

2024年5月17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:2024年5月27日(月)~7月17日(水)

※一部限定商品は6月12日(水)でご注文を締め切ります。

●お届け期間:2024年6月21日(金)~8月2日(金)

<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 9:00-17:00(月~金)休日/土・日・祝祭日

FAX:083-266-4163 24時間受付

.....
【オンラインショップのご利用で**最大 25%OFF!!!**】

林兼産業(株)の公式オンラインショップ限定クーポンでお得にご購入いただけます。

夏の贈り物にぴったりの豪華なギフトからご自宅用のお得なセットまで、盛りだくさんの商品をご案内しています。ぜひご覧ください。 <https://hayashikane.shop/>

オンラインショップでご注文の場合は、**会員登録とクーポン**
ご利用で最大 25%割引に!(一部割引対象外あり)

■25%割引・・・6月26日(水)まで

■20%割引・・・6月27日(木)~7月17日(水)まで

WEB購入は
こちらから!

6/26(水)までの
クーポンコード
summer25

6/27(木)~7/17(水)までの
クーポンコード
summer20

【期間中、何度でもご利用いただけます。】



以上

夏の「らつま」を贈る。

2024
Kirishima Kurobuta
SUMMER
GIFT CATALOGUE

KIRISHIMA KUROBUTA
ハンバーグギフト

合挽き煮込みハンバーグ純黒
黒毛和牛×黒豚！
南九州の
コラボハンバーグは
食べ応えのある
150g。

鹿児島県産黒毛和牛「さつまビーフ」と宮崎県産「霧島黒豚」を使った、「南九州うまい肉コラボハンバーグ」です。合挽きすることにより、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。



商品番号 B8-15 冷凍

鹿児島県産さつまビーフ×
宮崎県産霧島黒豚の
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8品目) 乳、卵、小麦 二重・完全包装不可 外のし不可

※掲載の調理写真はイメージです。

美味しさの
秘密は
こちらから



純黒煮込みハンバーグ
デミグラスソース仕立て



純黒煮込みハンバーグ
和風おろしソース仕立て

KIRISHIMA KUROBUTA
ローストギフト

一度食べたなら
やみつきになる、
ぺろりと食べ
きれるおいしさ。

肉ギフト
売れ筋
No.2

真空調理製法で、もも肉をしっとりやわらかく仕上げた「ローストポーク」。しっかりと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に。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セットです。



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(250g)
- ももローストポーク(300g)

(特定原材料8品目) 乳、卵、小麦 二重・完全包装不可 外のし不可

美味しい
調理法は
こちらから



ローストビーフ

ローストポーク

ローストビーフ・ローストポーク

霧島黒豚煮込みハンバーグ

霧島黒豚の
白肉の旨味と
コクが、噛んだ瞬間
口の中で溢れ出る。

ハヤシカネ自慢の

ハンバーグ。



和風おろしソース
仕立て



デミグラスソース
仕立て



大人の照り焼きソース
仕立て

厳選した霧島黒豚を丁寧に混ぜ合わせ、蒸して旨味を閉じ込め、高温で焼き上げること、柔らかくしてふ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・だいたい)を加えた「和風おろしソース」ハヤシカネオリジナルの「黒胡椒・黒みりん・黒糖蜜」の「大人の照り焼きソース」。3種の味の黒豚ハンバーグが楽しめます。湯せんで温めるだけで、まるで洋食屋のシェフの味が楽しめます。冷凍個包装だから鍋一つあれば、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 4,200円(税込価格 4,536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8品目〕乳、卵、小麦 二重・完全包装不可 外のし不可

霧島黒豚直火焼きハンバーグギフト

新登場

「直火焼きハンバーグ」

満腹ギフト!

今夏、霧島黒豚ハンバーグシリーズに新しく仲間入りした、「直火焼きハンバーグ」。霧島黒豚の白肉の旨味がたっぷり詰まったハンバーグです。直火で香ばしく焼き上げているので焼き加減の心配なし!!湯せんで温めてまずはそのまま。もちろんお好みの味付けでも!

新登場



商品番号 B8-30 冷凍

霧島黒豚
直火焼きハンバーグギフト

本体価格 3,500円(税込価格 3,780円)

- 霧島黒豚直火焼きハンバーグ(100g×8)

〔特定原材料8品目〕乳、卵、小麦 二重・完全包装不可 外のし不可

霧島黒豚 ローストポーク&デミハンバーグ

テレビでも紹介された
「ローストポーク」&
「煮込みハンバーグ」
大人気セット!!



テレビの番組で紹介したら人気上昇の「ローストポーク」食べてハマる人続出中です。今回は、ハヤシカネの大人気商品煮込みハンバーグ、その中でも一番人気のデミグラスソースとセットにしました。

新登場



商品番号 B8-32 冷凍
霧島黒豚ローストポーク&
デミハンバーグセット

本体価格 3,500円 (税込価格 3,780円)
●ももローストポーク(300g)
●デミグラスソース仕立て(120g×3)
(特定原材料8品目) 乳、卵、小麦 二重完全包装不可 外のし不可

*1:KBC九州朝日放送

霧島黒豚BBQセット

新発売!
これで5,000円は

おすすめ!



「ばら肉」は、塩こしょうをふりかけて、豪快に焼けば、もうBBQの主役です。はさみでチョコチョコしてサムギョプサルにすればみんなで頬張れます。「かたロースステーキ」もシンプルに塩こしょうで召し上がれ。「切り落とし」は焼きそばなどの料理に大活躍。あとは、ジュシーでおいしい「ウインナー」と、温めるだけ「直火焼きハンバーグ」もセットにしました。これで5,000円はおすすすめです!!

新登場



商品番号 B8-52 冷凍
霧島黒豚BBQセット

本体価格 5,000円 (税込価格 5,400円)
●かたロースステーキ用(150g)
●ばら厚切りスライス(240g)
●ももばら切り落とし(200g)
●プレミアムあらびきウインナー(140g)
●直火焼きハンバーグ(100g×2)
(特定原材料8品目) 乳、卵、小麦 二重完全包装不可 外のし不可



商品番号 B8-55 冷凍

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)
- ばら(160g) ●もも(160g)
- ※4~5人前目安

(特定原材料8品目) 含みません

二重・完全包装不可 外のし不可

霧島黒豚焼肉
4種類の部位を
召し上がれ!

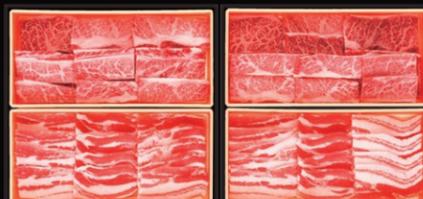
霧島黒豚焼肉

- ロース
- かたロース
- ばら
- もも

厳選4種の肉を焼肉に適した厚さにスライスしお届けします。霧島黒豚の脂身(白肉)は旨味が特徴。敬遠されがちな脂身ですが、むしろ、旨さを何倍にも演出してくれる主役級の部位です。

野菜も一緒に焼くと肉の旨みが溶け込んで、とっても美味。

黒豚肉を味わいつくすならコレ!



商品番号 B8-28 冷凍

霧島黒豚の「白肉」と黒毛和牛のバラ肉をお楽しみいただけます。

国産黒毛和牛×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)

- 国産黒毛和牛ばら(150g×2)
- 霧島黒豚ばら(150g×2)

(特定原材料8品目) 含みません

二重・完全包装不可 外のし不可

- 国産黒毛和牛ばら
- 霧島黒豚ばら

この旨みを知らないとい損をする!

「豚肉」も食べたい。「牛肉」も食べたい。そんなあなたに、食べ比べセットをお届けします。

霧島黒豚・黒毛和牛焼肉

牛も豚も贅沢に食べたいならコレ!



商品番号 B8-46 冷凍

焼き肉屋さんで食べるあの旨いバラの味が自宅で楽しめる

霧島黒豚焼肉パーティセット

本体価格 4,000円 (税込価格 4,320円)

- かたロース(120g) ●ばら(140g)
- あらびきウィンナー(140g) ●炭火焼(80g)

(特定原材料8品目) 小麦

二重・完全包装不可 外のし不可

霧島黒豚焼肉

さあ、今夜は豚肉で焼肉だ! 霧島黒豚の旨みの脂身「白肉」を味わう。

霧島黒豚焼肉

パーティーで楽しみたいならコレ!

- かたロース
- ばら
- あらびきウィンナー
- 炭火焼き

ビールの準備はできましたか?ご飯の準備はできましたか?焼き始めたなら、席を外したくなくなりますよ、コレほんと。どんどん進む黒豚の赤肉白肉。黒豚の白肉をガツリ味わうためにセットしたバラ肉とかたロース肉。焼肉で人気のウィンナー、炭火焼きも入った、てんこ盛りバラエティセットを見逃すな。

霧島黒豚肉をしっとり
と焼き上げた「あぶり
又焼」とやわらかな食感
の「ローストポーク」、さら
に肉感たっぷりに仕上
げた「プレミアムあらびき
ウインナー」の3種詰合
せギフトです。

霧島黒豚の
伝統を引き継ぐ、
自慢のハムと
ウインナーをセットにした、
ロングセラーギフト。

霧島黒豚三昧ギフト

ハムギフト
売れ筋
No.1

商品番号 M2-30 冷蔵

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)

- あぶり又焼(200g)
- ローストポーク(200g)
- プレミアムあらびきウインナー(140g)

(特定原材料8品目) 乳、卵、小麦



美味しさの
秘密は
こちらから



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 5,000円 (税込価格 5,400円)

- 燻金スモークド・ベーコン(850g)

(特定原材料8品目) 含みません



燻金スモークド・ベーコン

「燻金」という名に相応しい
黄金色をまとった
肉厚本格ベーコン。
ガブっと厚切りで
どうぞ。

おすすめは、豪快に厚
切りで食べるベーコンス
テーキ。豚バラ肉の脂身
と燻製の香りをまろし
た赤身の層が絶妙な味
を醸し出す本格ベーコン
ブロックです。

商品番号 B8-77 冷凍

新登場

国産黒毛和牛
サーロインステーキギフト

本体価格 7,000円 (税込価格 7,560円)

- 国産黒毛和牛サーロインステーキ用(400g(2枚))

(特定原材料8品目) 含みません 二重・完全包装不可 外のし不可



商品番号 B8-79 冷凍

新登場

国産黒毛和牛
ローススライスギフト

本体価格 7,000円 (税込価格 7,560円)

- 国産黒毛和牛ロースうす切り(500g)

(特定原材料8品目) 含みません 二重・完全包装不可 外のし不可



霜降りになりやすいロース肉
は、きめ細かくて柔らかい肉
質で風味も楽しめます。うす
切りなので焼肉やすき焼きが
美味です。

国産黒毛和牛

夏の元気の源！
豪快！贅沢に！！

国産黒毛和牛

きめ細かいやわらかな
肉質で食が進む。

ステーキの代名詞ともい
える部位で、やわらかな
肉質が特徴です。きめ細
かい上質な脂の旨味を味
わえる黒毛和牛のサーロ
インステーキを心ゆくま
でお楽しみください。

通好み



商品番号 M2-44 冷蔵

霧島黒豚 マニアックバラエティギフト

本体価格 3,500円 (税込価格 3,780円)

- プレミアあらびきウィンナー (140g)
 - あぶり叉焼(200g)
 - タンパストラミ(160g)
 - 黒豚炭火焼(80g×2)
- (特定原材料8品目) 乳、卵、小麦

美味しさの秘密はこちらから



通好み



商品番号 M2-33 冷蔵

霧島黒豚 タンパストラミギフト

本体価格 3,000円 (税込価格 3,240円)

- タンパストラミ(160g×3)
- (特定原材料8品目) 含みません

ワイン好きには堪らない逸品。タンニンの効いた、ガツン系の赤にあわせてください。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」だけの飲み助用ギフトです。

KIRISHIMA KUROBUTA
バラエティギフト



通のための 詰め合わせギフト。

霧島黒豚バラエティギフト

KIRISHIMA KUROBUTA
ハムギフト



霧島黒豚PREMIER

素材や製法にこだわり抜いた、手間ひまかけた「ロースハム」と「ホワイトボンレスハム」のハムギフトの王様。

柔らかい肉質、赤肉と白肉(脂身)の旨味が口の中で楽しめる「ロースハム」、敢えてスモークせずに濃厚な旨みを閉じ込めた「ホワイトボンレスハム」。十文字結びは丁寧に作られた証拠。隠し味のドイッの岩塩が、肉の旨みをより引き立たせてくれる逸品です。

ハムギフト
売れ筋
No.2

商品番号 M2-54 冷蔵

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8品目) 含みません

美味しさの秘密はこちらから



KIRISHIMA KUROBUTA
ハムギフト



霧島黒豚の脂身の旨みを肌で感じていただける渾身のギフトです。

角形にまとめて、焼き上げたソーセージ「ミートローフ」、和風の味付けで、霧島黒豚の特徴である白肉が活きた「おつまみチャーシュー」、あらびき肉を使って飽きのこない上品な味の「ポークソーセージ」、肉感たっぷり仕上げた「プレミアあらびきウィンナー」の4種のセットです。

新登場

商品番号 M2-31 冷蔵

霧島黒豚ご堪能ギフト

本体価格 3,000円 (税込価格 3,240円)

- ミートローフ(200g)
 - プレミアあらびきウィンナー(140g)
 - あらびきソーセージ(150g)
 - おつまみチャーシュー(160g)
- (特定原材料8品目) 乳、卵、小麦



豚バラ好きのあなたへ。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、直火で炙り、肉の旨味を閉じ込め、タレを絡めました。豚バラ蒲焼は、黒みりん・黒糖蜜・黒胡椒を使ったオリジナルのタレで大人の仕上がりに。香ばしい香りでもびつたりです。



商品番号 B8-23 冷凍
豚バラ蒲焼き&味噌焼き炙り焼きギフト
 本体価格 **4,000円** (税込価格 4,320円)
 ●豚バラ蒲焼き(150g×3)
 ●豚バラ味噌焼き(150g×3)
 [特定原材料8品目] 乳、小麦 二重・完全包装不可 外のし不可



商品番号 B8-58 冷凍
霧島黒豚 ロース肉漬け三昧ギフト (3種12枚入)
 本体価格 **5,000円** (税込価格 5,400円)
 ●西京漬(80g×4) ●塩糍漬(65g×4)
 ●米糍味噌漬(80g×4)
 [特定原材料8品目] 小麦 二重・完全包装不可 外のし不可



霧島黒豚 ロース肉漬け三昧
 霧島黒豚の歴史を一緒に歩んできたロングセラー品。「ロース肉」を3種類のたれで漬け込みました。



40年に渡り愛され続けた米糍味噌漬が入った、贈り物として人気の高いセットです。白味噌がやさしく香る「西京漬」、塩糍の塩気がアクセントの「塩糍漬」、大分の老舗味噌屋の「米糍味噌漬」の3つの味。袋から出して焼くだけで出来上がりです。



商品番号 B8-39 冷凍
 霧島黒豚の高級部位ロース、その白肉を存分に味わえる一品です。
霧島黒豚厚切りロース 米糍味噌漬(6枚入)
 本体価格 **4,000円** (税込価格 4,320円)
 ●厚切りロース米糍味噌漬(120g×6)
 [特定原材料8品目] 含みません 二重・完全包装不可 外のし不可
 ※1:従来ギフト[B8-58]米糍味噌漬80gの肉重量との比較。



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)
 ●かたロース米糍味噌漬(80g×4)
 ●かた生姜焼たれ漬(120g×4)
 [特定原材料8品目] 小麦 二重・完全包装不可 外のし不可



美味しい調理法はこちらから

霧島黒豚 味噌漬け・生姜焼き
 豚肉料理のおいしい定番2品、「味噌漬け」と「生姜焼き」の味をセットした美味ギフト!!

味噌と生姜が食欲をそそり、白ご飯が恋しくなる組合せ。毎日のお食事にも使える2品。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。



霧島黒豚かたロース、バラしゃぶしゃぶ
霧島黒豚の「白肉」の旨さを味わうなら「かたロース」と「バラ」のしゃぶしゃぶが絶対おすすめ。

霧島黒豚の旨味を100パーセント堪能するために生まれた商品といっても過言では無いこのセット。赤肉は勿論のこと、白肉の旨さを味わうなら、絶対コレに決まりです。しゃぶしゃぶすればするほど白肉の旨味が出汁に溶け出し、極上の出汁に変身。最後のメが待ち遠しいですね。今回は、かたロースとバラ肉をセレクトしています。ぜひ白肉をお楽しみください。



商品番号 B8-12 冷凍

これであなは霧島黒豚の赤白の虜に。使いやすいトレーパック入。

霧島黒豚かたロース
バラしゃぶしゃぶセット

本体価格 4,500円 (税込価格 4,860円)

●かたロース(150g×2) ●ばら(150g×2)

※3~4人前目安

(特定原材料8品目) 含みません 二重・完全包装不可 外のし不可



霧島黒豚しゃぶしゃぶ
ロースが食べた方は、このセットがおすすめ。

霧島黒豚の「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ハヤシカネ自慢の大人気ギフトです。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。

三つの食感をお楽しみください。



ロース



かたロース



バラ



商品番号 B8-53 冷凍

黒豚の高級肉、ロースを加えた、人気のしゃぶしゃぶセットです。

霧島黒豚しゃぶしゃぶギフト(3種)

本体価格 5,000円 (税込価格 5,400円)

●ロース(150g) ●かたロース(150g) ●ばら(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8品目) 小麦 二重・完全包装不可 外のし不可



霧島黒豚和風だししゃぶ
鍋にはった「和風だし」に、豚肉をしゃぶしゃぶして食べる醍醐味。メの雑炊は「白肉」の旨み凝縮。

鍋のだしに、しゃぶしゃぶすればするほど旨くなる黒豚。肉とだしの絶妙なハーモニーを味わっていただけます。白髪ネギやレタスと一緒に食べるのが通の食べ方。霧島黒豚の旨味が溶け出した和風だしに、ご飯を入れて少し煮立たせれば、だしまで残らず味わえる雑炊に、ご飯の代わりになんぼん麵を入れれば、麵とスープが絡んで口いっぱい旨味が広がる絶品のメに。ご家族でお楽しみください。

夏でもしゃぶしゃぶ!!!



商品番号 B8-48 冷凍

今や、しゃぶしゃぶの定番になりつつある和風だしで楽しむしゃぶしゃぶ。

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)

本体価格 5,000円 (税込価格 5,400円)

●かたロース(100g×2) ●ばら(150g×2)

●職人の和風だし(100g×2) ※3~4人前目安

(特定原材料8品目) 小麦 二重・完全包装不可 外のし不可

美味しい調理法はこちら

