2023 年 5 月 12 日

各　位

林兼産業株式会社
下関ギフトセンター

# 夏ギフトカタログのご案内

今夏も、下記の通り、お中元・夏ギフト商品を販売いたします。ぜひ大切な方への贈り物として、またご自身へのご褒美としてハヤシカネギフトをご利用ください。

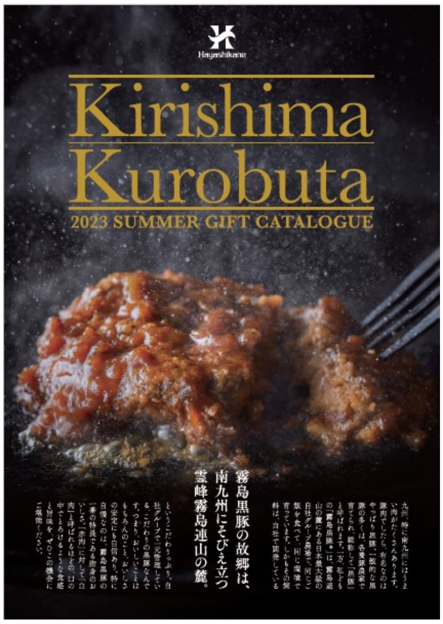
記

●ご注文期間：**2023 年 5 月 22 日（月）～7 月 12 日（水）**
※一部商品は 6 月 14 日（水）でご注文を締め切ります。

●お届け期間：**2023 年 6 月 21 日（水）～8 月 2 日（水）**
※一部商品は 7 月 11 日（火）からお届けを始めます。

＜お問合せ先＞

**林兼産業株式会社　下関ギフトセンター**
〒750-8608 山口県下関市大和町二丁目 4 番 8 号 3 階
TEL：083-267-5426　受付時間 8:30-17:30（月～金）休日／土・日・祝祭日
FAX：083-266-4163　24 時間受付


Hayashikane
Kirishima
Kurobuta
2023 SUMMER GIFT CATALOGUE
霧島黒豚の故郷は、南九州にそびえ立つ霊峰霧島連山の麓。

霧島黒豚の旨みが溢れ出す芸術的ハンバ
宮崎県産霧
鹿児島県産
味の饗
夏の贅沢。
口いっぱいに広がる旨さ
霧島黒豚冷しゃ
「和風」だしで楽しむ黒豚しゃぶしゃぶ。
週末の食卓を贅沢に彩る特製セット。
ロースハムとボンレスハム、同じハムと思うことなかれ。

カタログを一新しました。ぜひご覧ください。

以上

Hayashikane

# Kirishima Kurobuta

## 2023 SUMMER GIFT CATALOGUE

## 霧島黒豚の故郷は、南九州にそびえ立つ霊峰霧島連山の麓。

九州、特に南九州にはうまい肉がたくさんあります。豚肉でしたら、有名なのはやっぱり黒豚。一般的な黒豚の多くは、各養豚農家で育てられ、総称して「黒豚」と呼ばれます。一方、私どもの「霧島黒豚®」は、霧島連山の麓にある日本最大級の自社グループ農場で、同じご飯を食べて、同じ環境で育っています。しかもその飼料は、自社で開発しているというこだわりっぷり。自社グループで一元管理している、こだわりの黒豚なんです。つまり、おいしいことはもちろんのこと、おいしさの安定にも自信あり。特に自慢なのは、霧島黒豚の一番の特長である脂身のおいしさ。「赤肉」に対して「白肉」と呼ばれるほどの、口の中でとろけるような食感と旨味を、ぜひこの機会にご堪能ください。

［合挽き煮込みハンバーグ純黒］

# 宮崎県産霧島黒豚と鹿児島県産黒毛和牛との味の饗宴。

宮崎県産「霧島黒豚」と鹿児島県産黒毛和牛「さつまビーフ」を使った、『南九州うまい肉コラボハンバーグ』です。合挽にすることにより、黒毛和牛の肉感と霧島黒豚の一番の特徴である「白肉」と言われる脂が、お互いを引き立てあって、抜群のハンバーグに仕上がっています。調理法も簡単、冷凍庫から出して湯せんで15分、まるで洋食屋さんのような豪華な一品が出来上がります。

純黒煮込みハンバーグ
デミグラスソース仕立て

商品番号 B8-15 冷凍

黒豚×黒毛和牛! 南九州のコラボハンバーグ「純黒」。
食べ応えのある150g。

## さつまビーフ×霧島黒豚の合挽き煮込みハンバーグ純黒ギフト（2種6個入）

本体価格 4,500円（税込価格 4,860円）

- ●純黒煮込みハンバーグ デミグラスソース仕立て（150g×3）
- ●純黒煮込みハンバーグ 和風おろしソース仕立て（150g×3）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦 二重包装不可 簡易包装

美味しさの
秘密は
こちらから

純黒煮込みハンバーグ
和風おろしソース仕立て

---

和風おろしソース
仕立て

［霧島黒豚 煮込みハンバーグ］

# 霧島黒豚の旨みが溢れ出す、芸術的ハンバーグ。

肉ギフト売れ筋No・1。厳選した霧島黒豚のお肉を丁寧に混ぜ合わせ、蒸して旨味を閉じ込め、高温でじゅっと焼き上げることで、柔らかくてふっくらした食感の煮込みハンバーグに仕上げました。ナイフを入れた瞬間、溢れ出てくる肉汁は、まさに白肉の旨味。赤ワインを加えたオリジナルの「デミグラスソース」、大根おろしをふんだんに使いフルーツ果汁（りんご・ゆず・レモン・だいだい）を加えた「和風おろしソース」、ハヤシカネオリジナルの4つの黒“黒胡椒・黒酢・黒みりん・黒糖蜜”の「大人の照り焼きソース」。本格洋食屋のシェフの味を、湯せんで温めるだけで味わえます。鍋一つあれば、簡単豪華な一品に。冷凍個包装だから、必要な時、必要な分だけ調理できます。

肉ギフト
売れ筋
No.1

商品番号 B8-40 冷凍

3種の味の黒豚ハンバーグが楽しめる。

## 霧島黒豚 煮込みハンバーグ三味ギフト（3種9個入）

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

- ●デミグラスソース仕立て（120g×3）
- ●和風おろしソース仕立て（120g×3）
- ●大人の照り焼きソース仕立て（120g×3）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦 二重包装不可 簡易包装

商品番号 B8-43 冷凍

## 大満足3倍セット（3種27個入）

本体価格 12,000円（税込価格 12,960円）

大人の照焼きソース
仕立て

デミグラスソース
仕立て

※掲載の調理写真はイメージです。

BLACKPORK
KIRISHIMA PREMIER
味噌漬け

［霧島黒豚 味噌漬け・生姜焼き］

## 香りと味で
## 二度美味しい。

毎日のお食事にも使えるセット。味噌漬けは、旨みと歯ごたえのあるかたロース肉を使用。生姜焼きは、かた肉を特製のたれで味付けし、香り豊かな生姜が肉に絡んでおいしさを演出しています。

美味しい
調理法は
こちらから

商品番号 B8-45 冷凍

味噌と生姜が食欲をそそり、
白ご飯が恋しくなる一品。

**霧島黒豚**
**味噌漬け・**
**生姜焼きギフト**
**（2種8パック入）**

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

- ●かたロース米糀味噌漬（80g×4）
- ●かた生姜焼たれ漬（120g×4）

〔特定原材料7品目〕小麦 二重包装不可 簡易包装

［霧島黒豚 ロース肉漬け三味］

## 40年も飽きさせない
## 受け継がれた美味さ。

ハヤシカネと霧島黒豚の歴史を一緒に歩んできたロングセラー商品。形は時代に合わせて変わっていますが、40年に渡り愛され続け、贈り物として人気の高いセットです。厳選した霧島黒豚のロース肉を食べやすい厚みにカットし、3種類の味噌タレに漬け込み見た目と味の違いを楽しめます。上品な西京味噌がやさしく香る「西京漬け」、発酵食品である塩糀の塩気がアクセントの「塩糀漬け」、大分の老舗味噌屋のハヤシカネオリジナルの米糀味噌ダレで作った「米糀味噌漬け」をご用意しています。袋から出して焼くだけなので、忙しい主婦の味方になります。

肉ギフト
売れ筋
No.2

商品番号 B8-58 冷凍

ハヤシカネの大人気
ロングセラーギフト。

**霧島黒豚**
**ロース肉漬け三味ギフト**
**（3種12枚入）**

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

- ●西京漬（80g×4）●塩糀漬（65g×4）
- ●米糀味噌漬（80g×4）

〔特定原材料7品目〕小麦 二重包装不可 簡易包装

KIRISHIMA PREMIER
炙り焼き

［豚バラ 蒲焼き＆味噌焼き］

## バラ肉の旨みを
## ギュ～ッと閉じ込め
## ました。

うなぎの蒲焼が値上げラッシュでなかなか手が出ない中、人気の豚バラ蒲焼と九州麦味噌で味付けた豚バラ味噌焼を詰め合わせたスタミナセットです。豚バラ肉に下味をつけ、両面を直火で炙り、肉の旨味を閉じ込め、タレと絡むように真空調理製法でやわらかく仕上げました。豚バラ蒲焼は、黒糖・黒みりん・黒胡椒・黒酢の4つの黒を使ったオリジナルのタレで大人の仕上がりに。香ばしい香りでごはんがすすみ、どんぶりの具にもぴったりです。

商品番号 B8-23 冷凍

温めるだけで、必要な分だけ
調理できる便利な小分けセット！

**豚バラ 蒲焼き＆味噌焼き**
**スタミナギフト**

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

- ●豚バラ蒲焼（150g×5）
- ●豚バラ味噌焼（150g×5）

おうち
ギフト

〔特定原材料7品目〕乳、小麦 二重包装不可 簡易包装

※掲載の調理写真はイメージです。

［霧島黒豚 しゃぶしゃぶ］

# 夏の贅沢。口いっぱいに広がる旨さ霧島黒豚冷しゃぶ。

ロース、かたロース、バラの3種類の異なる食感、肉の旨みを楽しめるギフトです。オリジナルの「すだち入り大根おろししょう油（ポン酢）」で、さっぱりと美味しくお召し上がりいただけます。かたロース、バラ肉は、焼きしゃぶや蒸ししゃぶに。ロースは、冷しゃぶサラダや冷製パスタなど、それぞれの肉質に合わせて、楽しくアレンジして堪能いただけるセットです。

---

三つの食感をお楽しみください。

美味しさの秘密はこちらから

商品番号 B8-53 冷凍

夏は、冷しゃぶ！
でも、夏の熱々しゃぶしゃぶも堪らん。

## 霧島黒豚 しゃぶしゃぶギフト（三段）

本体価格 **5,000円**（税込価格 5,400円）

●ロース（150g）●かたロース（150g）●バラ（170g）
●すだち入り大根おろししょう油（50g×3）※3～4人前目安

〔特定原材料7品目〕小麦 二重包装不可 簡易包装

［霧島黒豚 本格しゃぶしゃぶ］

# 「和風」だしで楽しむ黒豚しゃぶしゃぶ。

和風だしにサッとくぐらせて、好みの仕上がりにしゃぶしゃぶするのがこの鍋の醍醐味。やわらかくとろりと溶けた脂身と絶妙なハーモニーを奏でるだしは、とんとん監修。白髪ネギやレタスと一緒に食べるのが通の食べ方。しゃぶしゃぶの最後は、霧島黒豚の旨味が溶け出したスープに、ごはんを入れて少し煮立たせれば、スープまで残らず味わえる雑炊に、ちゃんぽん麺を入れれば、麺とスープが絡んで口いっぱいに旨味が広がる絶品の〆に。

商品番号 B8-48 冷凍

問屋酒場 とんとん TonTon

黒豚卸問屋が手掛ける、
博多問屋酒場「とんとん」監修

## 霧島黒豚 和風だしで楽しむ！本格しゃぶしゃぶギフト（二段）

美味しい調理法はこちらから

本体価格 **4,000円**（税込価格 4,320円）

●かたロース（100g×2）●バラ（150g×2）
●職人の和風だし（100g×2）※3～4人前

〔特定原材料7品目〕小麦 二重包装不可 簡易包装

※掲載の調理写真はイメージです。

BLACKPORK
KIRISHIMA PREMIER
ローストセット

［霧島黒豚ローストポーク・長崎和牛ローストビーフ］

# 長崎和牛5等級と霧島黒豚の贅沢ローストを自宅でご堪能。

全国にはたくさんのブランド牛がいますが、弊社の目利きのバイヤーが選んできた長崎和牛5等級肉を使用。長崎和牛は和牛のオリンピックとも言われる「全国和牛能力共進会」の第10回大会で、肉牛の部の日本一にあたる「内閣総理大臣賞」を受賞しました。さしの入った牛肉の堂々たる断面を見るだけでもうおいしそう。口の中で赤身と脂身が溶け合って肉感も残る上質なローストビーフに仕上がっています。味付けはにんにくやしょうが、コショウ等で最小限に。そのまま切っておいしさをかみしめてください。わさびをのせ、オリーブオイルと塩を少しかけるアレンジもおすすめです。

ロースト
ビーフ
わさびと相性抜群！

長崎和牛
5
等級

こんな肉を
ローストビーフに！

長崎和牛
5
等級
こだわりの
ローストビーフ
PREMIER ROAST BEEF
Hayashikane

美味しい
調理法は
こちらから

ローストビーフ

**商品番号** B8-11 **冷凍**

長崎和牛5等級肉使用

### こだわり長崎和牛ローストビーフギフト

本体価格 10,000円（税込）

- ●ローストビーフ（400g）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦

二重包装不可　簡易包装

**割引対象外**

**期間限定**

原料、製法にこだわり作り上げる本格商品の為、お申込受付期間・商品お届け期間とも期間限定での対応とさせて頂いております。

**お申込受付期間**
5月22日(月)～6月14日(水)

**商品お届け期間**
7月11日(火)～8月2日(水)

---

ローストポークって地味だと思っているあなたに食べてもらいたい！ローストポークってこんなにおいしいんだって社員もハマったじわじわくる美味しさです。ハヤシカネ自慢の霧島黒豚のロース肉で仕上げた絶品ローストポークがおいしく進化。１本が大きいので、大人数で食べるときには１本丸ごと切り分けて豪華に。少人数で食べるときにはお好みのサイズに切り分けて食べたり、アレンジして食べたり、いろいろなシーンでお楽しみいただけます。バルサミコ酢とオリーブオイルをかけてマスタードを添えるアレンジもおすすめです。

ロースト
ポーク
バルサミコ酢をサッとかけて！

KIRISHIMA
PREMIER
霧島
黒豚
ロース

こんな肉を
ローストポークに！

霧島黒豚
こだわりの
ローストポーク
PREMIER
ROAST
PORK
Hayashikane

美味しい
調理法は
こちらから

ローストポーク

**商品番号** B8-52 **冷凍**

霧島黒豚ロース肉使用

### こだわり霧島黒豚ローストポークギフト

本体価格 5,000円（税込）

- ●ローストポーク（400g）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦

二重包装不可　簡易包装

**割引対象外**

**期間限定**

原料、製法にこだわり作り上げる本格商品の為、お申込受付期間・商品お届け期間とも期間限定での対応とさせて頂いております。

**お申込受付期間**
5月22日(月)～6月14日(水)

**商品お届け期間**
7月11日(火)～8月2日(水)

［ジューシー仕上げ ローストポーク・ローストビーフ］

## このローストたち、一度食べたらやみつきに！

真空調理製法で、霧島黒豚もも肉をしっとりやわらかに仕上た「ローストポーク」。しっかり旨みを感じられるのに、あっさりとした味付けは、まさに洋食屋のディナー。北海道産牛の「ローストビーフ」は、赤みを残したやわらかな食感、食卓の主役級が集まったホームパーティにもおすすめのギフトです。

北海道産黒牛
Roast Beef
ローストビーフ
Roast Pork
ローストポーク
霧島黒豚
Hayashikane

**商品番号** B8-56 **冷凍**

霧島黒豚の良さを感じられる一品、
ぺろりと食べきれるおいしさ。

### ジューシー仕上げのローストビーフ＆ローストポークギフト

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

- ●ローストビーフ（300g）
- ●ももローストポーク（300g）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦

二重包装不可　簡易包装

※掲載の調理写真はイメージです。

BLACKPORK
KIRISHIMA PREMIER
焼肉ギフト

［霧島黒豚 焼肉ギフト］

# 旨さ全開焼肉パワー。

## この旨みを知らないと損をする。

焼肉の王道の牛肉と、旨い万能な豚肉を食卓の主役にドーンと置ける、焼肉ギフト。霧島黒豚は脂の旨味が味わえるバラ肉をご用意しています。野菜と一緒に食べると、脂の旨味がよーく分かります。

商品番号 B8-28 冷凍

霧島黒豚の「白肉」を全力でお楽しみいただけます。

### 鹿児島県産黒毛和牛さつまビーフ×霧島黒豚焼肉食べ比べギフト（二段）

本体価格 8,000円（税込価格 8,640円）

- ●黒毛和牛さつまビーフ（150g×2）
- ●霧島黒豚バラ（150g×2）

〔特定原材料7品目〕含みません 二重包装不可 簡易包装

厳選した霧島黒豚のお肉を焼肉に適した厚さにスライスし、4種類の部位を揃えました。シンプルに塩コショウで肉の旨みを味わうもよし、タレでがっつりもよし。霧島黒豚の脂身はみんなから敬遠される脂身ではなく、旨さを何倍にも演出してくれる主役級です。野菜も一緒に焼くと肉の旨みが溶け込んで、美味美味美味。

もも
ばら
もも
ロース
かたロース
ロース

肉ギフト売れ筋 No.3

商品番号 B8-55 冷凍

みんなで楽しく焼肉パーティー！
霧島黒豚の旨味の特徴、
「白肉」を充分にご堪能いただけます。

### 霧島黒豚 焼肉ギフト

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

●ロース（160g） ●かたロース（160g）
●バラ（160g） ●もも（160g） ※4～5人前目安

〔特定原材料7品目〕含みません 二重包装不可 簡易包装

すき焼きもお楽しみいただけます。

美味しさの秘密はこちらから

---

BLACKPORK
KIRISHIMA PREMIER
肩ロース

［霧島黒豚 肩ロースステーキ］

## 通好みの「白肉」ともちもち食感。

霧島黒豚の一番の特徴は、脂身がおいしいこと。「赤肉」に対して「白肉」とまで言われる最高の脂身。一方、イギリス系バークシャー種の野性的で身が引き締まったおモチのような食感の赤肉は、「モチ肉」と称賛されています。独特の旨味が、黒豚好きの中でも通に好まれています。かたロースは赤身と脂身のバランスが良い部位なので、しっかりした食感がありながら、適度に柔らかく、味わいのある部位です。スパイスを振りかけてジュ～っとステーキも良し、粗目のパン粉を付けて特製トンカツにしても良し。

美味しさの秘密はこちらから

商品番号 B8-21 冷凍

約1.5㎝の厚切りポークステーキが6枚も!!

### 霧島黒豚 肩ロースステーキギフト（6枚入）

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

●かたロースステーキ（150g×6）

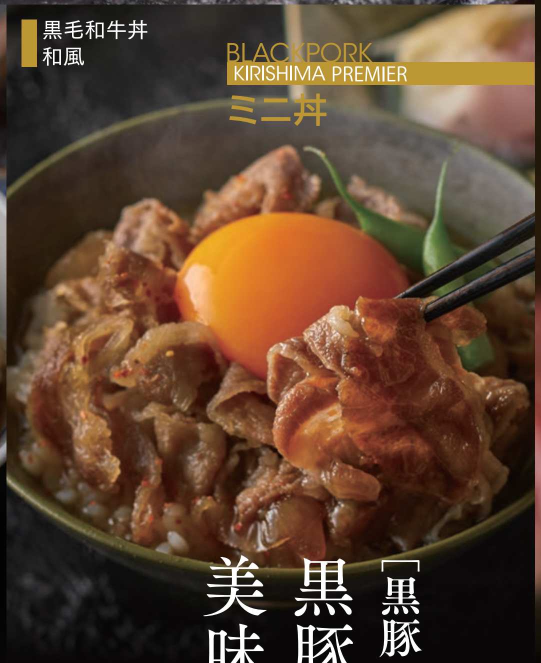
〔特定原材料7品目〕含みません 二重包装不可 簡易包装 おうちギフト

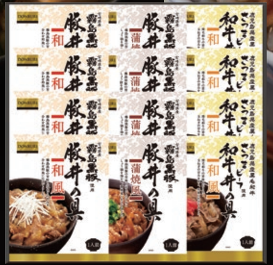
BLACKPORK
KIRISHIMA PREMIER
ミニ丼

［黒豚・黒毛和牛ミニ丼］

## 黒豚・黒毛和牛の美味しさを手軽に。

鍋で温めるだけで手軽に食べられ、ちょっと食べたい時、小腹が空いた時にも便利なセットです。醤油ベースの上品な味つけで玉ねぎと隠し味の生姜が絶妙なバランスの和風味と、醤油の香ばしさが残る蒲焼味の2つの味をお楽しみください。旨味のある赤肉と脂身がお口の中でホロっと溶ける食感です。ご自宅用として作った商品が、今贈り物として多くの皆様にご利用いただいております。





商品番号 B8-42 冷凍

たっぷり12食も入った、
どんぶりギフト。

### 霧島黒豚と鹿児島県産黒毛和牛さつまビーフを使った黒豚丼&黒毛和牛丼の具ギフト（3種12食入）

美味しい調理法はこちらから

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

●ミニ豚丼和風（100g×4） ●ミニ豚丼蒲焼風（100g×4）
●ミニ和牛丼和風（100g×4）

〔特定原材料7品目〕小麦 二重包装不可 簡易包装

※掲載の調理写真はイメージです。

［霧島黒豚PREMIERハム］

# ロースハムとボンレスハム、同じハムと思うことなかれ。

## 濃厚な旨みを閉じ込めたこだわりのハム。

きめの細かさと柔らかい肉質、赤身と脂身の旨味が口の中で一気に楽しめるロース肉で作った自慢の「ロースハム」。モモ肉ならではの濃厚な旨味を閉じ込めた「ホワイトボンレスハム」。じっくり時間をかけて作る2つの王道の作り方をお楽しみいただけます。ロースハムはすんなりスモークに、ホワイトボンレスハムはスモークをかけずにしっとりとした肉の素材そのものを楽しむ白いハムに。肉の部位と作り方の違いで変わる味を比べられるセットになっています。十文字結びは丁寧に作られたしっかりした肉の証。そして、隠し味にはドイツの岩塩を使用し、肉の旨味をより引き立たせてくれます。薄く切ればおつまみやサラダにも、厚く切ればハムが主役のディナーにも変身します。

ハムギフト人気No.2

商品番号 M2-54 冷蔵

素材や製法にこだわり抜いた、
手間ひまかけたハムギフトの王様

### 霧島黒豚 PREMIERハムギフト

本体価格 **5,000円**（税込価格 5,400円）

- ●プレミアロースハム（300g）
- ●プレミアホワイトボンレスハム（350g）

〔特定原材料7品目〕含みません

美味しさの秘密はこちらから

---

［マニアックバラエティギフト］

# 週末の食卓を贅沢に彩る特製セット。

希少なトンタンに粗挽き香辛料をまぶしてスモークした「タンパストラミ」。肉感たっぷりに仕上げた「あらびきウインナー」。旨みのある脂肪と絶妙なバランスのロース肉の副芯を使った「焼豚」（※ロースとバラをつなぐ副芯、あんまり見かけないけど、脂の旨味も味わってほしいからここを焼豚にしてみました）。炭火でしっかり焼いた本格的な炭火焼き。素材を活かすためにシンプルに塩コショウと醤油で味付け。国産鶏は、程良い弾力があって噛むほどに鶏肉の味を感じられます。マニア好みのいろいろ詰め合わせで、冷たいビールおつまみから、お弁当のおかずにも使いやすいバラエティギフトです。

商品番号 M2-44 冷蔵

このギフトがひとつあれば、おつまみから
お弁当まで、ぜーんぶ大丈夫。

### マニアックバラエティギフト

本体価格 **4,000円**（税込価格 4,320円）

- ●タンパストラミ（160g）
- ●プレミアあらびきウインナー（140g）
- ●焼豚（180g）●炭火焼（80g）
- ●親鶏炭火焼（100g）

〔特定原材料7品目〕小麦

美味しさの秘密はこちらから

## ［霧島黒豚］職人技の王道セット。

おつまみに、ご飯や麺やサラダと一緒に、食事の一品にと人気のギフト。しっとり焼き上げた「あぶりチャーシュー」と、霧島黒豚のモモ肉を使用したやわらかな食感の「ローストポーク」、そして肉感たっぷりに仕上げた「プレミアあらびきウインナー」の3種セットです。

商品番号 M2-30 冷蔵

ハムギフト人気No.1

ハヤシカネの定番中の定番、
人気継続中の王道ギフト。

### 霧島黒豚三昧ギフト

本体価格 **3,000円**（税込価格 3,240円）

- ●あぶり叉焼（200g）●ローストポーク（200g）
- ●プレミアあらびきウインナー（140g）

〔特定原材料7品目〕乳、卵、小麦

美味しさの秘密はこちらから

※掲載の調理写真はイメージです。

KIRISHIMA PREMIER
**スモークド・ベーコン**

# ［燻金（いぶしきん）スモークド・ベーコン］
# 燻製の香りを全身にまとう肉厚本格ベーコン。

豚バラ肉の脂身と、燻製の香りをまとった赤身の層が絶妙なベーコンブロック。桜のチップでじっくり燻煙したスモーク製法で、時間をかけて完成させた本格ベーコン。

**商品番号** F6-40 **冷蔵**

豪快に厚切りベーコンステーキがおすすめ。

### 燻金（いぶしきん）スモークド・ベーコン

本体価格 **4,000円**（税込価格 4,320円）

- ●（850g）

〔特定原材料7品目〕含みません

**期間限定**

原料、製法にこだわり作り上げる本格商品の為、お申込受付期間・商品お届け期間とも期間限定での対応とさせて頂いております。

| | |
|---|---|
| お申込受付期間 | 5月22日（月）～6月14日（水） |
| 商品お届け期間 | 7月11日（火）～8月2日（水） |

## ［国産豚BONロースハムギフト］
## 手間ひまかけた伝統の味。

BON、それはフランス語で「おいしい」という意味。ハヤシカネに代々伝わる製法でつくりあげた自慢の一品。まろやかな味わいの塩と煮だし香辛料を調合したタレに国産豚の新鮮なチルドロース肉を、3週間以上漬け込み、じっくりのんびりとお肉のうまみを生かしながら製造しています。

BON
European Ham
ロースハム

**期間限定商品**

**商品番号** H3-51 **冷蔵**

林兼オリジナル製法で造る

### 国産豚 BONロースハムギフト

本体価格 **5,000円**（税込価格 5,400円）

- ●（550g）

〔特定原材料7品目〕含みません

---

KIRISHIMA PREMIER
**霧島工房ハム**

# ［霧島工房ハム］
# 昔から変わらぬ製法 職人が仕上げる熟練の味。

ロース肉で作った「ロースハム」とモモ肉で作った「ボンレスハム」、そして、昔から変わらぬ製法でしっとり仕上げた「焼豚」、使いやすい3種類が入った子どもから高齢者の方まで、幅広い年齢層に送って喜ばれるギフトセットです。

霧島工房
ロースハム
霧島工房
焼豚
霧島工房
ボンレスハム

**商品番号** F6-41 **冷蔵**

世代を超えて喜ばれる熟練の味。

### 霧島工房ハム3種ギフト

本体価格 **4,000円**（税込価格 4,320円）

- ●ロースハム（350g） ●焼豚（300g）
- ●ボンレスハム（300g）

〔特定原材料7品目〕卵、小麦

しっとりとした食感とまろやかな美味しさの「ロースハム」と昔から変わらぬ製法でしっとり仕上げた「焼豚」が入った昭和ギフト。お好みで厚みを変えれば食感の違いも楽しめます。また細かく刻んで料理に混ぜ込む素材として使いやすい一品です。

霧島工房
ロースハム
霧島工房
焼豚

ハムギフト人気 No.3

**商品番号** F6-30 **冷蔵**

懐かしい、昭和の定番ハムギフト。

### 霧島工房ハム2種ギフト

本体価格 **3,000円**（税込価格 3,240円）

- ●ロースハム（350g） ●焼豚（300g）

〔特定原材料7品目〕卵、小麦

※掲載の調理写真はイメージです。

これ1本で、日本人が不足しがちな栄養素※1
1日の1／3量※2を摂ることができます。

# 1食分のビタミン、ミネラル※1を補う。

もともと高齢者に不足しがちなカルシウムやビタミンを、飲みきりサイズでおいしく摂ってほしいという願いから生まれたこの「からだ充実」。にんじんはちょっと苦手、野菜ジュースは濃くてちょっと苦手という方にもすっきりした飲み口でごくごく飲めるように試行錯誤しました。選んだ栄養素は、ビタミンとカルシウム。これ1本で、1日の必要量の1／3を摂ることができます。野菜や牛乳が苦手な方や牛乳が毎日飲めないときに代わりの飲み物としても選んでいただいています。キャロット&アップルは鉄も入っていて、女性の方にもおすすめです。

**◎食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。**

商品番号 U9-42 常温

からだにおいしいビタミン・ミネラルを、手軽に補給。

## ［栄養機能食品］からだ充実 キャロット＆アップルと柑橘と7つの野菜 詰合せギフト

本体価格 **4,000円**（税込価格 4,320円）

- ●キャロット＆アップル（125ml×18本）
- ●柑橘と7つの野菜（125ml×18本）

〔特定原材料7品目〕含みません

二重包装不可 簡易包装

商品番号 U9-30 常温

鉄、乳果オリゴ糖入り

## ［栄養機能食品］からだ充実 キャロット＆アップル

本体価格 **3,000円**（税込価格 3,240円）

- ●キャロット＆アップル（125ml×24本）

〔特定原材料7品目〕含みません

二重包装不可 簡易包装

商品番号 U9-34 常温

濃縮果汁 オレンジ、うんしゅうみかん、レモン
野菜ミックス汁 セロリ、パセリ、クレソン、キャベツ、ラディッシュ、ほうれん草、みつば

## ［栄養機能食品］からだ充実 柑橘と7つの野菜

本体価格 **3,000円**（税込価格 3,240円）

- ●柑橘と7つの野菜（125ml×24本）

〔特定原材料7品目〕含みません

二重包装不可 簡易包装

---

※1：カルシウム、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB6、ビタミンB12、葉酸、ビタミンC
※2：1日当たりの栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal：2015）の1/3

## 梱包形態・のしの種類について

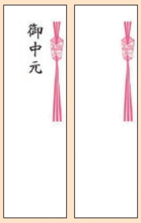
### 基本梱包

商品は資源・環境に配慮し、できる限り包装を控え［簡易包装］でお届けします。

- ●宅配伝票は包装紙に貼付します。
- ●一部バンド掛けしてお届けします。

### 短冊のし

短冊のしは［お中元］か［無地］からお選びください。

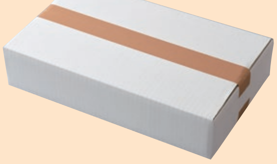


二重包装不可 簡易包装 **こちらのマークがある商品の包装は、簡易包装のみとなります。**

### おうちギフト梱包

おうちギフト

おうちギフト梱包方法は［カートン簡易梱包］で［のし・包装無し］でお届けします。



●宅配伝票はカートン簡易梱包へ直接貼付します。

Hayashikane
林兼産業株式会社
本社・下関工場 〒750-8608 山口県下関市大和町2丁目4番8号 TEL083-266-0287
都城工場 〒885-0021 宮崎県都城市平江町40-1

VEGETABLE OIL INK
R60 古紙パルプ配合率60％再生紙を使用