

# 2019年歳暮（2019年11月15日～2019年12月15日まで）

## 「宮崎味わい」ギフトセット 《要冷蔵》

宮崎県は数多くの神話や伝説のふるさともあり、人々は偉大な自然に対して感謝と折りの念を抱きながら、独自の文化を培ってきました。豊かな大地で育った宮崎県産豚肉と純朴な人々の心が生み出した「宮崎味わいギフト」をどうぞ。

### 【商品特長】

宮崎県産豚肉使用

セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(宮崎味わい)	規格(g)
宮崎味わい MA-32	3,240円(税込)冷蔵	ボンレスハム58g	58
		ピアヴルスト58g	58
		ホワイトウインナー90g	90
賞味期間 45日		ベーコン55g	55
		ロースハム50g	50
		スモークウインナー90g	90



セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(宮崎味わい)	規格(g)
宮崎味わい MA-42	4,320円(税込)冷蔵	焼豚110g	110
		ボンレスハム58g	58
		ピアヴルスト58g	58
賞味期間 45日		ベーコン55g	55
		ロースハム50g	50
		ホワイトウインナー90g	90
		スモークウインナー90g	90



盛り付け例

## 「求味一心」ギフトセット 《要冷蔵》

セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(求味一心)	規格(g)
求味一心 MN7A-60	5,660円(税込)冷蔵	求味ホワイトロースハム650g	650
賞味期間 50日			



盛り付け例

## 「九州産黒豚」ギフトセット 《要冷蔵》

自然の恵み豊かな九州の大地ですくすく育った、「九州産黒豚」を使用してひとつひとつ丁寧に作り上げました。「九州産黒豚」のおいしさを活かして作りあげたギフトです。

### 【商品特長】

九州産黒豚肉使用

セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-25	2,700円(税込)冷蔵	あらびきローフ100g	100
		パストラミローフ100g	100
		スモークウインナー100g	100
賞味期間 45日		ももハム45g	45



セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-32	3,240円(税込)冷蔵	焼豚120g	120
		パストラミローフ100g	100
		スモークウインナー100g	100
賞味期間 45日		ロースハム45g	45



盛り付け例

セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-33	3,240円(税込)冷蔵	ロースハム45g	45
		ももハム45g	45
		ももハム45g	45
賞味期間 45日		パストラミローフ100g	100
		あらびきローフ100g	100
		スモークウインナー100g	100



セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-43	4,320円(税込)冷蔵	ロースハムステーキ43g	43
		ロースハム45g	45
		焼豚45g	45
賞味期間 45日		焼豚45g	45
		パストラミローフ100g	100
		あらびきローフ100g	100
		スモークウインナー100g	100



セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-46	4,320円(税込)冷蔵	ホワイトボンレスハム120g	120
		パストラミローフ100g	100
		あらびきローフ100g	100
賞味期間 45日		スモークウインナー100g	100
		スモークウインナー100g	100



セット名称／商品記号	セット参考価格	商品名(九州産黒豚)	規格(g)
九州産黒豚 KB-56	5,400円(税込)冷蔵	焼豚120g	120
		ロースハムステーキ43g	43
		ホワイトボンレスハム120g	120
賞味期間 45日		あらびきローフ100g	100
		スモークウインナー100g	100
		パストラミローフ100g	100



「こだわりの味噌・醤油だれの  
和惣菜」ギフト

《要冷蔵》

【商品特長】

- ・株式会社 山内本店 宝暦元年(1751年)創業、260余年受け継がれし伝統の味わい
- ・『まぼろしの味噌』を仕様した味噌だれ・『九州醤油』を使用した醤油だれで丁寧に仕上げました。
- ・260余年、受け継がれし山内本店の誇る伝統の味わい『まぼろしの味噌』は、「現代の名工」が吟味を重ね国産素材を使い中甘口の米麦合わせ味噌に仕上げています。お味噌の「甘味」・「旨味」が素材に溶け込み、薫り高くまろやかな味付けに仕上がっています。

■山内本店『まぼろしの味噌』とは  
国産の大豆・大麦・米・海塩を使い、阿蘇の伏流水で仕込んだ中甘口の米麦合わせ味噌。米の上品な甘みと麦の濃厚なコクと香りが見事に調和したまろやかな味わい。

■山内本店『九州醤油』とは  
九州地方で九州独特の製法(混合・混合醸造方式)を用いて造られた、旨味・甘味のある醤油です。

セット名称/商品記号	セット参考価格	商品名(和惣菜)	規格(g)
こだわりの味噌・醤油だれの和惣菜 MBS-30	3,240円(税込)冷蔵	味噌 角煮170g(1本)	170
		醤油 角煮170g(1本)	170
		醤油 しぐれ煮60g	60
		味噌 しぐれ煮60g	60



調理例

セット名称/商品記号	セット参考価格	商品名(和惣菜)	規格(g)
こだわりの味噌・醤油だれの和惣菜 MBS-40	4,320円(税込)冷蔵	味噌 しぐれ煮60g	60
		醤油 しぐれ煮60g	60
		鶏もも味噌だれ炭火烧130g	130
		味噌 角煮170g(1本)	170
		牛肉と野菜の醤油仕立て100g	100
		豚肉と野菜の味噌仕立て100g	100



調理例

セット名称/商品記号	セット参考価格	商品名(和惣菜)	規格(g)
こだわりの味噌・醤油だれの和惣菜 MBS-50	5,400円(税込)冷蔵	味噌 角煮170g(1本)	170
		醤油 角煮170g(1本)	170
		味噌 しぐれ煮60g	60
		醤油 しぐれ煮60g	60
		鶏もも味噌だれ炭火烧130g	130
		牛肉と野菜の醤油仕立て100g	100
		豚肉と野菜の味噌仕立て100g	100



調理例

「味噌焼豚、醤油焼豚」ギフトセット 《要冷蔵》

【商品特長】

「まぼろしの味噌使用 みそだれ」使用・「九州しょうゆ使用 しょうゆだれ」使用  
九州産豚もも肉使用(MBP-40)、宮崎県産豚肩ロース肉使用(MBP-50)

セット名称/商品記号	セット参考価格	商品名(味噌焼豚、醤油焼豚)	規格(g)
味噌焼豚、醤油焼豚 MBP-40	4,320円(税込)冷蔵	醤油焼豚180g(九州産豚もも肉使用)	180
		味噌焼豚180g(九州産豚もも肉使用)	180
		醤油焼豚180g(九州産豚もも肉使用)	180



盛付け例

セット名称/商品記号	セット参考価格	商品名(味噌焼豚、醤油焼豚)	規格(g)
味噌焼豚、醤油焼豚 MBP-50	5,400円(税込)冷蔵	味噌焼豚300g(宮崎県産豚肩ロース肉使用)	300
		味噌焼豚300g(宮崎県産豚肩ロース肉使用)	300



盛付け例