

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

オレイン 55

仙台牛

鹿児島黒牛

宮崎牛

飛騨牛

有田牛

但馬玄

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**
- 18 おいしい食べ方①
肉の風味が生きた極旨ステーキ
- 20 **すき焼**
- 28 おいしい食べ方②
良質な肉ですき焼を愉しむ
- 30 **焼肉**
- 38 おいしい食べ方③
焼肉パラダイス
- 40 **しゃぶしゃぶ**
- 46 おいしい食べ方④
大人のしゃぶしゃぶ
- 48 希少部位
- 52 牛肉加工品
- 53 牛肉を食べて元気に、健康に
- 54 頒布会
- 64 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つた場合は、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。申込期限内にお申し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」のアレルギーマテリアルについて、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」^{ぶどまり}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 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

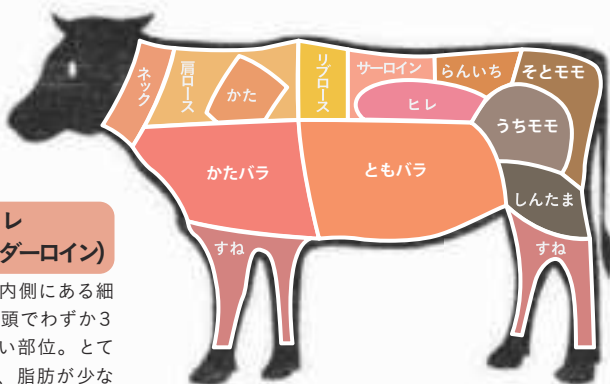
ろっ骨のまわりの肉で、赤身と脂肪が交互の層になっている。脂肪が多く、濃厚な味わい。

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。



山形牛

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

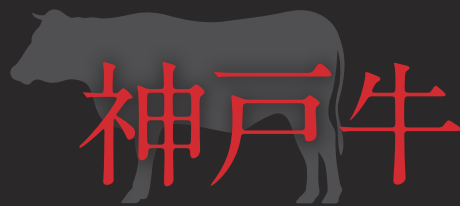
の「興譲館」に雇われた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスの存在が大きく影響しています。彼は故郷の食を懐しみ、一緒に連れてきたコック万吉に牛肉を調理させました。これが食用としての米沢牛の始まりです。この味わいに感動した彼は、任期を終えて横浜居留地に戻る際、牛を一頭連れ



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 サーロイン・ヒレ

とろけるような味わいをステーキで。それぞれの部位を贅沢に食べ比べてください。



① 米沢牛 ステーキセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 11-003**

サーロインステーキ(2枚)計320g、ヒレステーキ(2枚)計160g／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

山形牛の中でもワンランク上の和牛「雪降り和牛尾花沢」。
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。

雪降り和牛尾花沢 ヒレ

山形県尾花沢市で厳しい条件で育った、
雪降り和牛尾花沢。噛むほどに旨みが増す
味わいを希少なヒレステーキで。



〈山形の極み〉
**① 雪降り和牛尾花沢
ヒレステーキ**
肉質等級:4等級(B.M.S.No5)以上

申込番号 **NF 12-002**

ヒレステーキ(3枚)計450g / 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 シャトーブリアン

ヒレの真ん中から少ししか取れないシャトーブリアンをステーキ用にカット。希少な味わいをぜひお楽しみください。



〈山形の極み〉

① 山形牛 シャトーブリアン

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 13-002**

ヒレステーキ(シャトーブリアン)(3枚)
計420g / 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

松阪牛 シャトーブリアン

繊維が細かく、濃厚な味わいながらあっさりとした旨みの特徴のシャトーブリアンをお楽しみください。



② 松阪牛 シャトーブリアン

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 13-225**

ヒレステーキ(シャトーブリアン)(3枚) 計
350g / 消費期間は冷蔵で4日 / 三重県産

※梱包=紙箱

おいしさそのまま 冷蔵便



宮崎牛 ヒレ

全国第2位の黒毛和牛生産地である宮崎県で、血統にこだわった子牛をそのまま県内で育て、日本食肉格付協会が定める肉質等級が4等級以上のものを「宮崎牛」と認定しています。美しい霜降りが入った宮崎牛のヒレは、やわらかくとろけるような食感が楽しめます。



① 宮崎牛 ヒレステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 14-001**

ヒレステーキ(5枚)計600g / 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・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**

仙台牛 サーロイン

一口頬張れば濃厚で繊細な味わいが広がる仙台牛。
口あ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。



① 仙台牛 サーロインステーキ

肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

申込番号 **NF 15-410**

サーロインステーキ(4枚)計840g /
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 肩ロース

やわらかい肉質と芳醇な香りをステーキ
でお楽しみください。



② 神戸牛 肩ロースステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NF 15-002**

肩ロースステーキ(4枚)計800g / 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)



近江牛 サーロイン

やわらかで深みのある味わいの近江牛を
ジューシーなステーキでお召しあがりく
ださい。



① 近江牛 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 **NF 16-411**

サーロインステーキ(4枚)計680g /
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**

飛騨牛 サーロイン・ランプ

美しい霜降りで濃い旨みのサーロインと、やわ
らかく脂肪の少ない赤身肉のランプのセット。
とろけるような肉質をお楽しみください。



② 飛騨牛 ステーキセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 16-428**

サーロインステーキ(3枚)・ランブス
ステーキ(5枚)各450g / 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**

鹿児島黒牛 サーロイン・ヒレ

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と、脂身が少
なく赤身がやわらかいのが特徴のヒレ肉のス
テーキセットです。



③ 鹿児島黒牛 ステーキセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 16-001**

サーロインステーキ(3枚)計480g、ヒ
レステーキ(3枚)計360g / 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**



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。未経産の雌牛のみをお届けします。

鳥取和牛オレイン 55

昭和41年に鳥取の雄牛である^{けたか}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。鳥取の中でも、トップクラスの肉牛だけに与えられるブランドが「鳥取和牛オレイン55」です。



宮崎有田牛 ヒレ・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。



① 宮崎有田牛 ステーキセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No5)以上

申込番号 **NF 17-001**

ヒレステーキ(3枚)計450g、ロースステーキ(2枚)計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**

鳥取和牛オレイン55 ヒレ

16度という低い融点で驚きのくちどけを実現。じわっと広がる肉の旨みをステーキで。



② 鳥取和牛オレイン55 ヒレステーキ 肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

申込番号 **NF 17-429**

ヒレステーキ(3枚)計510g / 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**

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

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。



山形牛 ロース・肩ロース

生産者の愛情がこもった山形牛はやわらかな肉質が特徴。舌の上でとろける脂質をすき焼でご堪能ください。



〈山形の極み〉

1 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 **NF 21-002**

ロース430g、肩ロース530g / 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**



松阪牛 ロース

松阪牛は、三重県松阪市及びその近郊で肥育される黒毛和牛。昭和10年に『全国肉用牛畜産博覧会』で名誉賞を受賞したことから全国的に有名になりました。良質な脂肪分による細かい霜降りは脂身さえも旨みを感じさせ、口に入ればとろけるやわらかさ。すき焼でお楽しみください。



① 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 **NF 22-001**

ロース550g／消費期間は冷蔵で4日／
三重県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**



米沢牛 サーロイン・肩ロース

明治初期に米沢興譲館で教鞭を執ったチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が横浜に連れ帰った一頭の牛から、全国でおいしさを知られるようになった米沢牛。三大和牛のひとつに数えられ、和牛の中でも最長の約3年かけて育てられます。きめ細やかな霜降りで、とろけるようなやわらかな食感のサーロインと肩ロースをぜひいたくなすき焼用で。



〈山形の極み〉

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 **NF 23-002**

サーロイン450g、肩ロース470g／消費期間は冷蔵で5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**

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。



雪降り和牛尾花沢 ロース

山形牛の中でもワンランク上の和牛「雪降り和牛尾花沢」。日本三雪（三大豪雪地帯）のひとつ、山形県尾花沢市で育てられる和牛は、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。未經産のメスの肉質はやわらかく、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。



〈山形の極み〉

① 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 **NF 24-002**

ロース750g／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

神戸牛 モモ・肩ロース

きめ細かい霜降りが入った肉の旨みが、鍋全体の味を引き立てます。



① 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 **NF 25-001**

モモ500g、肩ロース450g / 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**

近江牛 ロース

良質な肉質ときれいな霜降りが特徴の近江牛。牛肉の旨みをたっぷり楽しめるロース肉のすき焼用です。



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 **NF 25-228**

ロース750g / 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**

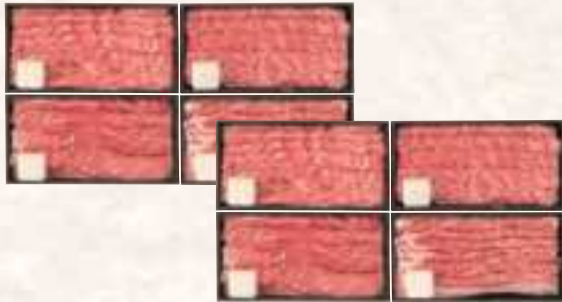


すき焼

SUKIYAKI

宮崎牛 ロース・肩ロース・モモ・バラ

甘みのある脂と、口の中でとろけるやわらかさ。
食べ比べていただきたい4種類の部位を、小分け
保存に便利なトレイ入りでお届けします。



① 宮崎牛 すき焼用 肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

申込番号 **NF 26-001**

ロース・肩ロース・モモ・バラ各150g×
2／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※梱包＝外装箱・トレイ
※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**

鹿児島黒牛 ロース・肩ロース

赤身と脂肪のバランスがとれたやわらかな肉
質が特徴のロース肉と、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す
き焼用にスライスしました。



② 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 **NF 26-002**

ロース・肩ロース各700g／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 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。



③ 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 **NF 26-003**

ロース900g／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**



宮崎有田牛 ロース・肩ロース・モモ

水や肥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。



① 宮崎有田牛 すき焼用 肉質等級:4等級(B.M.S.No5)以上

申込番号 **NF 27-001**

ロース・肩ロース・モモ各500g / 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**

飛騨牛 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。



② 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 **NF 27-020**

ロース800g / 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 肩ロース・リブロース

きめ細やかな美しい霜降りならではのコク
と旨みを、すき焼でお楽しみください。



③ 鳥取和牛オレイン55 すき焼用 肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

申込番号 **NF 27-037**

肩ロース・リブロース各400g / 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**

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

牛肉のおいしい食べ方 **2**

良質な肉で すき焼を愉^たしむ

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

- 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。
- 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。



松阪牛 肩ロース・モモ

口に入れた瞬間、甘くジューシーな松阪牛の肉汁が口いっぱいに広がります。



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 **NF 31-002**

肩ロース・モモ各600g / 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**



米沢牛 上カルビ・肩ロース

明治初期に米沢興譲館で教鞭を執ったチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が横浜に連れ帰った一頭の牛から、全国でおいしさを知られるようになった米沢牛。三大和牛のひとつに数えられ、和牛の中でも最長の約3年をかけて育てられます。歯ごたえと肉の甘みを楽しめる上カルビと、とろけるやわらかさの肩ロースを焼肉で。



〈山形の極み〉

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 **NF 32-002**

上カルビ(バラ)・肩ロース各620g/消費期間は冷蔵で5日/山形県

※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



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ご堪能ください。



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 **NF 33-003**

ロース・肩ロース・モモ・バラ各300g /
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)

山形牛 ロース・肩ロース

きめが細かい霜降りの肉、風味のよさ、脂質のおいしさが揃った山形牛を焼肉で。ジューシーな味わいが楽しめます。



〈山形の極み〉

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 **NF 33-004**

ロース・肩ロース各480g / 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)



焼肉

YAKINIKU



但馬玄 ロース・モモ・バラ

選りすぐったロース・モモ・バラをセットでお届けします。肉質や脂の甘みの違いを食べくらべてください。



〈日本の極み〉

① 但馬玄(神戸牛) 焼肉セット
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 34-411**

ロース・モモ・バラ (上カルビ) 各200g
消費期間は冷蔵で5日／兵庫県産
※梱包＝木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**



たじまぐろ 但馬玄(神戸牛)

〈上田畜産〉では、緑に囲まれた静かな環境で牛に極力ストレスをかけないようにのびのびと育てています。独自配合の飼料を与えることで、上質な赤身と、低温で溶ける脂身の深い味わいはまるでマグロのトロのようである、とのことから但馬牛の中でも一線を画したものと位置付け「但馬玄(たじまぐろ)」と命名致しました。繁殖・肥育・販売まで、全てを自社で行う一貫生産。厳しい「神戸牛」の認定基準をも満たした但馬が誇る上質な牛肉をご堪能ください。

神戸牛 モモ・肩ロース

人肌でとけてしまうほど融点の低いサシが細かく入り、あっさりとした味わいの神戸牛。モモ肉と、肩ロース肉の2種の部位を焼肉用でご用意しました。



① 神戸牛 焼肉用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NF 35-003**

モモ・肩ロース各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

近江牛 ロース

口に入れた瞬間、ほのかな甘みが広がります。厚めの鉄板、又はあみで肉汁を逃がさないようにして、強火でサッと焼いてお召し上がりください。



② 近江牛 焼肉用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 35-229**

ロース750g / 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

雪降り和牛尾花沢 ロース

未経産のメスの肉質はやわらかく、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。



〈山形の極み〉
③ 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 **NF 35-004**

ロース750g / 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



鹿児島黒牛 ロース・肩ロース

とろりと舌の上で溶ける脂には独特の甘みがあり、火であぶると濃厚な味わいが口の中に広がります。



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 **NF 36-001**

ロース・肩ロース各700g／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 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ります。さっと火を通して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 **NF 36-003**

ロース900g／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**

宮崎牛 ロース

風味が良くやわらかな食感が特徴の宮崎牛。さっと火を通してお召しあがりください。



③ 宮崎牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 36-002**

ロース950g／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 ロース・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。3つの部位を食べくらべてください。



① 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 **NF 37-001**

ロース・肩ロース・モモ各500g / 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**



飛騨牛 サーロイン・サンカクバラ

人気のサーロインと、美しいサシが入り、
肉の味も濃く脂身の甘さもしっかりとある
サンカクバラをお届け。



② 飛騨牛 焼肉用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 37-421**

サーロイン・サンカクバラ各450g / 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 肩ロース・リブロース・モモ

鳥取和牛オレイン55は、オリーブオイルの主成分
でもあるオレイン酸が豊富に含まれています。とろ
けるような舌ざわりを焼肉でご堪能ください。



③ 鳥取和牛オレイン55 焼肉用 肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

申込番号 **NF 37-038**

肩ロース・リブロース・モモ各300g /
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**

牛肉のおいしい食べ方 ³ 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。



米沢牛 サーロイン・肩ロース

やわらかく、舌の上でとろけるおいしさの米沢牛。恵まれた自然環境の中で大事に育てられた名牛の味わいを。



〈山形の極み〉

① 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 **NF 41-002**

サーロイン450g、肩ロース470g／消費期間は冷蔵で5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



松阪牛 ロース

松阪牛は、三重県松阪市及びその近郊で肥育される黒毛和牛。昭和10年に『全国肉用牛畜産博覧会』で名誉賞を受賞したことから全国的に有名になりました。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 **NF 42-001**

ロース550g／消費期間は冷蔵で4日／三重県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

山形牛 ロース・モモ

脂肪のきめが細かく、口の中であろけるようなまろやかさ。深い味わいをお楽しみください。



〈山形の極み〉

① 山形牛 シャブしゃぶ用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 43-003**

ロース500g、モモ600g / 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**

雪降り和牛尾花沢 ロース

上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。



〈山形の極み〉

② 雪降り和牛尾花沢 シャブしゃぶ用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 43-004**

ロース750g / 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**



近江牛 サーロイン

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。



① 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 **NF 44-212**

サーロイン 650g / 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)

神戸牛 モモ・肩ロース

肉のやわらかさと脂の甘みを、素材の味が楽しめるしゃぶしゃぶでご堪能ください。



② 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 **NF 44-002**

モモ 500g、肩ロース 450g / 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)

鹿児島黒牛 ロース・肩ロース

とろけるような肉質と赤身の旨みをそのまま味わえるしゃぶしゃぶ。お好みの野菜とお楽しみください。



③ 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 **NF 44-001**

ロース・肩ロース各 700g / 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 ロース

口あたりが良くやわらかで、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。



④ 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 **NF 44-043**

ロース 900g / 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)

宮崎牛 ロース

きめ細かく霜降りが入り、やわらかな
ロースをしゃぶしゃぶ用に仕上げました。



① 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 **NF 45-001**

ロース950g / 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 ロース・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。



③ 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 **NF 45-002**

ロース・肩ロース・モモ各500g / 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**

飛騨牛 ロース

口の中に広がる飛騨牛の旨みを、肉本来
の味を楽しめるしゃぶしゃぶでお召し
あがりください。



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 **NF 45-020**

ロース800g / 消費期間は冷蔵で4
日 / 岐阜県産

※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

鳥取和牛オレイン55 肩ロース・リブロース

「気高」号の血統と55%以上のオレイン酸
という2つの価値を持った鳥取和牛オレイ
ン55。驚きのくちどけをしゃぶしゃぶで。



④ 鳥取和牛オレイン55 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 **NF 45-220**

肩ロース・リブロース各400g / 消費
期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産

※梱包=木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**



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。



山形牛 トモサンカク・ミスジ・イチボ・シンシン・カメノコ

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。



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 **NF 48-002**

トモサンカク・ミスジ・イチボ・シンシン・カメノコ各210g / 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**



米沢牛 リブローズ「芯」

創業大正12年の老舗〈黄木〉が、肉質にこだわり選び抜いた米沢牛リブローズの旨みが凝縮した「芯」の部分のみスライスしました。



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 **NF 49-617**

リブローズ630g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※梱包＝外装箱・紙竹皮

おいしさそのまま **冷蔵便**

神戸牛 ミスジ

ミスジは木の葉のような形で美しい霜降りがとろけるような舌ざわりと濃厚な味わいをお楽しみいただけます。人気の神戸牛の中でも、牛1頭からわずかしかとれない希少部位のミスジをすき焼やしゃぶしゃぶで召しあがりください。



1 神戸牛 すき焼・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 **NF 50-818**

ミスジ 450g × 2 / 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)



近江牛 サンカクバラ・モモ(または肩)・肩ロース

とろけるような味わいの近江牛を、3種の部位でお届けします。それぞれの旨みを食べ比べてください。



2 近江牛 焼肉用 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 50-225**

サンカクバラ・モモまたは肩・肩ロース
各350g / 消費期間は冷蔵で5日 / 滋賀県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま (冷蔵便)





宮崎牛 ハネシタ・イチボ・ランプ

細やかなサシが入り濃厚な旨みの特徴のハネシタの焼肉とモモ肉の中でも霜降りが多くやわらかいイチボの焼肉、やわらかく赤身の中にも適度な霜降りが入ったランプ肉のステーキのセットです。



① 宮崎牛 焼肉・ステーキセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 51-001**

ハネシタ(焼肉用)330g、イチボ(焼肉用)390g、ランプステーキ(6枚)計420g／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・金曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま **冷蔵便**



飛騨牛 イチボ・ランプ・トモ サンカク・サンカクバ ラ・ロース・マル

岐阜県のブランド牛「飛騨牛」6種類の部位を使用した焼肉セットです。希少部位を食べ比べてお楽しみください。



② 飛騨牛 焼肉セット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NF 51-227**

イチボ・ランプ・トモサンカク・サンカクバラ・ロース・マル計750g／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**

スギモト



松阪牛を塩と香辛料のシンプルな味付けで肉の旨みを引き出したローストビーフです。部位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食べ比べ

申込番号 **NF 52-002**

松阪牛サーロインローストビーフ400g、松阪牛モモローストビーフ250g、ローストビーフソース100ml×2、レホール3g×6／賞味期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。

小



神戸牛、松阪牛、近江牛。日本が誇る三大和牛と名店がコラボしてローストビーフに仕上げました。

② 名店銘柄和牛ローストビーフ

申込番号 **NF 52-004**

伊藤グリル（神戸牛ローストビーフ280g、デミグラスソース30g）、みのり（近江牛ローストビーフ290g、山椒ソース30g）、ブラッセリートモ（松阪牛ローストビーフ280g、ローストビーフソース30g）／賞味期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。

小卵乳



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



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。

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

牛肉を食べて元気に、健康に。
これは夢ではなさそうです。



頒布会

ご自分へのご褒美や、家族の食卓に
毎月1回、全3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3回お届けいたします。

頒布会について

- ◎毎月1回、全3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、
3回目のお届けは1回目のお届け日から2ヵ月後とさせていただきます。
- ◎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
- 3回目 → 4月15日にお届け

松阪牛

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① 松阪牛 食べ比べコース

申込番号 **NF 55-001**

1 回目お届け



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。

松阪牛 ロースステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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)

2 回目お届け



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。

松阪牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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)

3 回目お届け



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。

松阪牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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)



頒布会

Distribution

山形牛

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① 山形牛 食べ比べコース

申込番号 **NF 56-001**

1 回目お届け



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 サーロインステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



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。

山形牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま 冷蔵便

3 回目お届け



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。

山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま 冷蔵便



米沢牛

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① 米沢牛 食べ比べコース

申込番号 **NF 57-002**

1 回目お届け



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

米沢牛 ランプステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



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。

米沢牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩 570g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

3 回目お届け



自然豊かな牧場での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。

米沢牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま **冷蔵便**



頒布会

Distribution

ステーキ

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 ステーキコース

申込番号 **NF 58-002**

1 回目お届け

2 回目お届け

3 回目お届け



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お楽しみください。

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

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

おいしさそのまま **冷蔵便**



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。

松阪牛 ロースステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

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**



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。

米沢牛 ランプステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S. No.5)以上

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

おいしさそのまま **冷蔵便**



すき焼

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 すき焼コース

申込番号 **NF 59-002**

1 回目お届け



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。

山形牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



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。

松阪牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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**

3 回目お届け



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。

米沢牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩570g / 消費期間は冷蔵で5日 /
山形県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**



頒布会

Distribution

焼肉

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 焼肉コース

申込番号 **NF 60-002**

1 回目お届け



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。

山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま (冷蔵便)

2 回目お届け



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。

松阪牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

カルビ(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)

3 回目お届け



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。

米沢牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま (冷蔵便)



しゃぶしゃぶ

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 しゃぶしゃぶコース
申込番号 **NF 61-002**

1 回目お届け



美しい霜降りでとろけるようなやわらかさの山形牛。ジューシーな肉のおいしさをお楽しみください。

山形牛 しゃぶしゃぶ用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



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。

松阪牛 しゃぶしゃぶ用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

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**

3 回目お届け



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。

米沢牛 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390g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産
※梱包=外装箱・トレイ

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。

頒布会

Distribution

加工肉

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① 肉加工品コースA

申込番号 **NF 62-002**

1 回目お届け



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。

〈山形の極み〉 米沢牛やわらかハンバーグ

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

2 回目お届け



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。

なごみ 〈和料理みのり〉 近江牛ローストビーフ

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

3 回目お届け



飛騨牛をミンチにすることで、濃厚な旨みがルー全体に広がったカレーは、素材の旨みと甘みで、味に深みを出しました。

飛騨牛ミンチカレー

飛騨牛ミンチカレー 180g×18

小 乳



加工肉

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① 肉加工品コースB

申込番号 **NF 63-002**

1 回目お届け

スギモト



飛騨牛の赤身のモモ肉を使用し、シンプルに岩塩とコショウのみで焼きあげてローストビーフにしました。

〈スギモト〉

飛騨牛ローストビーフ

飛騨牛ローストビーフ300g、ローストビーフソース100ml、レーホル3g×3／賞味期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。

小

2 回目お届け



山形牛のロース部位やモモ部位を贅沢に使用したハンバーグ。山形県産のぶどうを使用した赤ワインと酒粕などの発酵食品を使い深みのあるソースに仕上げました。

〈山形の極み〉

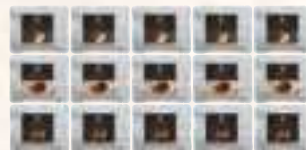
山形牛特製ハンバーグ

ハンバーグ140g（固形量100g）×12／賞味期間は冷蔵で22日
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳

3 回目お届け

東沢牛 黄木



創業大正12年の〈黄木〉が選ばれた黒毛和牛を使用した3種類のバラエティに富んだ味付けのカレー詰合せです。黒毛和牛の旨みとカレーの深いコクをお楽しみいただけます。

〈米沢牛 黄木〉

お肉屋さんの黒毛和牛カレーセット

ビーフカレー・デミグラスカレー・ブラックカレー各150g×5

小 乳 落



頒布会

Distribution

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〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。

浅草今半 国際通り本店



東京・浅草の食文化に革新を与えた、名物のすき焼を心ゆくまで堪能



明治28年の創業より浅草の食文化と下町の粋を守ってきた、すき焼割烹〈浅草今半〉。選りすぐりの黒毛和牛を、伝統の割り下で焼くように煮る「浅草今半流すき焼」は、店のこだわりがそのまま浅草名物となった粋な味わいです。ぜいたくな特別室から下町情緒あふれる大広間までを備えた「国際通り本店」で、歴史と人情、老舗の誇りを感じる浅草今半流のおもてなしと、口の中ですくめるような黒毛和牛を使った老舗の味をたっぷりご堪能ください。



① ディナーペア

申込番号 **NF 65-001**

内容／福祿コース（小付・前菜五点盛り・すき焼またはしゃぶしゃぶ・お食事・デザート）※前菜、デザートは季節により異なります。

■住所／東京都台東区西浅草3-1-12

■ご利用時間／16:30～20:30（LO）（最終入店19:00）

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ銀座線田原町駅から徒歩約5分、つくばエクスプレス浅草駅A2出口隣

■<https://www.asakusaimahan.co.jp/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※12月15日～1月10日はご利用いただけません。また、時期によりご利用いただけない場合がございます。

※同一メニューで承ります。すき焼としゃぶしゃぶをそれぞれご注文することはできません。

すき焼・しゃぶしゃぶ スギモト 本店

スギモト

美しい霜降りの「黒毛和牛」を、お好みの食べ方で楽しめるコース



1 ディナーペア

申込番号 **NF 66-004**

内容／黒毛和牛コース（先付け・黒毛和牛・野菜・ご飯・赤だし・香の物）

※メインはすき焼き・しゃぶしゃぶ・網焼き・ステーキよりお選びいただけます。

■住所／愛知県名古屋市中区栄3-1-35

■ご利用時間／16:00～21:00（L.O）

■定休日／12月31日～1月2日

■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。

※記念日にはデザートプレートサービスを承ります。ご希望の場合はご予約時にお知らせください。

創業明治33年の肉の専門店〈スギモト〉。本店の直営レストランは、温かみのある木目を活かしたインテリアで、落ち着いた雰囲気の店内。契約牧場で心を込めて肥育され、加工や販売まで一貫管理され、最適な状態に熟成された自慢の黒毛和牛は、さっぱりとした脂と旨みのある肉が繊細に絡み合うみごとな霜降り。口に入れるとやさしくとろける、この上ないやわらかさです。牛肉ひと筋のプロが目利きした、誇り高き味わいをご賞味ください。

※写真の店内はイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。また料理もイメージです。

モリタ屋

四条猪熊本店／木屋町店



京都の食通も太鼓判を押す、創業明治二年の和牛の老舗で味わう美味



グルメチケット

GOURMET TICKET

① ディナーペア

申込番号 **NF 67-004**

内容／ウェルカムドリンク・前菜・料理長のオススメ（2種）・肉料理（すき焼きまたはしゃぶしゃぶまたはオイル焼き）・ご飯・赤だし・香物・デザート

（四条猪熊本店）

■住所／京都府京都市中京区猪熊通四条上錦猪熊町521

■アクセス／阪急電鉄京都線大宮駅から徒歩約3分

（木屋町店）

■住所／京都府京都市中京区木屋町三条上上大阪町531

■アクセス／京阪電鉄京都線三条駅から徒歩約3分

■ご利用時間／17:00～21:00（LO）

■定休日／12月31日、1月1日

■<https://www.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。

※表記2店舗から1店舗お選びいただけます。

〈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に親しまれています。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。