やわらかハンバーグ

申込番号 **NH 47-001**

ハンバーグ140g×9／賞味期間は冷蔵で14日

※冷蔵便にてお届け。

小卵乳



ホクホクの里芋と山形牛の旨みが醤油味のスープに溶け出して、これぞふるさとの味。山形ならではの「いも煮会」をご家庭でどうぞ。

### ② 山形牛芋煮セット

申込番号 **NH 47-003**

洗い里芋500g×2、山形牛肩・バラ計300g、ぶなしめじ150g、平こんにゃく250g、ねぎ2本、いも煮用たれ300ml／消費期間は冷蔵で4日／牛肉・里芋：山形県産、こんにゃく粉・その他の野菜：国産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは12月15日まで。

※お届けは10月16日～12月27日。

小



希少部位、近江牛トモサンカクの焼肉用。モモ肉の中で最も霜降り(サシ)の入る部位で焼肉として食べる部位のひとつです。厚めの鉄板、又はあみで肉汁をにがさないようにして、強火でサッと焼いてください。

**① 近江牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 48-014**

トモサンカク 300g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産  
※梱包=外装箱・トレイ  
※お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

おいしさそのまま (冷蔵便)



山形牛の中でも A5 ランクの雌に限定したこちらの商品は、特別契約を結んだからこそ実現した希少部位の焼肉セット。山形牛の旨みを思う存分ご堪能ください。山形県上山市の篠原精肉店より切りたてを産地直送にてお届けします。

**② 山形牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 48-002**

カメノコ・シンシン各160g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産  
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま (冷蔵便)





サンカクバラとは、肩バラの一部で、サシが入り濃厚な味わいです。とろける旨みをご堪能ください。

**① 米沢牛 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 49-215**

サンカクバラ280g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**



雪降り和牛尾花沢は、厳しい冬の寒さを、自然に良質な脂をつけることで身を守っています。サシはきめ細やか、口どけは軽やかです。やわらかい赤身の希少なランプとイチボを焼肉でお楽しみください。

**〈山形の極み〉**  
**② 雪降り和牛尾花沢 焼肉用**  
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NH 49-002**

ランプ・イチボ各200g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産  
※梱包＝外装箱・トレイ  
※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

# グルメチケット

肉の匠たちが目利きした、  
牛肉を味わえる肉の名店。



本物の和牛のおいしさを知り尽くした、肉の匠たちが選び抜いた牛肉を、ベストな状態でお召しあがりいただけるお食事券です。みごとな霜降り、とろけるような食感、ジューシーな旨み…各地域、各店自慢のブランド和牛を、こだわりの味付けや特製たれで楽しめる至福の時間をお届けします。いずれも全国選りすぐりの肉の老舗や人気店をセレクトしました。ご夫婦の記念日やご接待にもぴったりの空間で、こだわりのお食事をご堪能ください。



ご招待カードについて

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。

◆ 東京・浅草

## 一頭買焼肉 玄 浅草本店



東京下町の一大名所・浅草の焼肉店〈玄〉。「一頭買焼肉」を看板に掲げる通り、肉のプロが厳しく吟味した黒毛和牛の一頭買いで有名な人気店です。ボックスシートでゆったりとくつろげる店内は、六区の賑わいを忘れる落ち着いた雰囲気があります。今回ご紹介するのは「焼肉スタンダード」のコース。美しいサシが甘くとろける、自慢の牛肉の塩・タレの焼物を始めとした料理をご堪能いただけます。ご招待券はランチまたはディナーで、お好きな方をご利用ください。

### ① ランチ／ディナーペア

申込番号 **NH 50-003**

内容／焼肉スタンダードコース（キムチナムル盛り合わせ・チョレギサラダ・本日の韓国料理・サンチュ・こだわり生タン・人気の牛ハラミ・鶏もも・一頭買い本日の三種盛り・クッパ・本日のデザート）

■住所／東京都台東区浅草1-42-4 ヒューリック浅草一丁目ビル2F

■ご利用時間／ランチ 12:00～14:30〈L〇〉

ディナー 17:00～21:00〈L〇〉

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ銀座線原町駅から徒歩約6分、つくばエクスプレス浅草駅から徒歩約2分、東武線浅草駅から徒歩約6分

■ <https://gen-gen-gen.com/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

# 焼肉スギモト HOUSEn



明治 33 年、名古屋で精肉店として産声を上げた「スギモト」。牛肉・豚肉・鶏肉を扱う総合食肉販売業として更なる進化を続けています。そんな肉を知り尽くしたスギモトの「和牛の美味しさをより多くの人に伝えたい」という思いから〈焼肉スギモト HOUSEn〉が誕生。さっぱりとした脂と旨みのある肉が繊細に絡み合う味わいを焼肉スタイルでお楽しみいただけます。この上ないやわらかさのお肉をぜひお店でご賞味ください。



## ① ランチペア

申込番号 **NH 51-007**

内容／スギモト和牛盛り合わせ・サラダ・小鉢・ご飯・スープ・デザート

■住所／愛知県名古屋市中区栄2-4-6

■ご利用時間／ 11:30 ~ 13:30 (LO)

■定休日／無休

■アクセス／名古屋市営地下鉄東山線栄駅から徒歩約 5 分、名古屋市営地下鉄東山線・鶴舞線伏見駅から徒歩約 8 分

■ <https://www.oniku-sugimoto.com/>

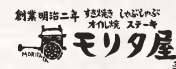
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

# モリタ屋 四条猪熊本店



## ② ランチペア

申込番号 **NH 51-008**

内容／四季彩御膳コース (和牛ヒレ照り焼き・付け合わせ野菜・前菜・和牛ローストビーフ・刺身盛り合わせ・季節のサラダ・京都米コシヒカリ・赤出し・香物・デザート)

■住所／京都府京都市中京区猪熊通四条上る錦猪熊町521

■ご利用時間／ 11:30 ~ 14:30 (LO)

■定休日／ 12月31日、1月1日

■アクセス／阪急電鉄京都線大宮駅から徒歩約 3 分

■ <https://moritaya-kyoto.co.jp/restaurant/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

〈モリタ屋〉は明治 2 (1869) 年、文明開化の足音とともに京都で初めての牛肉専門店「盛牛舎・森田屋」として創業した老舗です。以来、牛肉一筋に 150 有余年、京都の歴史とともに歩み続け、今日では京の味を支える名店としてたくさんの方々へ親しまれています。京都産をはじめ、全国よりすぐりの国産黒毛和牛を使った料理をお楽しみいただけます。今回ご紹介するのは、彩りも鮮やかな御膳形式でご賞味いただけるランチコースです。