

No.5

格之進の肉カタログ

Meat Catalog

2017-2018 winter/spring

伝わる想い、広がる笑顔。格之進の贈りもの。



お買い上げ総額
10,000円(税別)
以上で
送料無料



Pleasure

格之進でもてなす喜び

食べてくれる人を思いながら料理する時間は、
 どうしてこんなに楽しいのだろう。
 おもてなしの心は、大切な人の笑顔とともに。





Happiness

格之進がある幸せ

友達を招いてパーティ？ それとも家族で団欒タイム？
お肉があるだけで生まれる、さまざまな選択肢。
あれこれ悩む時間だって、楽しみのひとつです。



Cheerful

格之進で毎日が輝きます

家にお肉があるだけで、浮かんでくるアイデアはいろいろ。
こうやってアレンジしよう。ああやって盛り付けよう。
いろいろ考えてウキウキする、幸せの原動力。



ある日、宅配便で届いた格之進のお肉。差出人は、仲良しの友達。「いつかのお礼」だなんて添え状が入っていたけれど、お礼を言いたいのはこちらの方だ。だってハンバーグにメンチ、それに霜降りの塊肉、いつまでも眺めていたくなるほどキレイなお肉。これが届いただけで、一日がハッピーになってしまったのだから。そうだ、せっかくなのお肉だから、今度の日曜日に、友達を招いて、おもてなしをしよう。それからはウキウキと心浮き立つような日々。どうアレンジしよう？ どう盛り付けよう？ あれこれ考えているだけで、あっという間に時間が過ぎた。

いよいよ今日は日曜日。天気は快晴。レシピはばっちり。買い物に出かけたなら、お店のおじさんが少しサビビしてくれた。路地裏で猫を見かけた。踏み切りをすん

なり渡れた。全部いいことばかり。誰かをもてなす準備をする時間は、なんでこんなに楽しいんだろう。食べたときの顔を想像しながら、気持ちをついていって料理する。解凍してからこね直すハンバーグ、油でしっかりと揚げるメンチカツ。お手軽だけど、ちゃんと手をかけている感じがいい。

すっかり準備が終わったら、最後の仕上げはゲストが来てから。少しずつ完成する料理。油の弾ける音。少しモクモクだけど、鼻孔をくすぐる香り。料理をするライブ感も、おもてなしのひとつ。お肉の存在感をこれでもかと伝えながら、徐々に期待を高めていく。そうやって味わうお肉の、なんともいいこと。お肉って、やっぱり幸せの原料だ。そんな突飛なアイデアを、改めて考えさせてくれたりするのだから。



One point advice

ジャガイモは最後に温度を上げることで表面がカリッと仕上がります。ニンニク、ローズマリー、粒マスタード、カレー粉などを加えるのもおすすめ。

材料 (2~3人分)

白格ハンバーグ……………2個(解凍)
ジャガイモ……………2個
ミニトマト……………8個
塩……………少々
粗挽き黒コショウ……………少々
飾り用イタリアンパセリorバジル……………お好みで

作り方

- ① ジャガイモは洗って皮ごと20分ほど茹でてから一口大に切る。ハンバーグは手早くこねて8等分に分け、団子状に成形しなおす
- ② 熱したフライパンの中央にハンバーグを入れ、周りにジャガイモ、ミニトマトを並べる
- ③ 崩さないように気をつけながらハンバーグを転がし、全面を5分ほどかけて焼く。ジャガイモ、トマトも時々転がしながら全面を焼く。トマトは皮がはじけたら取り出しておく
- ④ ハンバーグも取り出したらずし強火にし、フライパンを傾けて油を寄せ、そこでジャガイモを1分ほど揚げ焼きにし、軽く塩・コショウをする
- ⑤ 皿に取り出し、トマト、ハンバーグ、ジャガイモの順で串に刺して完成



One point advice

タルタルソースはたっぷりがおすすすめ。レタスは千切りの幅によって食感がかなり変わるためお好みでどうぞ。レタスの代わりにキャベツでもOK。

材料 (2人分)

格之進メンチカツ……………2個(冷凍)
食パン(6枚切り)……………4枚
レタス……………60~80g
バター……………適量
サラダ油……………適量
とんかつソース……………適量
[タルタルソース]
ゆで卵……………1個
玉ねぎみじん切り……………大さじ1.5
マヨネーズ……………大さじ1
粒マスタード……………小さじ1
塩……………少々

作り方

- ① ゆで卵は粗みじん切りにする。玉ねぎみじん切りは水にさらしたあと、手で固く絞る。タルタルソースの材料をすべて混ぜ合わせる
- ② レタスは8mm幅に千切り
- ③ 冷凍のままの格之進メンチカツを170~180度に温めたサラダ油で3~4分、きつね色になるまで揚げる
- ④ 焼いた食パンにバターを塗り、レタス、格之進メンチカツをのせる。とんかつソース、タルタルソースをかけて食パンで挟む

Recipe

作る楽しさ、広がるおいしさ

格之進の肉カタログレシピ

フードコーディネーター・watoさんが考案した肉カタログで購入できるお肉のアレンジレシピ。ひと手間、ひと工夫で、いつもの味が生まれ変わります。



白格ハンバーグ 野菜グリル添え

ハンバーグから溢れ出した肉汁で野菜をグリル



One point advice

ハンバーグからしみ出た脂と肉汁で野菜を焼いて、その旨みを吸わせるため、オリーブオイルやサラダ油は不要です！

材料 (2人分)

白格ハンバーグ……………2個(解凍)
かぼちゃ……………2切れ
れんこん……………4切れ
ブロッコリー……………2房
エリンギ……………1本
ラディッシュ……………2個

[わさび醤油]

練りわさび、醤油……………各適量

作り方

- ① かぼちゃ、れんこんの厚さは8mmほど。エリンギは縦半分に裂く。白格ハンバーグは手早くこねて成形しなおす。この際、手に少量の水か油をつけて表面を滑らかに整える
- ② 熱したフライパンの中央にハンバーグを入れ、周りに野菜を並べる
- ③ ハンバーグの両面を1分ずつ焼いたら、フタをして中火にして3分ほど蒸し焼

- ④ きにする。ハンバーグと野菜を裏返しにさらに2~3分焼く
- ④ お皿に盛り付けわさび醤油を添える

※野菜はお好みで。ニンジン、ゴボウ、ジャガイモ、長芋、カリフラワーなどもおすすめ。ほうれん草などの葉物の場合は焼き始めるタイミングを遅くする

人々を笑顔にする それは小さな魔法

ハンバーグにメンチカツに、熟成肉のしほーステーキ、塊肉…。
店でなくても格之進のこだわりのお肉を楽しみたい。
そんな願いを叶えるのが、この格之進の肉カタログです。
頑張った自分のご褒美に、誕生日のお祝いに、あの人の贈り物に。
肉カタログは小さな幸せを皆さまにお届けします。



Meat Catalog

牛カルビのサラダちらし寿司

パーティにぴったりの豪華なちらし寿司



One point advice

余裕があれば合わせ酢と割り下は前日に合わせておくと、味が馴染みおいしくなります。具はアボカド、キュウリなどもおすすめ。

材料 (4人分)

米……………2合
水……………360cc
昆布……………4cm角1枚

【合わせ酢】

針生姜…20g、酢…50g、砂糖…12g、塩…5g
門崎熟成肉焼肉カルビ……………200g(解凍)

【タレ】

醤油・みりん…各60g、酒…50g、
砂糖…20g、昆布…3cm角1枚

【具】

ベビーリーフ、クレソン、紫スプラウト、れんこん、
薄焼き卵……………各適量
白ごま・EXVオリーブオイル……………各適量

作り方

- ① 米は研いで水気をよく切り、水と昆布を加えて炊く。炊き上がった後合わせ酢を回し入れ、うちわで扇ぎながらさっくりと混ぜ合わせる
- ② 皿に酢飯を盛り、周りに具を飾る。
- ③ 小鍋にタレの材料を入れ、中火にかけて沸騰させる。カルビを2〜3枚ずつ入れて軽く火を通す。肉に火を通す間は、タレを沸騰させないように火加減を調整する
- ④ 酢飯の上にカルビを乗せ、お好みで残ったタレもかける。肉の上に白ごま、具の上にEXVオリーブオイルをかける

門崎熟成肉 塊焼き 桜とともに

味わい深い熟成肉に、桜の香りと彩りを添えて



One point advice

桜の塩漬は塩抜きせずに、そのまま肉に乗せます。桜の塩漬で好みの塩加減に。

材料 (2人分)

門崎熟成肉 塊焼き(赤身)……………120g
門崎熟成肉 塊焼き(霜降り)……………120g
桜の塩漬……………適量

作り方

- ① お肉は前日の夜に冷蔵庫へ。さらに焼き始める30分ほど前に冷蔵庫から取り出し、常温に戻しておく
- ② 強火で熱したフライパンにお肉を乗せて表面を焼き固める。焼き目がついたら裏返して、裏面も同様に。さらに側面も強火で焼き固めて、肉汁の出口を塞ぐ(3〜4分)
- ③ すべての面に焼き目がついたら火を弱めて、転がすようにすべての面を均等に焼いていく(5〜7分)
お肉に火が通ったらアルミホイルに包み、お肉を休ませる(2〜3分)
- ④ 完成した塊焼きをお好みの厚さにカットして、刻んだ桜の塩漬を乗せる

格之進の情熱と技術が結実

Section 1

ハンバーグ



原料、技術、情熱に 格之進の矜持を込めた 3種のハンバーグ

格之進のハンバーグは、自然豊かな環境から生み出された確かな原材料と技術、そして生産者の情熱でできています。原料には、格之進が厳選した黒毛和牛を中心とした国産牛肉、飼育からこだわった岩手県花巻市が誇る幻のブランド豚「白金豚」を使用。ですが、素材任せで作る商品ではありません。味や品質の偏りが出ないように、挽材に使う部位の選定はもちろん、赤身と脂身の配合バランス、お肉の状態の見極めなど、ひとつひとつの商品には格之進の高い技術が息づいているのです。



格之進のハンバーグ

3つのこだわり



つなぎ

鶏卵と牛乳はHACCP認可に基づいて生産された岩手県産を使用。肉汁を閉じ込めるのに重要な役割を担うパン粉も、もちろん格之進オリジナルを使用しています。



白金豚

非遺伝子組換えの穀物と奥羽山脈の伏流水で育てられた「白金豚」。芳醇な香り、柔らかな肉質、コクのある旨みと甘みが楽しめる、別名「フラチナポーク」とも呼ばれています。



いわて南牛

岩手県一関市の大自然の中、ストレスの少ない環境で、良質な麦わらと乾草、厳選配合の飼料を与えて育てられた「いわて南牛」。くどくない上質な肉の脂と旨みが楽しめます。

黒毛和牛と白金豚のハイクオリティブレンドによるジューシーなまろみ

白格ハンバーグ（黒毛和牛+白金豚+塩麴）

冷凍COOL

上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合い挽き肉を使ったハンバーグです。自家製の塩麴を使うことで、牛肉と豚肉の味のバランスを取り、旨みを巧みに引き立てました。上品な肉汁をお楽しみいただけます。

○内容量／1個 150g ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

5個入り
No.01-09

送料込

3,500円（税込3,780円）

10個入り
No.01-10

送料込

6,200円（税込6,696円）



厳選した国産牛肉と白金豚の格之進黄金ブレンドレシピによる奥深い味わい

金格ハンバーグ（国産牛+白金豚+塩麴）

冷凍COOL

上質な国産牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合い挽き肉を使ったハンバーグです。国産牛と白金豚という素材の旨みをいかすため、自家製の塩麴を使用しています。牛肉と豚肉による、ジューシーな旨みをご堪能ください。

○内容量／1個 150g ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

5個入り
No.01-05

送料込

2,700円（税込2,916円）

10個入り
No.01-06

送料込

4,500円（税込4,860円）



3種の格之進ハンバーグセット

冷凍COOL

熟成させた黒毛和牛を中心に、牛の旨みを凝縮した黒格ハンバーグ、黒毛和牛と白金豚のおいしさをかけあわせた白格ハンバーグ、国産牛と白金豚の合い挽きである金格ハンバーグの3種をセットに。それぞれの食べ比べも楽しめます。

○内容量／1個 150g ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

6個セット（各種2個入り）
No.01-11

送料込

4,100円
（税込4,428円）

12個セット（各種4個入り）
No.01-12

送料込

7,400円
（税込7,992円）



白格ハンバーグ



黒格ハンバーグ



金格ハンバーグ



黒毛和牛100%ストレートの爽快感と円熟したコク

黒格ハンバーグ（黒毛和牛+塩麴）

冷凍COOL

熟成させた岩手県産を中心とする黒毛和牛を100%使用したハンバーグ。挽材に最適な部位の選定や、赤身と脂のバランスなど、状態をよく見定めたうえで、塩麴につけてから挽き肉にすることでお肉本来の旨みをさらに引き出しました。

○内容量／1個 150g ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

5個入り
No.01-07

送料込

4,500円
（税込4,860円）

10個入り
No.01-08

送料込

8,000円
（税込8,640円）

牛と豚の旨みを衣の中に凝縮

メンチカツ



サクサク、ジューツ
旨みがほとばしる
いわて南牛×白金豚

格之進のメンチカツは、ハンバーグにも使われている、岩手県一関市で飼育された「いわて南牛」を中心とした上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇る幻のブランド豚「白金豚」から作られています。ただし、おいしさの秘密はそれだけではなくありません。ジューシーな肉汁を閉じ込め、サクサクと歯切れのいい食感が楽しめる衣にも格之進のこだわりが詰まっています。それでいて、より自然な素材を使い、おいしさと安心・安全を両立する。それこそ格之進の追求する究極のメンチカツなのです。



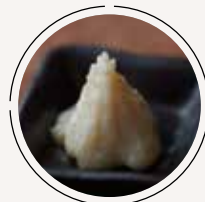
格之進のメンチカツ

3つのこだわり



急速冷凍

水分が氷に変化する際に細胞が破壊され、味いや風味が損なわれることを防ぐ急速冷凍。格之進のハンバーグの冷凍にも同様の技術が採用されています。



塩麴

格之進のハンバーグにも使われる自家製塩麴。三陸野田産の天然塩「のだ塩」、一関門崎地区産の「門崎めだか米」、酒用麹菌「黎明平泉」と、オイル岩手県産の原料で作られる塩麴が味に奥行きを与えます。

国産小麦の 無添加パン粉

メンチカツにおけるパン粉は、餡のおいしさまでも左右します。それゆえ、格之進では地元のパン粉屋さんを作る、国産小麦の無添加パン粉にこだわります。サクサクとした小気味い食感をお楽しみください。

白格ハンバーグ＋ 格之進メンチカツ



冷凍COOL

自慢のメンチカツ、そして白格ハンバーグともに素材は、上質な黒毛和牛と「白金豚」の合い挽き肉。ハンバーグとメンチカツで、ジューシーな脂と肉の旨みをお楽しみください。

○内容量／ハンバーグ：1個150g、メンチカツ：1個70g
○賞味期限／180日 ○保存方法／冷凍庫で保存

6個セット (各種3個入り)
No.01-17

送料込

3,300円 (税込3,564円)

12個セット (各種6個入り)
No.01-18

送料込

5,700円 (税込6,156円)

金格ハンバーグ＋ 格之進メンチカツ



冷凍COOL

上質な黒毛和牛と「白金豚」の合い挽き肉を使った自慢のメンチカツ、国産牛と「白金豚」の合い挽き肉で作る定番の金格ハンバーグをセットにしました。

○内容量／ハンバーグ：1個150g、メンチカツ：1個70g
○賞味期限／180日 ○保存方法／冷凍庫で保存

6個セット (各種3個入り)
No.01-13

送料込

2,800円 (税込3,024円)

12個セット (各種6個入り)
No.01-14

送料込

4,600円 (税込4,968円)



格之進メンチカツ

冷凍COOL

肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合い挽き肉を、ひとつひとつ衣で包み上げた自慢のメンチカツです。口に入れた瞬間に広がるサクサクとした食感、ジュワッと溢れる肉汁を楽しめます。

○内容量／1個70g ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

5個入り
No.01-19

送料別

1,500円 (税込1,620円)

10個入り
No.01-20

送料別

3,000円 (税込3,240円)

黒格ハンバーグ＋ 格之進メンチカツ



冷凍COOL

上質な黒毛和牛と「白金豚」の合い挽き肉を使った自慢のメンチカツ、岩手県産を中心とした国産黒毛和牛100%で仕上げた黒格ハンバーグをセットにしました。

○内容量／ハンバーグ：1個150g、メンチカツ：1個70g
○賞味期限／180日 ○保存方法／冷凍庫で保存

6個セット (各種3個入り)
No.01-15

送料込

3,800円 (税込4,104円)

12個セット (各種6個入り)
No.01-16

送料込

6,800円 (税込7,344円)

伝えたい本当のお肉のおいしさ

熟成肉



お肉のおいしさを とことん追求 だから格之進は熟成肉

お肉が本来持っているおいしさを引き出す「熟成」。格之進は、その最大限の「おいしさ」を引き出すことが牛への感謝の形だと思い、2002年から熟成肉に取り組んできました。熟成肉には、流通上の評価に左右されることなく、あえて4等級や3等級の雌牛を中心に、素材そのものに力のあるお肉のみを厳選。さらに、それらに「枯らし熟成」と「ウェットエイジング」を施し、お肉本来が持つおいしさを最大限に引き出すことで「門崎熟成肉」はできあがります。そのお肉はまさに格之進の情熱の結晶です。

格之進の熟成肉

3つのこだわり



和牛香

門崎熟成肉を焼くとふんわりと甘く鼻腔をくすぐる「和牛香」。異なるふたつの熟成法を駆使することで、芳醇な「和牛香」を守りつつ、お肉の旨みを最大限に引き出しました。



追加熟成

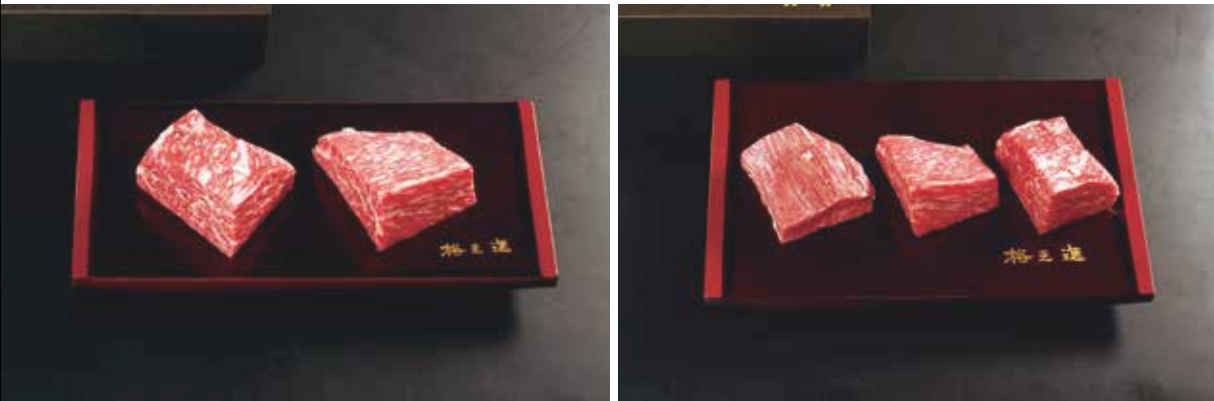
「追加熟成」とは、「枯らし熟成」させた後、骨から外したお肉を真空パックにに入れて約20日間かけてウェットエイジングさせることをいい、お肉の熟成具合を調整します。



枯らし熟成

1〜4℃の冷蔵庫で、屠畜したお肉を骨付きの枝肉のまま吊るし、3〜4週間放置しておく手法。骨から外さないことで、お肉に負担をかけることなく熟成を促していきます。

門崎熟成肉 塊焼き（赤身）



冷凍COOL

赤身の部位である、ランイチ、シンタマ、ウチモモ、ウデのうち、ご注文いただいた時点で熟成状態が一番良い部位をお届けいたします。脂身の少ない赤身肉の最大の特徴は、熟成によりお肉本来の旨みが凝縮されること。噛むほどに口いっぱいに広がる旨みをお楽しみください。

○内容量／赤身：1個約120g ○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存

2個セット

No.02-01

送料別

8,000円（税込8,640円）

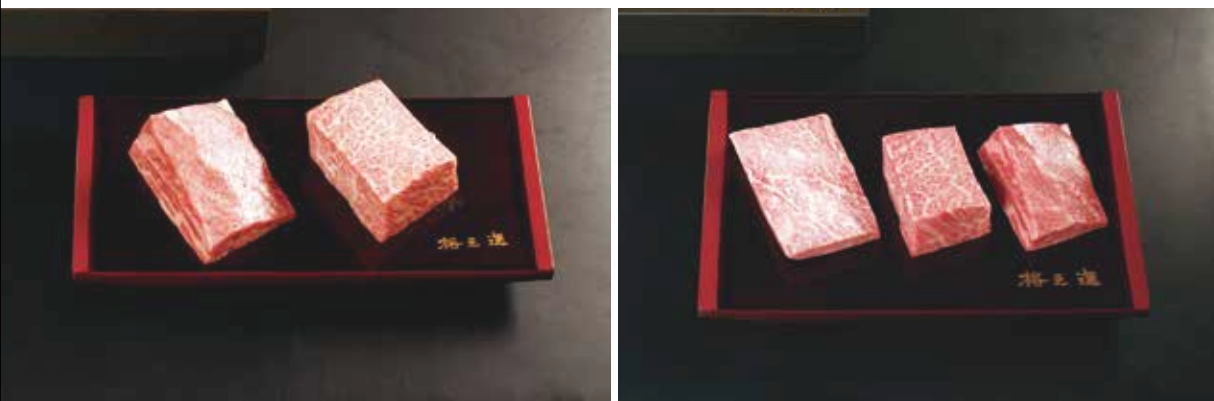
3個セット

No.02-02

送料無料

10,000円（税込10,800円）

門崎熟成肉 塊焼き（霜降り）



冷凍COOL

霜降りの部位であるカタロース、カタバラ、ロース、バラのうち、ご注文いただいた時点で熟成状態が一番良い部位をお届け致します。霜降り肉の最大の特徴は口に入れた時のとろけるような口当たりと、上質な脂の旨みと香り。霜降り肉の真骨頂をお楽しみいただけます。

○内容量／霜降り：1個約120g ○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存

2個セット

No.02-03

送料別

8,000円（税込8,640円）

3個セット

No.02-04

送料無料

10,000円（税込10,800円）

塊焼き

自宅でも気軽に楽しめる
”塊焼き”という選択



門崎熟成肉 塊焼き（赤身&霜降り）



冷凍COOL

噛みしめるほどに、熟成により凝縮したお肉本来の旨みが広がる赤身肉。口に入れた時のとろけるような口当たりと、上質な脂の旨みと香りが楽しめる霜降り肉。ひとつのセットで赤身肉と霜降り肉という異なる2種類のお肉を楽しむ、ホームパーティーなどにおすすめのセットです。

○内容量／赤身：1個約120g、霜降り：1個約120g
○賞味期限／30日 ○保存方法／冷凍庫で保存

2個セット

No.02-05

送料別

8,000円（税込8,640円）



07 門崎熟成肉 ネクタイ 塊焼き

牛の背中側の腰から臀部にあるランプの上部に位置する部位。細長くカットすることが名前の由来です。ランプとヒレの中間といった味わいで、お肉本来の旨みが非常に豊富な部位です。

No.02-35

2,800円(税込3,024円)



06 門崎熟成肉 カイノミ 塊焼き

牛の脇腹近くにある部分で、形が貝に似ていることからこの名前に。ごく少量しか取れない希少部位です。バラ肉でありながら赤身の旨みと柔らかさを兼ね備え、さまざまな味付けで楽しめます。

No.02-34

2,800円(税込3,024円)



05 門崎熟成肉 ヒレ 塊焼き

牛の体のなかで最も負荷のかからない部分にあることから、きめ細かく柔らかい肉質と上品な旨みが際立ちます。その味わいはもちろん、脂肪分の少なさとカロリーの低さも人気の一因です。

No.02-33

5,000円(税込5,400円)



01 門崎熟成肉 シャトーブリアン 塊焼き

牛の背骨の裏側で骨に支えられるため、負荷がかからず柔らかくなるヒレ肉。そのさらに中心部にあるのが、このシャトーブリアンです。一頭から4枚程度しか取れないことから「幻」とまでいわれる希少部位。繊細でクセのない甘みがあり、厚くカットしても柔らかく、滑らかな舌触りが楽しめます。さらに脂肪分はロースの約半分。霜降りが苦手な方にもおすすめです。

No.02-32

6,000円(税込6,480円)



09 門崎熟成肉 ランプ 塊焼き

牛の背中側の腰から臀部にかけての部位で、サーロインの隣の部分。モモ肉のなかでもとくに柔らかく、旨みも濃厚。赤身にうっすらとサシが入りますが、クセのない上品な味わいです。

No.02-37

2,800円(税込3,024円)

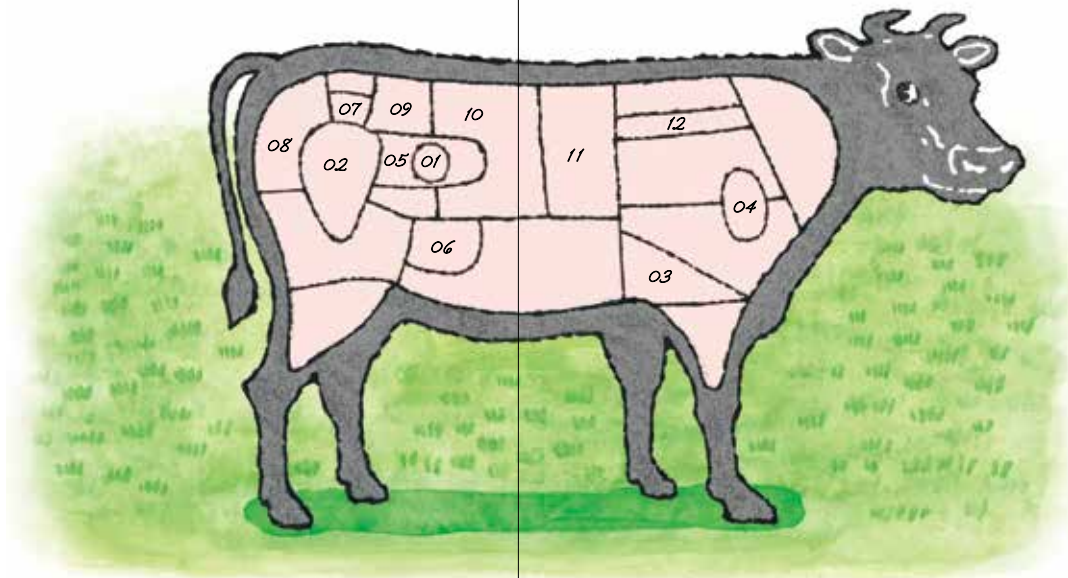


08 門崎熟成肉 イチボ 塊焼き

牛の臀部の骨周りの部分。ランプとソトモモに挟まれているため負荷がかかりにくく、霜降りが入りやすいことも特徴。比較的低カロリーですが、濃厚な旨みと芳醇な味わいが楽しめます。

No.02-36

2,800円(税込3,024円)



P24 P25の商品はいずれも内容量／約120g×1個
賞味期限／30日、保存方法／冷凍庫で保存となります。
送料別 冷凍COOでも送りいたします。

同じ牛でも、部位が変われば驚くほど味わいは変化。その個性が最も顕著に現れるのが、この塊焼きです。味わう度に魅力にはまる、奥深い部位の世界へ。

味わうほどに、
知るほどに虜になる
奥深き部位の世界

section 3 — 熟成肉



12 門崎熟成肉 ハネシタ 塊焼き

肩ロースの肋骨側へ続く部位で、ロース肉のなかでもひととき繊細なサシが入る部位。肉質は柔らかく滑らかな舌触り。脂はしつこさがなく、甘みの余韻だけを残して消えるような上品な味。

No.02-41

2,800円(税込3,024円)



11 門崎熟成肉 リブ芯 塊焼き

肋骨の背中側に位置するロース肉の芯に当たる部分。細かくサシの入った美しい霜降りで、独特の旨みと柔らかい舌触りを併せ持っています。脂はしつこさがなく、上品な味わいです。

No.02-40

3,800円(税込4,104円)



10 門崎熟成肉 サーロイン 塊焼き

肩側、背中側にある腰肉。サシが多い肉質と繊細な美しさから根強いファンが多い部位。甘みがありながらもどくなく上品な脂、きめ細かく柔らかい肉質は、厚切りでも薄切りでも楽しめます。

No.02-38

3,800円(税込4,104円)



04 門崎熟成肉 ミスジ 塊焼き

肩甲骨の外に張りつく霜降りの部位。細やかなサシが入り、口でとろける上質な味わいで高い人気を誇るものの、取れる量はごくわずか。上質な香りと味わいを楽しめる部位です。

No.02-30

2,800円(税込3,024円)



03 門崎熟成肉 サンカク 塊焼き

牛の前足の上部に位置する部位で、脂肪の少ない上質な赤身。運動量の多い部位のため歯ごたえのある食感で、噛みしめる度に溢れ出す濃厚な旨みを楽しむことができます。

No.02-29

3,400円(税込3,672円)



02 門崎熟成肉 ウチモモ 塊焼き

後ろ足の付け根の内側に当たる部位。脂肪の少ない赤身で、低カロリーかつ淡い味わいが特徴。柔らかく、均一な肉質のため安定した味わいが楽しめる部位です。

No.02-28

3,200円(税込3,456円)



格之進 Nuefシェフ
遠藤 雅さん

格之進 Nuef のシェフが教える 家庭でのLボーンステーキの焼き方

迫力ある見た目と骨際の濃厚な味わいが魅力のLボーン。しかし、焼ききれない部位だけに、失敗を恐れている人も多いのでは!? そこで「格之進Nuef」のシェフが、肉おじさんこと格之進の代表・千葉祐士直伝の焼き方を細かくレクチャー。おもてなし料理にもぴったりの、豪快なステーキの完成です。

恐れずに、強火で一気に
焼き切るのがコツ。
油ハネには注意を



続いてはいよいよ本体の火入れ。火を強火にして、皿に盛るときに表になる側から焼きはじめます。写真のような焼き目がついたら、裏返して同様に強火で焼き切ります。肉汁の逃げ道を塞ぐ目的もあるので、強い火力で一気に焼き固めることが大切。

スプーンで油をかけるのは、
骨際の火の通りが遅い部分、
色の変化をしっかりと見定めて



両面に焼き目がついたら、ここで超弱火に。低温でじっくりと熱を入れていきます。このとき、フライパンを傾け、溜まった油をスプーンで掬って骨際に繰り返しかけ続けます。そうすることで上側からも熱が通り、オープンで焼き上げられるようにジューシーに仕上がります。表面にポツポツと肉汁が浮いてきたら焼き上がりのサインです。

し字の骨の付け根には
小さな突起があるため
カットの際は注意



お肉を焼くときは、焼き時間と休ませる時間を1:1にするのが一般的。ただし骨付き肉の場合は、両面を焼く時間（骨を焼く時間を除く）と同時休ませるのが鉄則。パットなどに上げて、予熱で全体に火が通るのを待ちましょう。その後、好みの厚さにカットして完成です。

乾燥を防ぐため、
ラップは肉の表面に
張り付くようにぴったりと



まずはお肉を常温に戻します（冷凍の場合は焼く前の晩に冷蔵庫へ）。冷蔵庫から出したらラップをかけ、常温で夏なら20分、冬なら40分程度。指で押してみても、脂の柔らかい感触が感じられるようになったらOKです。

お肉の大きさをふまえて
フライパンのサイズは
なるべく30cm以上を



フライパンに5mm程度のサラダ油を入れ、煙が出る直前まで強火で熱します。十分に油が温まったら中火にし、「L」の骨の短辺の部分から焼きます。十分に色づいたら続いて長辺の側。熱の入りにくい骨の部分に先に温めることで、骨際の肉に火が通ります。ここでもまだ中火のままです。油に浸かる骨の部分から非常に細かい泡が出ますが、これが熟成肉の証です。

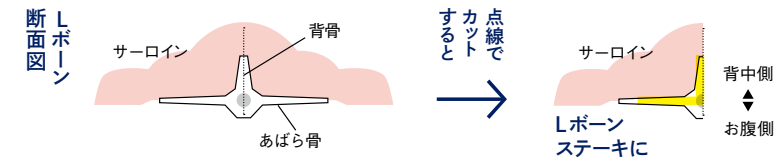
脂身を押さえながら
しっかりと焼くことで、
反らずにきれいな焼き上がり



骨を焼き終えたら、次に脂身にしっかりと火を入れていきます。脂が厚い場合は、上からトングなどで押さえつけ、余分な水分や脂を焼き出しましょう。この火入れはお好み次第。脂身が苦手な方は、カリッとさせるまでじっくり焼き上げてください。

Lボーンステーキ

骨付きだからお肉に余計な負担がかからない。骨付きのサーロインを楽しめるLボーンステーキ。



門崎熟成肉 Lボーンステーキ（国産牛）

冷凍COOL

サーロインとその肉についた骨をL字型になるようカットしたお肉。骨がついたままのため、お肉へのストレスをかけずに枯らすことができ、熟成肉の醍醐味を味わうことができます。

○内容量／骨付きサーロインステーキ（約350g～450g×1枚）
○賞味期限／30日 ○保存方法／冷凍庫で保存

No.02-27

送料別

7,000円（税込7,560円）

※ご注文からお届けまでに1週間ほどお時間を頂戴します。



門崎熟成肉 特選ロース ステーキ

冷凍COOL

○内容量 / 100g×3枚 ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-13

送料別

8,000円 (税込8,640円)

※ロースステーキはハーフカットです。



門崎熟成肉 焼肉 カルビ

冷凍COOL

○内容量 / 250g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-09

送料別

3,000円 (税込3,240円)

門崎熟成肉 ロース

熟成によって引き出された赤身肉の確かな旨みと、しっとりと柔らかな食感が楽しめるのがこちらの門崎熟成肉 ロース。さっぱりと上品な味わいと風味が楽しめる人気の部位です。

門崎熟成肉 カルビ

焼肉の定番といえばカルビ。とろけるような食感を残しつつ、脂身の独特の旨みを楽しめるよう厚めにカットしました。さらに濃厚な旨みが味わえる特選カルビもご用意しています。

門崎熟成肉 ロース すき焼き／ しゃぶしゃぶ用

冷凍COOL

○内容量 / 400g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-16

送料無料

10,000円 (税込10,800円)



門崎熟成肉 焼肉 特選カルビ

冷凍COOL

○内容量 / 250g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-10

送料別

5,000円 (税込5,400円)



門崎熟成肉 焼肉 特選モモ

冷凍COOL

○内容量 / 250g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-08

送料別

5,000円 (税込5,400円)



門崎熟成肉 焼肉 モモ

冷凍COOL

○内容量 / 250g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-07

送料別

3,000円 (税込3,240円)

門崎熟成肉 モモ

門崎熟成肉の代名詞でもある赤身肉。熟成により凝縮されたお肉の旨みを味わうことができる部位です。脂身が少なくさっぱりとした味わいで、脂身があまり得意でない方にもおすすめです。

門崎熟成肉 モモ すき焼き／ しゃぶしゃぶ用

冷凍COOL

○内容量 / 350g ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-14

送料別

5,000円 (税込5,400円)



門崎熟成肉 特選モモ ステーキ

冷凍COOL

○内容量 / 150g×2枚 ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

No.02-11

送料別

5,000円 (税込5,400円)

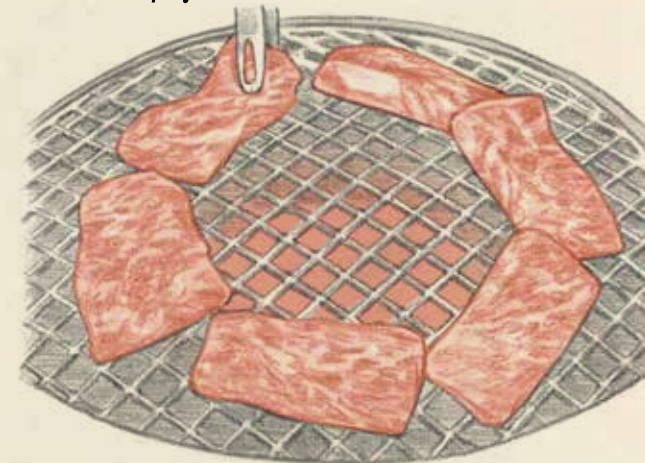




スライス肉でも旨みを逃さず閉じ込める 「肉おじさんのプール焼き理論」

スライス肉なら簡単に焼ける、と思っているあなた！
本当に美味しく焼けていますか？
焼きすぎてしまったら、せっかくのお肉も台無し。
そこで「肉おじさん」こと千葉祐士の肉焼き理論、
その名も「プール焼き」の出番です。
これで誰もが肉焼きマイスターに！

1.



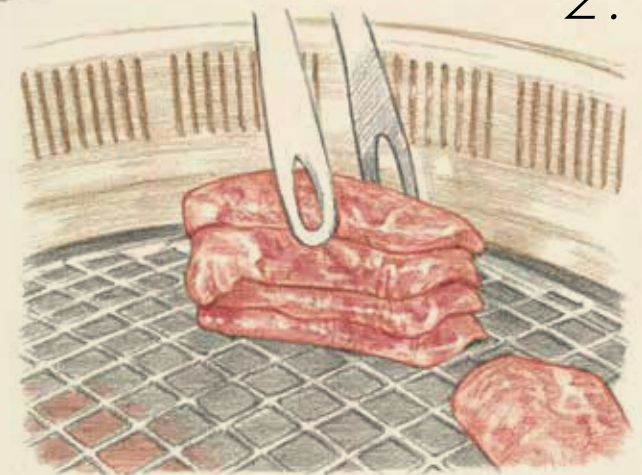
まずはお肉を並べて
片面をしっかり
焼き固める

一枚約20g、1cm弱の厚さにスライスした
お肉を6枚程度使用。まずは網の上に一枚ず
つ並べて、焼き始めます。この時、乗せた順
番を忘れないように配置するのがポイント。
火力はやや強めで、片面をきっちりと焼き固
めて、肉汁の出口を塞ぎます。

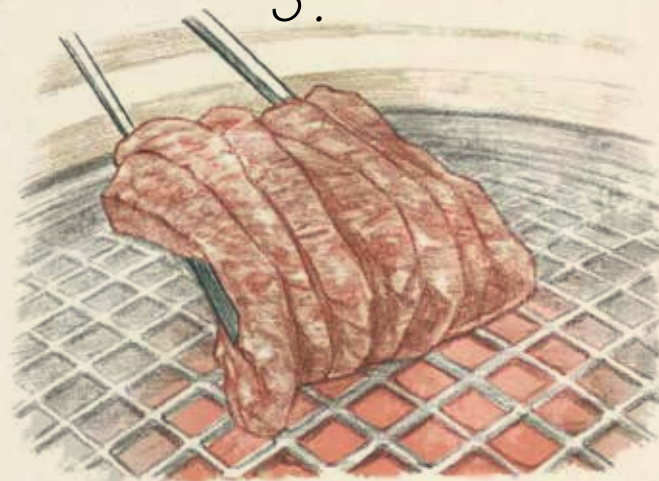
2.

片面が焼けたお肉を
積み重ねて
ひとつの塊肉のように

しっかり焼き目がついたら、6枚のお肉をす
べて積み重ねます。まだ焼いていない側は
赤いままです。最初に焼き始めた
お肉をその次に焼き始めたお肉に乗せる。と
いった具合に順番に重ねていくと、最初に
網に乗せたお肉が一番上にきます。これで
重なったお肉が、まるでひとつの塊肉のよ
うになりました。



3.



重ねたままの
お肉を掴みサイドを
サッと焼き締める

重ねたままのお肉をトングで掴み、側面を焼
きます。あくまでも肉汁の逃げ道を塞ぐため
なので、さっと焼き締める程度でOK。ただ
し、しっかりと掴まないとバラけてしまうた
め、丁寧に、けれども素早く焼くのがポイント
です。これで6面のうち、上面を除く5面
に火を入れたことになります。

4.



プールの水面のように
肉汁が浮かび
上がれば完成！

重ねたお肉を再び広げ、上部に注目。まだ火
が通っていない場合は、火の通りの浅いお肉
から順に再び重ねてしばし待ちます。火を入
れていない上面にプールの表面張力のように
肉汁が浮いてくれば「プール焼き」の完成で
す。下はカリッと香ばしく、上はジューシー。
2つのおいしさが同時に味わえるプール焼き
を、召し上がれ。

塊焼き・肉焼きを極めたい人は、こちらをチェック！



『熟成・希少部位・塊焼き
日本の宝・和牛の真髄を食らい尽くす』
(講談社+a新書)/千葉祐士(著)

お肉の焼き方・切り方はもちろんのこと、千葉
祐士をはじめ「格之進」の考えるお肉とこれか
らの日本への想いがぎゅっと詰まっています！



門崎熟成肉 カルビ塊焼き
[https://www.youtube.com/
watch?v=KzboFCbTfWI](https://www.youtube.com/watch?v=KzboFCbTfWI)



門崎熟成肉 ロース塊焼き
[https://www.youtube.com/
watch?v=Ps43-BkQla8](https://www.youtube.com/watch?v=Ps43-BkQla8)

格之進の新品が登場！

格之進こだわりの調味料とオリジナルカレー

お肉を追求する格之進だからこそ辿り着いたこだわりの味。
それが、今回紹介するこの牛醤とレトルトカレーです。
お肉のさらなる可能性を広げる格之進の新品をどうぞ。

格之進 牛醤

常温 (※冷凍商品に梱包可)

「熟成肉に欠かせない調味料を作りたい」。究極のお肉を求め続けた結果、格之進がたどり着いたひとつの答えが、魚醤ならぬ「牛醤」(商標登録)です。黒毛和牛の究極の熟成(発酵)状態から作りだされる旨みを凝縮した牛醤は、焼いたお肉に数滴つけることで、さらなるお肉の旨みや、風味、味わい深さを引き出していきます。

○内容量/70g(1本) ○賞味期限/1年
○保存方法/直射日光を避け、常温で保存



No.01-24

送料別

2,000円
(税込2,160円)



※写真はイメージです。牛醤は肉1枚につき1〜2滴垂らして味わいます。

格之進 門崎熟成肉カレー

常温

格之進こだわりの門崎熟成肉を贅沢に使用したオリジナルのレトルトカレー。炒めた野菜の甘みの中に、熟成肉の上質な旨みと風味が溶け、スパイスの香りがさらに食欲を誘います。上記でも紹介した牛醤のkokoroと風味が味のアクセント。牛の旨みの三重奏(牛骨から取り出したブイヨン、熟成肉の挽き肉、牛醤)が楽しめる逸品です。

○内容量/1個160g ○賞味期限/1年
○保存方法/直射日光を避け、常温で保存

1個入り No.01-21	4個入り No.01-22	6個入り No.01-23
送料別	送料込	送料込
1,200円 (税込1,296円)	5,000円 (税込5,400円)	7,000円 (税込7,560円)



門崎熟成肉 ステーキ おもてなしセット

冷凍COOL

肉職人が熟成状態を見極め、注文を頂いた時点で、旨みと香り高い熟成香が最も優れている部位をステーキ用にカット。黒毛和牛の長期熟成による旨みをお楽しみください。

○内容量/約 400g(3種)
○賞味期限/30日 ○保存方法/冷凍庫で保存

No.02-24

送料無料

10,000円(税込10,800円)

門崎熟成肉 塊焼き おもてなしセット

冷凍COOL

肉職人が熟成状態を見極め、注文を頂いた時点で、旨みと香り高い熟成香が最も優れている部位を塊焼き用にカット。黒毛和牛の長期熟成による旨みをお楽しみください。

○内容量/約 400g(3種)
○賞味期限/30日 ○保存方法/冷凍庫で保存

No.02-22

送料無料

10,000円(税込10,800円)

格之進のおもてなしセット

大切な人を自宅に招く、あるいは家族団らんで食卓を囲むひととき。
格之進のおもてなしセットで上質な時間を過ごしてみませんか？

※1種類あたりのグラム数は使用する部位によって異なります。

門崎熟成肉 すき焼き・しゃぶしゃぶ おもてなしセット

冷凍COOL

格之進の肉職人が熟成状態を見極め、注文を頂いた時点で、旨み香り高い熟成香が最も優れている部位をすき焼き・しゃぶしゃぶ用にカットし、お届けいたします。

○内容量/約 400g(3種)
○賞味期限/30日 ○保存方法/冷凍庫で保存

No.02-25

送料無料

10,000円(税込10,800円)

門崎熟成肉 焼肉 おもてなしセット

冷凍COOL

肉職人が熟成状態を見極め、注文を頂いた時点で、旨みと香り高い熟成香が最も優れている部位を焼肉用にカット。黒毛和牛の長期熟成による旨みをお楽しみください。

○内容量/約 500g(3種)
○賞味期限/30日 ○保存方法/冷凍庫で保存

No.02-23

送料無料

10,000円(税込10,800円)



思想家であり、哲学者である。千葉祐士は常々、地元一関の生産者たちをそう呼ぶ。それは確固たる信念なくしては行けぬであろう道を脇目も振らずに突き進んでいるから。目をそらしてはならないさまざまな社会の問題を、それぞれのフィールドで解決しようと努めているから。「ただ物を作って出荷すれば良いわけではない」愛すべき思想家たちは、時折そんな言葉を口にする。しかし信念に動かされ、真摯な思いを込めた生産物は結果として、最高の味になることもまた事実である。

作物に信念を込める
一関の
生産者たちは
土まみれの
思想家だった
vol. /

一関さ

きてけらいん

格之進アンバサダーに聞いた！

「肉カタログ」にハマるワケ

普段から格之進をこよなく愛して
いただいている人々の中には、
各界の著名人も多数。今回はそんな方々に
格之進アンバサダーとしてご登場いただき、
格之進の「肉カタログ」の魅力について
Q&A方式でお答えいただきました。

QUESTION

Q1 = 格之進の「肉カタログ」の魅力とは？
Q2 = 格之進の「肉カタログ」はどんな時に利用する？
Q3 = お気に入りの商品はどれ？



masahiko inami

稲見昌彦

肉肉学会副理事長

profile

光学迷彩、触覚拡張装置、吸気感覚提示装置など人の感覚・知覚に関わるデバイスを各種開発。著書『スーパーヒューマン誕生！人間はSFを超える』（NHK出版）。

- Q1 視覚により、お店でのお肉の味を想起できるようになることです。
- Q2 読み物として楽しんでいます。肉の情報ポータルになってほしいと願っています。
- Q3 やっぱりハンバーグですね。大切な人への贈り物としても注文しますし、自宅でも切らさないように心がけています。



hisako okura

大倉壽子

肉の女神

profile

女優、ナレーター、デザイナー、アドビ公式インストラクターなど幅広い知識でマルチに活躍するジェネラリスト。肉通のユーザーからは「肉の女神」の愛称で親しまれる。

- Q1 単なるカタログとしてだけでなく、熟成肉に纏わるさまざまな深い知識を得られる記事が多く、読み物としても面白いですね！
- Q2 格之進のお店に行って同行者が来るまでに目を通して、どんなお肉を注文しようか考えたりします。格之進の進物のセットは年配の方にも喜ばれるんですよ。
- Q3 お気に入りがありすぎて悩めますが、一番を決めるなら白格ハンバーグ。塩麴がきいているのでソース無しで食べられますし、肉汁と肉感のバランスがすごくいいんです。



naotaka fujii

藤井直敬

株式会社ハコスコ 代表取締役

profile

眼科医、神経科学者、理化学研究所脳科学総合研究センター適応知性研究チームリーダーを経て、2014年に（株）ハコスコを起業。著書に『つながる脳』（エヌティティ出版）がある。

- Q1 カタログの魅力は、開いて見るだけで頭の中においしいお肉を食べた思い出が蘇ってワクワクすることですね！
- Q2 やっぱり自宅にハンバーグを常備しておかないと不安なので、いつもカタログを使っています！お祝い事には塊肉セットを贈るとみなさんから喜ばれますね。
- Q3 自分へのご褒美には門崎熟成肉Lボースステーキですね。このお肉を大切な人と一緒に食べれば、共犯者のな喜びがこみ上げて、二人の間を縮めるんです。



masamichi toriyama

鳥山 雅庸

株式会社リバティーフーズ 代表取締役社長

profile

東京農大卒業。菱食（現三菱食品）に7年間勤務した後、ネットベンチャー起業などに携わる。（株）リバティーフーズ、（株）ミスミなどを渡り歩き、現職へ就いた。

- Q1 臨場感、ストーリー、お腹ぐー。
- Q2 ギフトを贈るときは人に喜んでもらいたいから、相手のことを想像しながら「肉カタログ」を利用します。単純に「肉カタログ」を人に見せるだけ見せて、羨ましがらせたりも（笑）
- Q3 白格、黒格、金格の3種が揃うハンバーグ。以前100個注文して、自社の特製のパンに挟んで振る舞ったことがありましたが、その時はとても喜ばれました。



kensuke konake

湖中謙介

株式会社コナカ 代表取締役社長

profile

国内に約550店舗を展開している紳士服コナカを中心とする総合ファッショングループの代表。近年は東南アジアにも「SUIT SELECT」のブランドを展開するなど日本の匠を広く発信している。

- Q1 見ただけで自分がお店にいて、お肉を目の前にしているような錯覚を覚えるほど魅力的な写真が沢山載っている事です。見ただけで幸せになります。
- Q2 大切なお客様や大事なお友達に何か素敵なプレゼントをしたいと思った時に、お贈りする方のお顔を想像しながら利用をさせて頂いております。
- Q3 わたくしの場合、もちろん塊焼きです。それを組み合わせている「肉会セット」も見逃せません。どれも魅力的ですが特に気に入っております。

を守ることを選びました」と決断、逆風があったことも想像に難くない。そして議員を引退した現在は、同地区のブランドカボチャ「南部一郎」の普及に尽力している。その狙いは「大規模農業で勝負しようと思えば、やがて淘汰されます。だから小さな所が互いに手を取り合っていくことが必要なんです」というコミュニティ農業。そのために選んだ南部一郎は、収穫後にじっくりと熟成させることで、驚くほど糖度が上がる

熟成を経て黄金に色づく南部一郎。果物並の糖度が自慢



ことが特徴。その目安は糖度15度以上。これはマンゴーと同等の数値で、手で触れるとベタつくほどだ。「物を作る前に、まず良いものを作ることが必要。さらにその前に良い環境が必要」と長期的、かつ地域全体を見渡しながら作業が続いている。そんな佐藤氏は現在73歳。「人間70歳を過ぎたらチャレンジしないと」と笑う言葉が、その充実した日々を物語る。

門崎地区の砂鉄川沿いに広がる田んぼ



「ほら、その苔の下のところ」農業組合法人門崎ファームの藤江修組合長が指差す先に、小さな魚影が見える。水田の脇に作られた水路で泳ぐのは、今では絶滅危惧種になってしまったメダカ。専用に作られた往来口を通して、メダカは水路と田を行き来する。全国的に絶滅の危機にあるメダカが、ここでは年々増加しているのだ。それはすべてメダカのために整備された環境のため。メダカの泳ぐ田で育ったメダカ米が、やがて地域の活性化につながると信じた選択だった。「収穫量を上げることとは逆行する考えですよ。それでも私たちは守らなくてはなりません。メダカのため、そして地域のために」デリケートなメダカのために、水質を保ち、さらに肥料の量も抑えなくてはならない。「でもメダカの泳ぐ田んぼの米なら、人間だって安心でしょう？」藤江氏は誇らしげにそう語るのだった。

rice & sake



純米大吟醸 玄会

冷蔵CHILLED 送料別
○アルコール度数/15度以上、16度未満
○精米歩合/50%

720ml No.03-03	300ml No.03-04
1,800円 (税込1,944円)	800円 (税込864円)

純米酒 玄会

冷蔵CHILLED 送料別
○アルコール度数/15度以上、16度未満
○精米歩合/80%

720ml No.03-01	300ml No.03-02
1,200円 (税込1,296円)	500円 (税込540円)

玄会

大正6年創業の磐乃井酒造が手がけるオール岩手の原料を使った銘酒。酒造好適米「吟ぎんが」、岩手県が開発した清酒酵母「ゆづこの想い」、麹菌「黎明平泉」、地元の伏流水、そして南部杜氏の技。旨みと香りを両立する辛口の味わいが特徴。

生産者の思いが詰まった一関の銘品



北上川沿いに広がる一関市川崎町門崎地区。絶滅危惧種のメダカが生息し、夏にはホタルが飛び交う水田で育てられた特別栽培米。品種はひとめぼれで、メダカやホタルの存在が証明する安心のおいしさ特徴。

常温 送料別

ギフト用
各900g(450g×2袋)
No.03-06

3,700円
(税込3,996円)

※ギフト用は日本製オリジナル巾着袋入り

自家用
各1,000g
No.03-07

1,500円
(税込1,620円)

門崎めだか米と門崎ホタル米のセット



作業の間にも充実した顔をみせるかさい農産のスタッフ

くしては決して達成しえない道を進む、土にまみれた思想家たち。そんな彼らの仕事の場を訪ねた。北上川のほど近くにあり「かさい農産」は、ゴボウ、小松菜、ニンジンなどを育てる農家。会長である葛西信昭氏は、岩手大学農学部出身。現在でも肥料設計や土壌改良には、その知識が活かされる。収穫後の野菜の汚染を防ぐべく「GGAP※1」「JGAP※2」の両方を取得し、世界基準の品質を生み出しもする。しかし畑を訪れてみると、そこに機械が少なくことに驚くだろう。それは、葛西氏の第一の目標が、安全な農作物の生産を通して持続可能な共生社会を実現することにあるからだ。機械による効率化ばかりでは、スタッフの労働の場を奪ってしまう。だから手作業で

※1、2
Good Agricultural Practices(GAP)は、農業生産の環境的、経済的及び社会的な持続性に向けた取組みであり、結果として安全で品質の良い食品及び農産物をもたらすもの。GGAPはGlobal GAPの略で、国際基準のGAP。JGAPは、農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の1つで、農場やJA等の生産者団体が活用する農場・団体管理の基準であり、認証制度。



(上)北上川沿いに広がる「かさい農産」の畑。季節の野菜が実る(右)ピーラーで剥けるほど皮が薄いが、その分傷みやすい南部一郎を丁寧に育てる佐藤氏



きることは、手作業のまま。ここではハンディキャップを持つスタッフも、生き生きと野菜作りに動んでいる。その活動がやがて循環し、街の活性化に繋がるのだ。「ただ野菜を作って売ればよいとは思わない。もっと多くの役割があるはずです」そう話す葛西会長の日焼けした顔は、確かな充足感に満ちていた。「スタッフは皆、我が子のごとくかわいい。その子たちが幸せになれるように全力を尽くします」

人、地域、環境のため。そんな思いが形となる。

まるで慈しむようにカボチャを見分する人物は、骨寺村莊園カボチャ研究会の佐藤弘征会長。東京で営業マンを経験した後に故郷の一関に戻り、市議員に当選。農地改正の折には800年続く莊園風景を守るべく奔走した。しかし近隣地区が農地改革による効率化に舵を切るなか「次世代に残すべく地形、景観

ICHINOSEKI

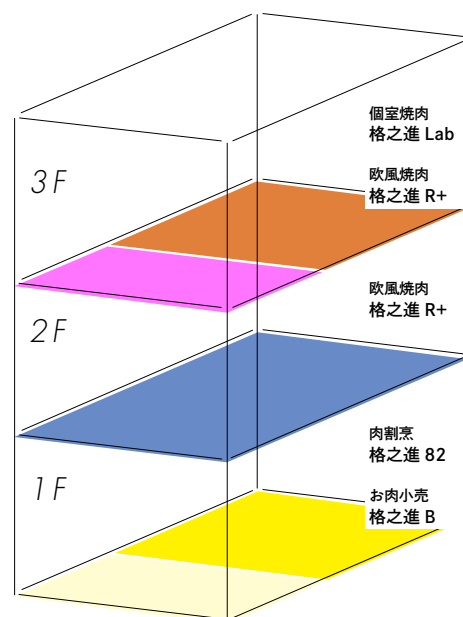
格之進肉学校門崎本校



2013年に廃校となった、千葉の母校でもある門崎小学校。千葉はさまざまな機能を持たせることで、この学校を肉の聖地とすることを目論んでいる。

TOKYO

格之進肉学校六本木分校



料理講座も行う格之進B、82の部位をしゃぶしゃぶで楽しむ格之進82、専用設備による生肉の提供など、肉の魅力が多方面から発信する場となる。

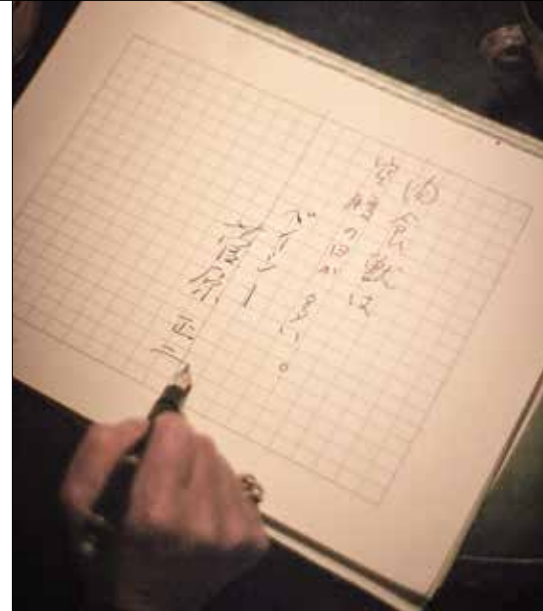
news

一関と東京を食で繋ぐ 「格之進肉学校」の開校迫る！

廃校となった一関の小学校に本社機能を移転する。
都会の真ん中に、肉オンリーのビルを作る。
2つの仰天プランで生まれる、食を通じた学びの場。

“食べる”という行為に、学び、楽しみ、発信するという要素を付加する。食のシーンを、仕事を学ぶ場とする。そんな夢のような話が、いよいよ現実味を帯びてきた。その舞台となるのが、廃校となった一関市立門崎小学校を再利用して生まれた「格之進肉学校門崎本校」と、オーブンを目前に控えた六本木の「六本木分校」だ。

格之進の本社となる本校は、地方創生の場。地方に埋没する文化、商品、生産物を見つけ出し、都会への橋渡しをする。つまり一関の窓口として、地方の魅力を発信する場だ。一方で六本木分校は、精肉店、しゃぶしゃぶ、焼肉などさまざまなスタイルの店を擁する、一棟丸ごとの肉ビル。味わうだけでなく、カットを学び、肉の可能性を知り、コミュニケーションの場となる可能性を秘めている。そして本校と分校の両者が並び立つことで、相互交流が生まれ、肉文化の議論が活性化される。それが千葉の狙い。事業活動の場を学校にすることで、相互交流が生まれ、地方は都心に、都心は地方に意識を向ける。そしてお腹の満足から、知的欲求を満たす脳の満足が生まれる。動き始めた壮大なプランは、食業界に確かな足跡を残すことだろう。



その夜も「BASIE」のマスター・菅原正二氏は、マスターズテーブルに座って、原稿用紙に万年筆を走らせていた。時折タバコをくゆらせ、頻繁にレコードを変える。その所作はまるで神聖な折りのようでもあり、まるで映画のワンシーンのようでもある。そしてその圧倒的な存在感は、菅原氏が真剣に、真摯に、正直にジャズと向き合ってきたことを、雄弁に物語っていた。だから菅

原氏の言葉は、正直に、真つ当に生きようともがく人々の心に、深く突き刺さるのだろう。

しかし菅原氏は言う。「世の中には、“これは別格”って思える存在がいるんだよ。サッチモ然り、ハリ！ジェイムスやバディ・リッチ然り。これはもう好きとか嫌いとか以前の問題。上には上があると、嫌でも気付かされる」このマスターをして別格と言わしめる存在が、世の中には確かにいるのだろう。しかし、それで諦めて俯くわけではない。「それでも好きなことやって生きているんだから、行けるところまで行くしかないよ。俺は音楽、千葉さんは肉。皆それぞれ、自分でそうと決めた道がある」

そういつて菅原氏は、万年筆を取り、短い言葉を認める。——肉食獣は、空腹の日が多い！「ライオンやトラっていうのは、いつも腹を減らしている。腹が減るから、神経を研ぎ澄ませる。そうして一瞬の勝負に

かける。大変だ、ツライ、なんて愚痴をこぼすことなく、食事にありつけなければいけないと思う。そういう生き方は純粹だよ」それからやりと笑って付け加える。「側から見れば損な生き方だけどな、自業自得」

雲の上にいるような別格という存在を認め、それでも自分の道を、自分のできる限り突き進む。それがやがて本物に到達すると信じて。少し角ばった菅原氏の文字には、不器用でも己の信念を貫く人々への、温かいエールが込められている。



profile

すがわら しょうじ。若い頃からジャズに心酔し、早稲田大学ハインサティ・オーケストラとして活躍した後、プロドラマーとなる。1970年に地元一関に戻り、ジャズ喫茶「BASIE」を開店。

ベイシー ジャズ喫茶 BASIE

☎ 0191-23-7331 岩手県一関市地主町7-17

Happy
BASIE

ベイシーが教えてくれること

一関にある伝説のジャズ喫茶「BASIE」。そのマスターである菅原正二氏は、千葉の良き理解者であり、千葉の憧れの人物でもある。一関で世界を相手にする菅原氏。そんな菅原氏の言葉に潜む人生のヒントを探る。

ジャズ喫茶「BASIE」菅原正二氏に聞く

一関出身の二人が 思うこと

フードコーディネーター・watoさんと、格之進の千葉祐士。
同じ一関出身で、同じ食の仕事に携わる、仲良しの二人。
故郷や食の業界への思いを、和気あいあいと語り合います。

食材の背景に潜む
生産者の思いを知る

千葉 watoちゃんとは長い付き合いになるけれど、まず今こうして一関との関連性を持ちながら東京で一緒にやれていることがうれしいね。

wato 本当にそうですね。でも昔は今ほど一関のことを考えていたわけではなかったんです。いつしか年とともに、だんだん一関の存在が大きくなって。故郷って、切っても切れない場所なんだな、と気づいてきました。今は一関出身であることが、東京で活動する支えになっているんです。

料理は体を作るだけでなく
心を豊かにするもの。

wato

千葉 フードコーディネーターという仕事をやるにあたって、いつも岩手のことばかり考えているわけではないかも。でもwatoちゃんは、生産者がどういう人で、どういう思いを持っているのかを知っている。それはとても大事なことですよね。

wato 食べ物って体を作るものであると同時に、心を豊かにするものでもあります。だからその根本を知る意味でも、いろいろな部分に目を向けることを考えています。

千葉 たしかに、「人を良くする」と書いて「食」だからね。それを支える生産者のことは私もできる限り考えたい。「店でどれだけ売れるか」ではなく「この素晴らしい生産者から、どれだけ仕入れられるか。売り上げの売高が、生産者も地域も豊かにする」と考えたいね。そして生産者の思いごと、お客様に届けたいんです。

wato 生産者と消費者のキューピットだ（笑）。でもそういう本気の気持ちを持っていないと、

profile

ワト。岩手県出身、東京都在住。管理栄養士、フードコーディネーター、イラストレーター。短大卒業後、病院での栄養管理や店舗メニュー開発などを経て独立。現在は雑誌やwebでレシピを紹介するほか、「wato kitchen」の名前でイベントやパーティーのケータリングも

お客様に正面から「どうぞ召し上がれ」って言えませんか。千葉 そうなんです。良い思いというのは、食べた人に伝わるものなんです。

wato 千葉さんは、どうしてもそういう思いを持つようになったんですか？

千葉 もともと家の牧場の牛のブランドینگから初めたんですが、あるとき、いくら良いものを作っても「これは良い牛です！」というの押し付けになってしまいうと気づいた。お客様はそれぞれ感じ方がいるのですから、押し付けるのではなく、ただ知ってもらうことが大切だと気づいたんです。それで一番良いのは、生産現場を知ってもらうこと。そのためには自分も生産者のことをよく知らなくてはいいけない。そうして生産者の方々の元に通うようになったんです。

wato なるほど。格之進のハンバーグ、只者ではないと思って



株式会社門崎 代表取締役

フードコーディネーター

千葉祐士

wato

いたけど、そんな思いが詰まっていたんですね。だからあんなにふんわり膨らむんですね（笑）

故郷のこと、家のこと
すべてが今の自分の素

wato 私が一関にいたのは高校卒業まで。吹奏楽部に所属して部活ばかりの毎日でしたから、本当に地元を知っていたかというところでもない。むしろ今の方が知っているとします。年に5、6回帰省するほか、一関のラジオに出させていだいたりで。

千葉 実家がかの有名なジャズ

喫茶「BASE」であるということは、どんな気持ちだった？ wato 高校の時は何も考えていませんでした。パパがサングラスかけて目立つ車でお弁当を届けに来てくれて、友達から「お父さん来てたね」って言われるだけで。のんびりした場所だったから。でも東京に来てからは、しばらく隠していましたね。仕事の依頼の理由が、私の料理なのか父のコネなのか、曖昧になるのが嫌だったから。

千葉 watoちゃんそういうところ頑固だからね。今はどう？

それぞれの役割を
自信を持って果たすこと。

千葉祐士

千葉 だから食を提供する側はもちろん、消費者側、食べる側の食への理解を深めていくことが、これからは求められる。wato やはりそのためには、食材や産地について知り、誠実に伝えていくことが大切ですね。

wato たしかに多角的な視点を持ち、理解し合うというのは、今の時代の大きなテーマですね。千葉 確かに。食の仕事の場合には、さらにそこに公益性や協調性も必要になる。社会の役に立つ、人の共感を得る。そんな視点も大事だね。

wato 本心にそうですね。千葉 そして、食の仕事の場合には、さらにそこに公益性や協調性も必要になる。社会の役に立つ、人の共感を得る。そんな視点も大事だね。

wato 今は素直に、料理好きの母と芸術全般に懐の深い父がいたから今の私があると、感じられるようになりました。たぶん、自分のやっていることに自信が持てたから。



レストランリスト

・東京／六本木

格之進 Nikutell

かくのしん ニクテル

☎ 03-6441-0629

格之進のこだわりハンバーグを特製のパンズで挟んだ「肉汁たっぷりハンバーガー」が店のスペシャリティ。サクサクの衣が軽やかな「メンチカツバーガー」も人気。✕東京都港区六本木3-2-1 六本木グランドタワー1F ☎ 11:30～14:00 / 17:00～23:00 (LO22:00) ㊿日

・東京／六本木

肉屋 格之進 F

にくや かくのしんエフ

☎ 03-3505-0298

Tボーンステーキやサーロインなど、シンプルな肉メニューが充実する格之進の旗艦店。✕東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズサウスタワーB1F ☎ 11:00～15:00 (LO14:00) / 17:00～23:00 (LO22:00)、土日祝11:00～15:00 (LO14:00) / 17:00～22:00 (LO21:00) ㊿日

・東京／六本木

格之進 R

かくのしんアール

☎ 03-6438-9629

お肉の旨みをダイレクトに楽しめる焼焼きのコースをメインとしながら単品メニューも豊富に揃っています。貸切利用なお肉の解体ショーも楽しめます。✕東京都港区六本木7-8-16 小河原ビル2F ☎ 18:00～24:00 (LO 23:00) ㊿不定休

・東京／桜台

格之進 TOKYO

かくのしんトーキョー

☎ 03-3992-9629

2007年7月に誕生してから約10年、昔ながらの雰囲気と確かな味で愛されてきた格之進の東京初進出店。毎月29日に行う食べ放題イベントにファン多数。✕東京都練馬区桜台1-8-3 第2伊藤ビル1F ☎ 17:00～24:00 (LO23:00) ㊿不定休

・岩手／一関

ミートレストラン 格之進

ミートレストラン かくのしん

☎ 0191-48-5329

ハンバーグとグリルをメインとする格之進初のファミリーレストラン。✕岩手県一関市山目字大槻67-1 ☎ レストランフロア：11:30～15:00 (LO14:30) / 17:00～22:00 (LO21:30)、土日祝11:30～22:00 (LO21:30) 焼肉フロア：17:30-22:00 (LO21:30)、土日祝11:30～15:00 (LO14:30) / 17:00～22:00 (LO21:30) ㊿不定休

肉ラバーへのプレゼントに

格之進にギフトカードが登場！

「お祝いのお返しに贈りたい」「大切なあの人の誕生日プレゼントに」。そんな声にお答えして、満を持して登場したのが、一関・東京などに点在する全11店の格之進のレストランで利用できるこの「格之進GiftCard」。肉ラバーへはもちろん、格之進のおいしさをまだ知らない人に贈っても喜ばれること請け合いです。

・中央自動車道 談合坂SA(上り)

格之進 Ex

かくのしんイーエックス

☎ 0554-66-2111

中央自動車道上り線、談合坂サービスエリアのフードコートにオープン。サービスエリアの店舗らしく、定食やプレート、丼などのメニューで、門崎熟成肉の魅力を発信しています。✕山梨県上野原市大野4943 談合坂サービスエリア(上り) ☎ 11:00～21:00 ㊿無休

・東京／六本木

格之進 Neuf

かくのしん スヌフ

☎ 03-6459-2235

門崎熟成肉の醒酔味である焼焼きと、シェフが手作りする自家製のシャルキュトリが味わえる肉ビストロ。豊富に揃うワインとともに味わえます。✕東京都港区六本木7-17-19 FLEG六本木 Second 2F ☎ 18:00～23:00 (LO21:00) ㊿日

・東京／富ヶ谷

格之進 Rt

かくのしん アールティー

☎ 03-6804-9629

コの字型のビッグテーブルで、スタッフが熟練の技で焼き上げてくれる焼肉を堪能できます。✕東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20 エスベランサ代々木M1F ☎ 17:00～24:00 (LO23:00)、土日祝11:30～14:00 (LO13:30) / 17:00～24:00 (LO 23:00) ㊿不定休

・岩手／一関

丑舎 格之進

うしや かくのしん

☎ 0191-48-4129

生産者に一番近い一関市川崎町にある格之進の総本山。定食から焼肉、ステーキまで幅広いメニューで門崎熟成肉のおいしさに迫ります。✕岩手県一関市川崎町薄衣字法道地21-16 ☎ 11:00～15:00 (LO14:30) / 17:00～21:00 (LO20:30) ㊿不定休

・岩手／陸前高田

焼肉のろし

やきにくのろし

☎ 0192-47-5529

丸いちゃぶ台や、足を伸ばしてくつろげる量の座敷、昔ながらのロースターなど、古き良き昭和の雰囲気を残す一軒家の焼肉店。門崎熟成肉だけでなく、豚肉や鶏肉の焼肉も美味！ ✕岩手県陸前高田市米崎町松峰49-1 ☎ 17:00～22:00 (LO21:30) ㊿木

@KABCO

海と大地の食材祭り緊急リポート

おいしいものを作るため、そして食べるために

各分野の食のプロが KABCO に集った！

一夜限りの食イベントが示す、食の未来とは。



食べて、飲んで、真剣に語る。食の未来を考えるイベント！

2017年9月下旬、格之進、そして千葉祐士がまたもや意欲的な挑戦を始動。場所は、肉とウニをかけ合わせ、料理の世界でサーフ&ターフを実践する『KABCO』。

今回は一夜限りの食イベントだったのだが、この場所に集いしメンバーがすごい。『京都吉兆』徳岡邦夫氏を筆頭に、した『Jーシェフズ』という一流料理人の集団に、三陸の若きフィッシャーメンたちが、未来の水産業を考えるために組織した『フィッシャーメンズジャパン』の事務局長・長谷川琢也氏。

料理人、魚、そして肉という三者三様の立場より、日本の一次産業を活性化させようと、プロが集まり、スペシャル料理を味わいながら、未来について語り合ったのだ。

ゲストも食のフィールドを中心に、各種分野で活躍する食いしん坊が勢揃い。食べて、飲んで、そして語る。各テーブルでも日本の食の未来を真剣に語り合う、イベントが催されたのだ。

「こういう食リテラシーの高い方が食について真剣に語る。それが大切なんだと思います」と千葉。

食の未来、そして日本の未来を、語り合う。そんなイベントが発足！

熟成肉×牡蠣の新提案

KABCO

カブコ

メインは、独自製法の門崎熟成肉と牡蠣を中心とした海の幸。まさに食の世界でサーフ（海）&ターフ（山）の融合を実践する格之進の新ライン。海と山、双方のアミノ酸をかけ合わせ、フレンチの技法を駆使して提供される新たな料理の数々は、驚きと感動をもって、ゲストの舌を刺激する。今回のような様々な食イベントにも意欲的だ。

・東京／六本木

☎ 03-6277-8229

✕東京都港区六本木3-1-25 六本木グランドプラザ3F ☎ 18:00～23:00 (LO21:00) ㊿日



千葉祐士

ちばますお。株式会社 門崎 代表取締役。
1971年一関生まれ。大学卒業後に就職するも、
1999年に故郷に戻り焼肉屋「格之進」を開店。
お肉を中心に食を通じた地域創生事業に励む。

1の進と一まれ

消費者と生産者とともに
食の未来をデザインする
それこそ格之進が描く壮大な思い

誰よりも真剣に、肉と向き合ってきた。いつもは謙虚な千葉祐士が、この一点には胸を張る。27歳で家業の畜産業をサポートするために焼肉店を開店。牛肉のブランドディングに乗り出すだけにとどまらず、熟成の研究を続け、技術を磨き続けた。旨みを閉じ込める塊焼き、一頭買いや希少部位の提供、部位の違いを明確にするコースの開始など、前例のないさまざまなことにも挑み続けた。肉と真剣に向き合った20年の歳月は、千葉に決して揺るがぬ自信と誇りを植え付けた。その千葉が、いま消費者に訴える。一関と東京を、食で繋ぐ。現在と未来を食で繋ぐ。そのために、食リテラシーの向上が不可欠である、と。「世の中に必要とされ続けること」千葉は自らの使命をそう捉える。しかし、世の中は、変わる。必要とされ、続ける「ためにはつまり、変わり続けることが必要なのだ。それを心得ているからこそ、千葉は立ち止まらず、常に進化を続けてきた。では具体的に世の中

はどう変わっているのか。それは食文化の多様化や、食品の品質向上だ。「一昔前は和牛とひとくりにされていたものが、近年はハラミとサガリが区別できるようなお客様が増えています。そしてこれからはさらに次なるステップ、牛肉のさらなる可能性が取りざたされる時代です。だから格之進を通して、食への理解度、つまり「食リテラシー」の向上に寄与することが今後の私たちの目標なのです」

千葉は自身が手がける門崎熟成肉はもちろん、地元生産者と密接に繋がり、野菜や魚介、加工品にも徹底的にこだわる。岩手の銘品を東京に、そして世界に届けること。それもまた、未来へ希望を繋ぐことに不可欠だからだ。

「格之進はいわば、証券会社です。証券は生産者の生産物、お客様は株主。そして配当は、次世代に繋ぎ、やがて築かれるより良い未来です。食を通して未来に希望を繋ぐ。生産者も、お客様も、同業者も、同じ夢を描く人

10月から
受付開始!
限定30個

お正月は格之進のおせちで肉尽くし!

お肉にこだわる格之進だから実現したボリューム満点の肉おせち。
和洋中さまざまな料理で、自慢の門崎熟成肉を召し上げられ。



三の重

- 金格ハンバーグと黒格ハンバーグ
- 格之進メンチカツ
- シャトーブリアン
- 希少部位塊焼き
- オッソブーコ



二の重

- 格之進メンチカツ
- 熟成肉のしぐれ煮
- 熟成肉のコンビーフ
- ビーフシチュー
- 自家製ピクルス
- 門崎熟成肉のローストビーフ
- 金格ハンバーグと黒格ハンバーグ
- サーロインステーキ



一の重

- 八幡平サーモンとクリームチーズのピンチョス
- 三陸産牡蠣のコンフィ
- キッシュロレーヌ
- 白金豚のソーセージ
- 自家製ロースハムとバセリのゼリー寄せ
- パテ・ド・カンパーニュ
- キャロットラペ
- いわいどりのパロティース
- 小松菜
- カボチャ
- 海老のポッシェ

門崎熟成肉尽くし「生」おせち

今年もおせちの準備ができました。お肉のおいしさにこだわる格之進、主役はもちろん、門崎熟成肉です。ステーキで、ハンバーグで、塊焼きで、和食で、洋食で、中華で。さまざまなアレンジした料理をギュッと詰め込むことで、バラエティ豊かで彩りも鮮やかに。一年の始まりにボリューム満点のおせち、ぜひお試しください。

2重

30,000円(税込32,400円)

3重

50,000円(税込54,000円)

聖夜に格之進を味わう!
格之進クリスマス限定ディナー
10月下旬より格之進公式HPで予約受付開始!

注文方法 ご予約はオンラインストアまたはお電話でどうぞ。

オンラインストア
<http://kakunosh.in/fs/kakunoshin/c/osechi>

電話
0570-041-029 受付時間: 10:00~18:00(水曜を除く)
※ 注文受付は12月19日まで。(お電話での受付は18時まで)。
数量限定のため売り切れ次第販売を終了いたします。

お引き渡し場所 / 日時

格之進 Neuf かくのしん スタッフ

☎ 03-6459-2235
✕ 東京都港区六本木7-17-19 FLEG六本木 Second 2F
日時: 12月31日12:00~21:00

ご注文書ご記入手順

ご注文書(裏表紙)の記入例を掲載します。

ご記入はボールペン(黒)で濃く、ハッキリとご記入ください。
変更や間違いは訂正してください。郵便番号、電話番号、フリガナは必ずご記入ください。
FAXでご注文される方は、送信時のご注文書の裏表紙にご注意ください。

お客様の個人情報について
当社では、原則としてお客様よりいただいた個人情報も第三者に提供いたしません。お客様よりいただいた個人情報は、以下の目的のために必要な範囲内で利用いたします。「ご注文商品の発送」「ご質問等に対する回答」「ご請求があった資料の発送」「各種商品、イベント、サービスに関する情報提供」

お届け希望日時

月 日	
・ 午前中 (12:00まで)	・ 18:00～20:00
・ 14:00～16:00	・ 19:00～21:00
・ 16:00～18:00	・ なし

お支払い方法 (振当するものをご記入ください)

郵便振込 銀行振込 代金引換

メールで
ご注文の場合
注文書の写真を
メールでお送り
ください。

① ② ③

ご依頼主欄に、必要事項をすべてご記入ください。
※電話番号を忘れずにご記入ください。
※お手数ですが、住所に変更がない場合でも、ご記入いただきますようお願いいたします。

お届け先欄に、必要事項をご記入ください。
※ご自宅分は氏名のみのご記入で構いません。

ご注文内容欄に、必要事項をご記入ください。

商品NO.	商品名	数量	熨斗		金額(税込)
			有・無	種類	
A	B	C	有・無	名入れ	D
			有・無		
			有・無		
			有・無		
			有・無		

備考欄

箱代/梱包手数料 300円
送料
代引き
合計

④ 商品No. ⑤ 商品名 ⑥ 数量 ⑦ 金額

本カタログをご参照ください。

必要数量を必ずご記入ください。

税込価格をご記入ください。空欄の場合は当社にて計算させていただきます。

お届け希望日時

ご注文から3日後より日時の指定が可能です。指定可能な時間帯は、46ページ掲載の「お届け時間について」をご参照ください。

のしの有無

のしの「有・無」を選択ください。「有」の場合はのしの種類と名入れをご記入ください。

記載金額に間違いがあった場合は、当社にて訂正させていただきます。

送料

46ページ掲載の「配送料金表」をご参照ください。記載に誤りがございました場合、当社にて計算させていただきます。

ご注意ください

ご記入はボールペン(黒)で濃く、ハッキリとご記入ください。

文字・数字は読みやすい字でハッキリと書き、変更や間違いは訂正してください。郵便番号、電話番号、フリガナは必ずご記入ください。
FAXでご注文される方は、送信時のご注文書の裏表紙にご注意ください。

お客様の個人情報について

当社では、原則としてお客様よりいただいた個人情報を第三者に提供いたしません。お客様よりいただいた個人情報は、以下の目的のために必要な範囲内で利用いたします。「ご注文商品の発送」「ご質問等に対する回答」「ご請求があった資料の発送」「各種商品、イベント、サービスに関する情報提供」

熨斗紙の貼り付け、熨斗紙への名入れは、無料で対応いたします。

ご注文の際に、熨斗の種類と、名入れするお名前をご記入ください。



無地のし

快気祝

内祝(出産)

御歳暮

お中元

ご不明な点がございましたら、直接お電話にてお気軽にお尋ねください。

お支払い方法について

下記のお支払い方法から選択してください。

郵便振込 銀行振込 代金引換

ご希望のお支払い方法をご記入ください。(ご記入がない場合は銀行振込になります)
※お振込の際は、必ずご注文のご依頼主様のお名前でお振込みください。
※お振込手数料はお客様のご負担となります。

振込先

岩手銀行 千厩(せんまや)支店 普通 2051589 株式会社 門崎(カバシキガイシャカンザキ)

代引手数料について

商品代金(税込)+箱代・梱包手数料+送料の合計額に応じて、代引手数料を頂戴いたします。※下記金額はすべて税込です。
1～9,999円[324円]、10,000～29,999円[432円]、30,000～99,999円[648円]、100,000～300,000円[1,080円]

ご入金確認後の発送となります。

※銀行振込または、郵便振替を選択された方は、ご注文後1週間以内にお振込みください。
お振込みが確認できなかった場合はキャンセルとさせていただきます。

お届け方法・送料について

商品はヤマト運輸にてお届けいたします。(配送業者の指定はできません。何卒、ご了承くださいませ)

お届け時間について

・ 午前中 (12:00まで)
・ 14:00～16:00
・ 16:00～18:00
・ 18:00～20:00
・ 19:00～21:00
・ 指定なし
※ 2017年6月19日より施行。



※1つのお届け先につき箱代・梱包手数料300円を頂戴いたします。
※商品内容によって化粧箱(黒)に入りきらない場合があります。その場合は、化粧箱(木目調)に商品を梱包し出荷いたします。
※1つのお届け先に対して複数の商品と一緒にご注文頂いた場合、商品ごとに梱包し、ダンボールと一緒にに入れて出荷いたします。

送料について

配送料金表(税込)

区分	通常便 (常温)	クール便 (冷蔵・冷凍)
北海道	900円	1,100円
東北・関東	760円	960円
中部・関西	1,090円	1,290円
四国・中国	1,320円	1,520円
九州	1,420円	1,620円
沖縄	2,176円	2,376円

2017年6月1日現在

- 商品代金の合計が10,000円(税別)以上で送料無料となります。
※お届け先が複数の場合は、送料が一番高いお届け先の送料を無料にいたします。
- 原則として「送料無料 or 送料込」と「送料別」の商品と一緒にご注文いただき、同一のお届け先にお届けする場合、「送料別」の商品の送料はいただきます。ただし、温度帯が異なる場合(常温+冷凍など)は別途送料をいただきます。
- 温度帯が異なる商品(常温+冷凍など)をご注文いただいた場合、配送料金表に記載される温度帯の送料をそれぞれいただきます。
- 「送料込」と記載されている商品は、商品代金を割り引いて送料分として960円を含めております。ご注文書の送料金額欄には、配送料金表に記載の金額から960円引いた金額をご記入下さい。差額がマイナスになる場合は「送料無料」とさせていただきます。
- 「送料込 or 送料無料」商品を複数ご注文いただいた場合や、その場合にお買上げ総額の合計が10,000円(税込)以上であっても、「送料込/送料無料」の効力は重複いたしません。効力の重複にともなう返金・割引対応はお受けできません。

ご注文書

ご依頼主の部分をご記入の上、
コピーしてお使いください。

ご注文の際は、必要事項をお間違えないようご記入ください。

メールまたは FAX、インターネット、お電話にてご注文いただけます。



— メール

store@kakunosh.in

※ 裏表紙のご注文書に必要事項をご記入の上、
ご注文書の写真をメールに添付してお送りください。



— FAX

0191・43・4131 ※ 裏表紙のご注文書をご利用ください。



— インターネット

http://kakunosh.in/store/

格之進



— TEL

0570・041・029 受付時間/10:00～18:00 休/毎週水曜日、お盆、お正月

ご記入はボールペン(黒)で濃く、
ハッキリとご記入ください。

文字・数字は読みやすい字でハッキリと書き、変更や間違いは
訂正してください。郵便番号、電話番号、フリガナは必ずご記入ください。
FAX でご注文される方は、送信時のご注文書の裏表にご注意ください。

お客様の個人情報について

当社では、原則としてお客様よりいただいた個人情報を第三者に提供いたしません。お客様よりいただいた個人情報は、以下の目的のために必要な範囲内で利用いたします。「ご注文商品の発送」「ご質問等に対する回答」「ご請求があった資料の発送」「各種商品、イベント、サービスに関する情報提供」

お届け希望日時

月 日

- ・ 午前中 (12:00まで)
- ・ 14:00～16:00
- ・ 16:00～18:00
- ・ 18:00～20:00
- ・ 19:00～21:00
- ・ なし

お支払い方法 (該当するものを○で囲んでください)

郵便振込 銀行振込 代金引換

ご依頼主	発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください
	TEL
	住所 〒
	フリガナ
	氏名 様
連絡先 E-mail @	

お届け先	発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください
	TEL
	住所 〒
	フリガナ
	氏名 様
連絡先 E-mail @	

ご注文商品	商品NO.	商品名	数量	熨斗			金額(税込)
				有・無	種類	名入れ	

※上記項目は46・47ページに記載の内容を参考にご記入ください。

備考欄

箱代/梱包手数料	300円
送料	
代引き	
合計	

株式会社 門崎

〒029-0202 岩手県一関市川崎町薄衣字法道地21-16

☎ 0570・041・029 ☎ 0191・43・4131

格之進オンラインストア

http://kakunosh.in/store/