2023 年 10 月 18 日

各　位

林兼産業株式会社
下関ギフトセンター

冬ギフトカタログのご案内

今冬も、下記の通り、お歳暮・冬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 10 月 23 日（月）～12 月 13 日（水）**
※一部商品は 11 月 10 日（金）でご注文を締め切ります。
●お届け期間：**2023 年 11 月 21 日（火）～12 月 24 日（日）**

＜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





以上



霧島黒豚を
お歳暮に贈る。

霧島黒豚の一番の特長、それは、脂身のおいしさ。
一般的な「赤肉」に対して、脂身の部分は「白肉」とまで呼ばれています。
口の中でとろけるような食感と旨味をもつ霧島黒豚を、
ぜひこの機会に、大切な方々へお贈りください。

Hayashikane

Kirishima
Kurobuta

2023 WINTER GIFT CATALOGUE

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
しゃぶしゃぶ ギフト

［霧島黒豚かたロース、バラしゃぶしゃぶ］

食べるほど旨くなる出汁

白肉堪能劇場。

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。最後のシ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。白肉堪能劇場をお楽しみください。



商品番号 B8-12 冷凍

これであなた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 二重包装不可 簡易包装

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
しゃぶしゃぶ ギフト

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、焼きしゃぶや蒸しゃぶに、ロースは、温しゃぶサラダやパスタなど、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。


ロース


かたロース


バラ

［霧島黒豚 しゃぶしゃぶ］

ロースが食べたい方は、このセットが、おすすめ。



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 二重包装不可 簡易包装

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
しゃぶしゃぶ ギフト

［霧島黒豚和風だしで愉しむ、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。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シメに。



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愉しむ！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）

●ばら（150g×2）●かたロース（100g×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 二重包装不可 簡易包装

美味しい調理法はこちらから

※掲載の調理写真はイメージです。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

ハンバーグギフト

［霧島黒豚 煮込みハンバーグ］

白肉の旨みが溢れ出す、超人気バーグ。

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、黒胡椒、黒みりん、黒糖蜜〝の「大人の照り焼きソース」。まるで洋食屋さんのような味を、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 B8-43 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 二重包装不可 簡易包装

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

ハンバーグギフト

［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旨美バーグ。

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。





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。

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 二重包装不可 簡易包装

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 KUROBUTA WINTER GIFT

ローストギフト

［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げた「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。



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

二重包装不可　簡易包装

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

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

焼肉用

［霧島黒豚焼肉］

黒豚の焼肉は塩で食え。コレ、旨い！と言わせたい。



商品番号 B8-46 冷凍　※盛り付け例

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）

- ばら（140g）　●かたロース（120g）
- 荒挽きウインナー（140g）　●炭火焼（80g）

（特定原材料8品目）小麦　二重包装不可　簡易包装

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？
焼き始めたら、席を外したくなくなりますよ、コレほんと。とんどん進む黒豚の赤肉白肉。黒豚の白肉をガッツリ味わうためにセットしたバラ肉とかたロース。焼肉で人気のウインナー、炭火で焼いたら、さらに旨味倍増。てんこ盛りバラエティセットがなんと、1,000円。コレは見逃すな。後悔するぞ。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

ミニ丼

［霧島黒豚・黒毛和牛ミニ丼の具］

黒豚・黒毛和牛の美味しさを手軽に「丼」で。



こちらは、黒豚、それも宮崎ブランドポークの一員「霧島黒豚」です。その黒豚が、豚丼になった一品。一食ずつ小袋になっているので、鍋で温めるだけで手軽に食べられ、小腹が空いた時のお助け食になっています。味は2種。定番の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の白肉がお口の中でホロっと溶ける食感です。そして、このセットには、なんと国産の黒毛和牛の肉を使った「牛丼」も入っているんです。国産の黒毛和牛ですよ。旨いに決まってますよね。この3種の味をセットにしたのが、黒豚丼＆黒毛和牛丼の具ギフトなんです。毎日忙しいお母さんのお助けに、疲れて帰ってきた独り住まいのサラリーマンやOLさんに。美味しい豚丼と牛丼があなたの食卓をちょっとだけ贅沢にさせていただきます。今日は豚丼、明日は肉うどん、明後日は、酒のつまみにと七変化で楽しめる縁の下の力持ち、ぜひ贈ってください。喜ばれること間違いなしですよ。









美味しい調理法はこちらから

商品番号 B8-41 冷凍

たっぷり9食も入った、とんぶりギフト。

霧島黒豚と 国産黒毛和牛を使った 黒豚丼&黒毛和牛丼の具ギフト （3種9食入）

本体価格 4,200円（税込価格 4,536円）

- ミニ豚丼の具和風（100g×3）　●ミニ豚丼の具蒲焼風（100g×3）
- ミニ和牛丼の具和風（100g×3）

（特定原材料8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。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

味噌漬け

［霧島黒豚厚切りロース米糀味噌漬け］

肉のボリューム1.8倍！※1

ロースの旨さを味わう一品。

赤肉と白肉の旨味が凝縮された自慢の一品。霧島黒豚のロース肉をガツンと味わっていただくために、少し厚めにカット。相性の良い米糀味噌で漬けて食べ応えのある味噌漬けにしました。ホイル焼きにすれば、旨味がぎゅっと詰まったさらなる一品に変身。

肉!!! 1.8倍※1

新登場



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。

美味しい調理法はこちらから

霧島黒豚厚切りロース米糀味噌漬け（6枚入）

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

●厚切りロース米糀味噌漬（120g×6）

［特定原材料8品目］含みません　二重包装不可　簡易包装

※1：従来ギフト［B8-58］米糀味噌漬80gの肉重量との比較。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

味噌漬け

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）●塩糀漬（65g×4）
●米糀味噌漬（80g×4）

［特定原材料8品目］小麦　二重包装不可　簡易包装

［霧島黒豚 ロース肉漬け三昧］

40年も飽きさせない受け継がれた美味さ。

米糀味噌漬



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です。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

味噌漬け
生姜焼き

［霧島黒豚 味噌漬け・生姜焼き］

香りと味で二度美味しい。



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8品目］小麦　二重包装不可　簡易包装

美味しい調理法はこちらから

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、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。

［豚バラ 蒲焼き&味噌焼き］

直火で炙ったバラ肉の旨みをギュ〜ッと閉じ込めました。



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
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　二重包装不可　簡易包装

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、黒糖蜜・黒みりん・黒胡椒・黒酢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。

※掲載の調理写真はイメージです。

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
ハムギフト

［燻金スモークド・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 **4,500円**（税込価格 4,860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

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
ハムギフト

自慢の味をセットにした霧島黒豚大人気ギフト。

ハムギフト人気 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。

霧島黒豚三味ギフト

本体価格 **3,000円**（税込価格 3,240円）

●あぶり叉焼（200g）●ロースポーク（200g）

●プレミア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

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
ハムギフト

この「十文字結び」こそが、丁寧に作られた肉の証。

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、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8品目〕含みません

美味しさの秘密はこちらから

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT
ハムギフト

マニア好みの詰め合わせギフト。



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OK。

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インナー（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〕小麦



商品番号 M2-33 冷蔵

マニアックギフトでも人気のタンが単独ギフトに！

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

美味しさの秘密はこちらから

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。



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8品目〕卵、小麦



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8品目〕卵、小麦

※掲載の調理写真はイメージです。

KIRISHIMA KUROBUTA
WINTER GIFT
ロースハム

期間限定

［霧島黒豚こだわりホワイトロースハム］

スモークをかけずに、しっとりジューシーに仕上げたロースハム。

Special Ham



商品番号 M2-10 冷蔵

霧島黒豚のロース肉の繊維が口の中でほどける贅沢。最高級のハム。

霧島黒豚 こだわりホワイトロースハム

割引対象外

本体価格 10,000円（税込）

●ホワイトロースハム（1kg）

〔特定原材料8品目〕含みません

まさに「ハム界の王」のオーラを漂わせる、こだわりの存在感。ハヤシカネ史上で一番おいしいハムを作ろうと言う職人の想いが完成させた逸品中の逸品。それが、キングオブハム「ホワイトロースハム」。

期間限定

［国産豚BONロースハムギフト］

手間ひまかけた伝統の味。



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）

●国産豚BONロースハム（550g）

〔特定原材料8品目〕含みません

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伝統の調味液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、肉のうまみを生かしながら製造しています。

期間限定

［うまかぶり炙りたたき］

熊本県の最西端から、ぶりのたたきのお届けです。



商品番号 B8-49 冷蔵 ※盛り付け例

年末年始は、うまかぶりの炙りのたたきで、酒が進むの間違いナシですね。

うまかぶり炙りたたきギフト（平安海産）

本体価格 4,200円（税込価格 4,536円）

●うまかぶり たたき（500g）

〔特定原材料8品目〕なし

二重包装不可　簡易包装

※(有)平安海産は林兼グループ会社です。

九州には旨いものあり。熊本県産のブランドぶり「うまかぶり」は、熊本県天草で育った自慢のぶりです。そのぶりの表面を軽く炙ってたたきにしてお届けします。ぶりは鮮度が命。臭みがなく程良く脂のったぶりの旨味を冷凍で、ギュッと閉じ込めました。ねぎ・しょうが・にんにくなどをお好みでまぶしてポン酢をかけてお召し上がりください。旨いですよ。

期間限定

［うまかぶり五種セット］

熊本県産天草育ちの『うまかぶり』。



商品番号 B8-47 冷凍

ご飯のおかずに、お酒のおつまみに家族全員満足できるセット

うまかぶり五種セット（平安海産）

本体価格 4,000円（税込価格 4,320円）

●チャンジャ（50g）●昆布〆（50g）
●漬け丼用（70g）●塩レモン（110g）
●ねぎ味噌（110g）

〔特定原材料8品目〕乳・小麦

二重包装不可　簡易包装

※(有)平安海産は林兼グループ会社です。

まずは、旨みが引き立つ「ぶりの昆布〆」。炊き立てのご飯に乗っけて食べる「ぶりの漬け丼用」。じわじわくる辛さがクセになる「ぶりのチャンジャ」。切り身を旨たれで仕込んだ、ねぎの香りとこうじ味噌のコク深さを感じられる「ぶりのねぎ味噌」。瀬戸内の藻塩にレモンピールと果汁を加えた、爽やかな味付けの「ぶりの塩レモン」。

5つの味

ぶりの 昆布〆
ぶりの 漬け丼用
ぶりの ねぎ味噌
ぶりの チャンジャ
ぶりの 塩レモン

※掲載の調理写真はイメージです。

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

お申込受付期間 10月23日(月)～11月10日(金)

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

お申込受付期間 10月23日(月)～11月10日(金)

KIRISHIMA KUROBUTA
WINTER GIFT
焼肉ギフト

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 二重包装不可 簡易包装

焼肉の王道の牛肉と、旨くて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。

[霧島黒豚・黒毛和牛 焼肉用]

旨さ全開焼肉パワー。

この旨みを知らないと損をする!



[松阪牛ロースすきやき用]

日本が誇る世界のブランド牛「松阪牛」

松阪牛すきやき、最高。



何と言っても、松阪牛の特徴は、霜降りと、甘く上品な香り。その特徴を堪能頂けるように、ロース肉を少し薄めにスライスしました。自分へのご褒美や、大切な方への贈り物に!年末のごちそうにお勧めです。

商品番号 B8-19 冷凍

肉の芸術品旨さしか伝わって来ないですよね。

松阪牛ロースすきやき用ギフト

本体価格 12,000円(税込価格 12,960円)

- ロースうすぎり(400g)

(特定原材料8品目)含みません 二重包装不可 簡易包装

[宮崎牛かたロースすきやき用]

国内屈指の黒毛和牛の産地宮崎県。その中でも最上級のものだけが「宮崎牛」の名前を許されています。



宮崎牛は九州の至宝。宮崎牛なくして日本のブランド牛を語ることはできないと言っても過言ではありません。ご案内するかたロース肉は、宮崎牛の中でもきめが細かく柔らかな部位です。鮮やかな霜降りに、コクのある風味が楽しめます。

商品番号 B8-59 冷凍

全国和牛能力共進会
4大会連続内閣総理大臣賞受賞(9回、10回、11回、12回)

宮崎牛かたロースすきやき用ギフト

本体価格 7,000円(税込価格 7,560円)

- かたロースうすぎり(500g)

(特定原材料8品目)含みません 二重包装不可 簡易包装

[長崎和牛ローストビーフ]

長崎和牛5等級のローストビーフを食するチャンス。



長崎和牛 5等級

期間限定



商品番号 B8-11 冷凍

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。

こだわり長崎和牛ローストビーフギフト

割引対象外

本体価格 10,000円(税込)

- 長崎和牛ローストビーフ(400g)

(特定原材料8品目)乳、卵、小麦

ローストビーフ

美味しい調理法はこちらから

「全国和牛能力共進会」の第10回大会で、肉牛の部日本一にあたる「内閣総理大臣賞」を受賞の長崎和牛5等級肉を使用。口の中で赤身と脂身が溶け合い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。

期間限定 お申込受付期間 10月23日(月)～11月10日(金)

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

※掲載の調理写真はイメージです。

梱包形態・のしの種類について

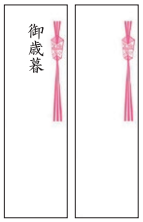
基本梱包



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［お歳暮］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。

※商品のパッケージは変更となる場合がございます。

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

KIRISHIMA KUROBUTA WINTER GIFT

みそちゃんこ鍋ギフト

［霧島黒豚 みそちゃんこ鍋］

霧島黒豚の贅沢な旨味が広がる極みのちゃんこ。

ごっつぁんです。

我慢できな～い。ぐつぐつのちゃんこ鍋を前に、もう既に腹ペコ最高潮。モモのモチ肉の食感とバラの白肉の旨味と食感、そして生ウインナーならではのプリンとした食感を、贅沢に味わえる冬の極みの組み合わせギフト。つみれによくしみ込んだ味噌スープが、じわっと冷えた体を温めます。食卓に、具沢山のちゃんこ鍋が登場したら、みんな笑顔間違いなし。霧島黒豚の旨さを引き出す、特製オリジナルの味噌ちゃんこスープつき。



※盛り付け例

商品番号 B8-54　冷凍

特製みそちゃんこスープが染み込んだ白肉が鍋の贅沢な旨味となる。

霧島黒豚 みそちゃんこ鍋ギフト

本体価格 5,000円（税込価格 5,400円）

●もも（80g×3）●ばら（80g×3）
●生つみれ（200g）●生ウインナー8本（120g）
●味噌ちゃんこ鍋スープ（30g×4）

［特定原材料8品目］乳、卵、小麦

二重包装不可　簡易包装

ほかほか

※掲載の調理写真はイメージです。