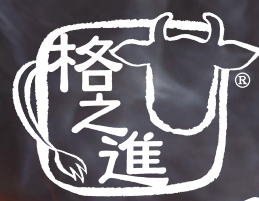


2015-16  
WINTER-SPRING

保存版

格之進

肉力タロゲ



門崎熟成肉 KANZAKI AGING BEEF

VOL.1

お買い上げ(税別)  
総額 10,000 円以上で  
送料無料





# 熟れた赤みの色と キャラメリーのコントラスト 赤身肉

## 肉汁

カットしても肉汁が逃げにくく、お肉の中に凝縮されています。

お肉の肉汁（旨み）を逃さない。

## 「水風船理論」でお肉を焼く。

### 水風船理論とは？

皆さん、「水がたっぷり入った水風船を割らずに焼く」ことをイメージしてみてください。フライパンに接している面だけを焼いているとその部分の膜が収縮し、破けて中の水が出てきてしまいますね。しかし、表面の一点だけを焼き過ぎないように、満遍なく表面全体を焼いていくことで、風船は破れずに中の水を滞留させながら中の水の温度を上げることが出来ます。塊肉も同じような焼き方をすると、肉の旨みを逃さずに焼くことができるのです。



「水がたっぷり入った水風船」をイメージして下さい。お肉を回転させ、焼く面を変えながら満遍なく焼いていきます。表面を満遍なく焼く事で、肉汁の逃げ道を塞ぎ、中に滞留させます。焼いている最中に肉汁が漏れ出ないため、よりジューシーになる。

## キャラメリーゼ

牛肉自体に甘みがあるため、焼くとこげ茶色になります。

## 赤身

焼くと熟成肉独特の美しく、深みのある赤色になります。

## 繊維

熟成によりきめ細やかで、柔らかい食感になります。

## 食べ方

お肉の旨味を最大限に味わうには、やっぱり塩と胡椒で食すのが一番です。塩は「鉄分・ミネラル」を多く含んだ「岩塩」がお肉料理との相性が良いです。胡椒は「ブラックペッパー」がおすすめです。粒の胡椒を直前に挽くことで香りが際立ちます。

もう一つ、美味しい食べ方としてご紹介したいのが「わさび醤油」です。わさび醤油はお刺身だけではなく、焼いたお肉にも相性抜群で、わさびの辛さが熟成肉の旨味をより際立たせます。

## 薬味



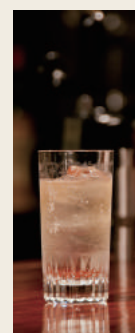
硫黄の香りがするヒマラヤ岩塩（ピンク色の岩塩です。）は、焼いたお肉に振りかけると硫黄の香りが消え甘さが増します。他には「ハワイアンシーソルト（オレンジ色の岩塩です。）」や、「トリュフ塩（黒色の岩塩です。）」がおすすめです。

## マリアーージュ

今回は飲むたびに口の中をサッパリとさせ、お肉の旨みをより一層感じさせる「スパイシー・ハイボール」と「バージン・マリー」を紹介致します。



**バージン・マリーの作り方**  
1. グラスの中にあらかじめ、胡椒、タバスコ、ウスターソースを入れる。  
2. トマトジュース 30ccほど注ぎ、よく混ぜる。  
3. グラスに合う長さにカットしたセロリを入れてから氷を入れ、残りのトマトジュースを注ぐ。  
4. くし切りのレモンをグラスに飾って完成。  
※ブラッディー・マリーにする際は、胡椒、タバスコと一緒にウオッカを30ccほど注ぐ。



**スパイシー・ハイボールの作り方**  
1. グラスに氷を入れ、ウイスキーを 20cc ほど注ぐ。  
2. ウイスキーを冷やすために、マドラーでかき混ぜ、冷えたウイスキーに、冷えた炭酸水を静かに注ぐ。  
※炭酸水を注ぐ際は、マドラーで混ぜないのが美味しく作るコツ。  
3. ブラックペッパーを少々ふりかけて完成。



## 肉フェスグランプリ4連覇

お肉の有名店／行列店や、各国大使館の協力による世界の肉料理を集めたイベント「肉フェス」にて、2014 年秋、2015 春、2015 夏、2015 秋と4大会連続で売上 No1 を獲得致しました。このような大変ありがたい名誉を頂けたことは、ひとえに皆様の応援があったからこそです。いつも格之進を応援して頂き、誠にありがとうございます。



## お客様の声

### はじめて食べた!!

肉箱で購入したお肉があまりにも美味しかったので箸を取りました。通販でお肉を取り寄せるのは初めてでしたので、素人の私がちゃんと美味しく焼けるのか不安でしたが、驚くほどに柔らかく、しっとりして、かめばかむほどに旨味が口の中に広がり、「赤身のお肉ってこんなに甘いんだ!」と衝撃を受けました。市販のステーキソースなどは便が、塩コショウ（個人的にはかわさび）で十分です。夢に出てくるほどに美味しかったです。幸せな気分になりました。

大倉 様 (女性)

いつもお世話になっております。先日、通信販売で赤身肉のステーキを購入し、一人暮らしの母の誕生日に送りました。普段、牛肉はあまり食べない母は、まず黒毛和牛という事に驚き、更に赤身肉でも柔らかくジューシーで熟成肉特有の芳ばいな香りだけでご飯が食べられると喜んでいました。「今度はお店でも食べてみたい」と言っていたので後日伺わせていただくと考えています。一貫生産は大変な事も多いと存じますが、どうぞお体に気をつけて、これからも美味しいものを届けて下さいね。

塩部 様 (女性)

美味しさ  
の  
実況中継



お肉を口に入れひと噛みした瞬間、旨みたっぷりの肉汁が「じゅわっ」と溢れ出てきます。肉汁も脂っぽくなく、キレが良いので、脂身が苦手な方にもおすすめです。

代表取締役 千葉祐士



## 格之進のPOLICY

格之進は世界で一番、お肉に真剣な会社でありたいと考えています。

「お肉に真剣」とは、どういうことか？

それは、牛に対して真剣に向き合うことだと、私たちは考えました。

まずは牛に向き合い、お肉に向き合い、そうしたことが格之進の熟成肉を高めたのだと思います。

お肉に真剣に向き合った結果、多くの気づきを得ることができました。

一番は、「新しい農業のあり方とはどういうことか？」ということでした。

「新しい農業のあり方」とは、お客様をどんどん巻き込んでいくことだと考えるようになったのです。

お客様に私たちのお肉のことをきちんとお話し、お召し上がりいただき、そして評価していただく。

私たちはお肉を通じて、お客様との繋がりを大切にしたいと考えています。

私たちはお肉に真剣に向き合い、「お肉のプロ」だと自負しております。

お肉のプロとしてお肉の美味しさを引き出すことを追求した結果、

格之進の熟成肉は更に美味しくなり、そして、塊焼きという調理法が生まれました。

私たちのペースにあるのは、お肉の本質に向き合う姿勢を大切にすることです。

格之進の熟成肉というのは、その姿勢によって生まれた美味しさのひとつだと考えています。

格之進にはもう一つの自信作があります。それがハンバーグです。

通常は端材を使用して作られることの多いハンバーグですが、

格之進のハンバーグは、お肉のプロがハンバーグのためだけにお肉を選んでいきます。

生産者さまから「ぜひ格之進のハンバーグに、うちのお肉を使って欲しい。」

と言って頂けるような美味しいハンバーグを目指しました。

そして、そのお肉の美味しさを更に引き出してくれるのが塩麴で、すべて岩手産の素材でつくられています。

地域の生産者とともに「新しい農業のあり方」を模索した結果として、

格之進のハンバーグは熟成肉とともにおすすめしたい自信作の一つとなりました。

私たちは、お客様に消費を通じた未来への投資をお願いしたいと考えています。

みなさんをお願いしたいのは、消費を通じての農業や食を支えていくという意識を持つということです。

みなさんがどのような生産物を消費されるかで、未来は変わります。

そして私たちの努めは、そうしたみなさんの意識にお応えできるように取り組んでいくことだと考えております。

株式会社門崎  
代表取締役 千葉 祐士  
格之進スタッフ 一同



本、書きました。  
皆様のおかげです。  
ありがとうございます！



# 熟成肉といえば、格之進！ 格之進と言えば、ハンバーグ！

## ハンバーグ

Made for Meat juice at IWATE



格之進のハンバーグとメンチカツは、格之進の肉職人がハンバーグとメンチカツのために厳選したお肉と岩手県産の食材を1つ1つ丁寧に捏ねてから、瞬間急速冷凍してお届けしています。美味しいお肉料理の醍醐味である溢れるような肉汁の中には、お肉と岩手の美味しさが“ぎゅう”と詰まっています。ハンバーグとともに岩手の素晴らしさをお届けできれば幸いです。



# ハンバーグ

私たちのお肉に対する情熱の詰まった格之進自慢のハンバーグです！ぜひ、お召し上がりください。



## ハンバーグのために選ばれたお肉

一般的に販売されているハンバーグは、精肉商品（ステーキや焼肉等）や、すじ肉といった余った端肉を使用して挽肉にすることが多いのですが、格之進では、ハンバーグの為に原料選びを行っております。挽材に使用する部位の選定、赤身と脂身のバランス、肉の状態を見極め、味や品質の偏りが起きないように丁寧に生産しております。



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）

商品番号 01-01 冷凍配送

400円（税込432円）

●内容量／150g ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

送料別



黒毛和牛100%ストレートの爽快なうまさや円熟したコク。

### 黒格ハンバーグ

（黒毛和牛+塩麴）

商品番号 01-02 冷凍配送

800円（税込864円）

●内容量／150g ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

送料別



黒毛和牛と白金豚のハイクオリティブレンドの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）

商品番号 01-03 冷凍配送

600円（税込648円）

●内容量／150g ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

送料別

# メンチカツ



## 格之進メンチカツ

（黒毛和牛+白金豚+塩麴）

商品番号 01-04 冷凍配送

300円（税込324円）

●内容量／70g ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

送料別

黒毛和牛と白金豚が仲良く混ざり合わさって衣を纏いました。



## 塩麴

格之進のハンバーグとメンチカツの味の決め手となっているのは、格之進オリジナルの「純天然 オールいわての塩麴」です。格之進では、化学調味料は使用せず、岩手で生産された原料から天然の調味料である「塩麴」を作り出し、体に優しい商品づくりを、飲食店の品質基準で生産しております。



※「純天然 オールいわての塩麴」はミネラル豊富で刺激的な塩辛さのない、まろやかな味わいの三陸野田産の天然塩「のだ塩」。絶滅危惧種に指定されているクロメダカが田んぼに沢山生息している一関門崎地区で採れた「メダカ米」。酒用に開発された岩手オリジナルの麹菌「黎明平泉」を塩麴用に再開発したものを使用し作っております。

## 製造現場より

私たちは、生産者様が手間暇かけて大切に育てた食材の旨みが、最大限になるよう、一つ一つ心を込めてハンバーグとメンチカツを作っています。使用する牛や豚の個体差や、部位ごとの味の違いがありますが、私たちは安定した品質でお客様へご提供するため、自分たちの舌で味を確かめ、配合バランスを調整しながら製造することにより品質を保っています。また、お肉以外の素材として使用している牛乳やパン粉に関しても、製造工場へ行き製造過程を確認した上で使用しております。生産者様や私たちの食財に対するこだわりや、情熱のこもった格之進のハンバーグとメンチカツをぜひお召し上がり下さい。



Profile  
-----  
食財課 課長 松橋孝幸  
年齢：36 歳  
出身：青森県  
入社8年。情熱とこだわりを持ってお肉と向き合う格之進の「肉職人」であり、やさしい3児のパパです。



# 格之進の送料込みセット

## ハンバーグセット

格之進こだわりのハンバーグを1種類ごとにセットに致しました。



### 金格ハンバーグ

国産牛と白金豚を使用した合挽きのハンバーグです

商品番号 01-05 冷凍配送 送料込み  
5個セット 2,700円 (税込2,916円)

●内容量／150g×5個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-06 冷凍配送 送料込み  
10個セット 4,500円 (税込4,860円)

●内容量／150g×10個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存



### 黒格ハンバーグ

黒毛和牛を100%使用した格之進こだわりのハンバーグです

商品番号 01-07 冷凍配送 送料込み  
5個セット 4,500円 (税込4,860円)

●内容量／150g×5個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-08 冷凍配送 送料込み  
10個セット 8,000円 (税込8,640円)

●内容量／150g×10個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存



### 白格ハンバーグ

黒毛和牛と白金豚を使用した、合挽きのハンバーグです。

商品番号 01-09 冷凍配送 送料込み  
5個セット 3,500円 (税込3,780円)

●内容量／150g×5個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-10 冷凍配送 送料込み  
10個セット 6,200円 (税込6,696円)

●内容量／150g×10個 ●賞味期限／180日  
●保存方法／冷凍庫で保存

## 3種の格之進ハンバーグセット

「金格」「白格」「黒格」ハンバーグが3種類入ったセットです。それぞれのハンバーグの違いを食べ比べながらお楽しみ頂けます。

商品番号 01-11 冷凍配送 送料込み  
6個セット(各種2個入り) 4,100円 (税込4,428円)

●内容量／3種 各2個ずつ(1個当たり150g)  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-12 冷凍配送 送料込み  
12個セット(各種4個入り) 7,400円 (税込7,992円)

●内容量／3種 各4個ずつ(1個当たり150g)  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

## ハンバーグ&メンチカツセット

格之進こだわりの「ふんわり」と柔らかで、肉汁がたっぷり詰まったハンバーグと、「サクサク」の衣と、肉汁が「じゅわつ」と溢れ出るジューシーなメンチカツを1つのセットにいたしました

### 金格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

商品番号 01-13 冷凍配送 送料込み  
6個セット(各種3個入り) 2,800円 (税込3,024円)

●内容量／ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-14 冷凍配送 送料込み  
12個セット(各種6個入り) 4,600円 (税込4,968円)

●内容量／ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

### 黒格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

商品番号 01-15 冷凍配送 送料込み  
6個セット(各種3個入り) 3,800円 (税込4,104円)

●内容量／ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-16 冷凍配送 送料込み  
12個セット(各種6個入り) 6,800円 (税込7,344円)

●内容量／ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

### 白格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

商品番号 01-17 冷凍配送 送料込み  
6個セット(各種3個入り) 3,300円 (税込3,564円)

●内容量／ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

商品番号 01-18 冷凍配送 送料込み  
12個セット(各種6個入り) 5,700円 (税込6,156円)

●内容量／ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個  
●賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍庫で保存

## 送料について

- ① お買上総額が 10,000 円 (税別) 以上で、送料無料となります。  
※お届け先が複数箇所ある場合、送料無料になるのは 1 か所のみです。
- ② 「送料無料」商品に、他の商品を同梱することが出来ます。その場合は送料無料になります。
- ③ 「送料込み」の記載がある商品は、商品代金に送料分として 960 円が含まれております。  
送料が 960 円以上かかる地域に発送される場合、通常掛かる送料の金額から 960 円引いた金額を別途頂戴致します。

# 肉会セット

お祝い事やパーティーなど、皆で集まってお食事をされる際は勿論、ご贈答用としてもおすすめの門崎熟成肉のセット商品をご紹介します。



## 門崎熟成肉 塊焼&ステーキセット(赤身)

・塊肉(赤身): 約120g×2個 ・特選モモステーキ: 150g×2枚

格之進こだわりの門崎熟成肉のステーキと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は赤身肉のみのセットです。熟成によって凝縮されたお肉本来の旨みを味わいたい方や、脂身があまり得意でないといった方にもおすすめです。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティーなどで盛り上がることも間違いなしです。 ※本商品は2〜3名でお召上がり頂くのに適しております。

商品番号 02-17 冷凍配送 送料無料  
12,000円 (税込12,960円)

●内容量／塊肉:120g×2個、上赤身ステーキ:150g×2枚  
●賞味期限／30日 ●保存方法／冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



## 門崎熟成肉 塊焼&ステーキセット(霜降り)

・塊肉(霜降り): 約120g×2個 ・特選ロースステーキ: 100g×2枚

格之進こだわりの門崎熟成肉のステーキと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は霜降り肉のみのセットです。熟成肉独特の甘みのあるジューシーな肉汁を味わいたい方におすすめです。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティーなどで盛り上がることも間違いなしです。 ※本商品は2〜3名でお召上がり頂くのに適しております。

商品番号 02-18 冷凍配送 送料無料  
12,000円 (税込12,960円)

●内容量／塊肉:120g×2個、ロースステーキ:100g×2枚  
※ロースステーキはハーフカットです。 ●賞味期限／30日 ●保存方法／冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



## 門崎熟成肉 塊焼&焼肉セット(赤身&霜降り)

・塊肉(約120g×2個) ・焼肉モモ(250g) ・焼肉カルビ(250g)

格之進こだわりの門崎熟成肉のカルビ・モモと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は赤身肉と霜降り肉の両方をお楽しみ頂けるセットです。熟成によって凝縮されたお肉本来の旨みを味わえる赤身肉。熟成肉独特の甘みのあるジューシーな肉汁を味わえる霜降り肉。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティーなどで盛り上がることも間違いなしです。 ※本商品は5〜6名でお召上がり頂くのに適しております。

商品番号 02-19 冷凍配送 送料無料  
12,000円 (税込12,960円)

●内容量／塊肉:120g×2個、焼肉(赤身):250g、焼肉(霜降り):250g  
●賞味期限／30日 ●保存方法／冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

## 送料一覧

弊社から各地域に商品を発送する場合の通常送料です。

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| 北海道                                                  | 1,100円 |
| 東北/関東(青森/秋田/岩手/宮城/山形/福島/茨木/栃木/群馬/埼玉/千葉/神奈川/東京/山梨)    | 960円   |
| 中部/関西(新潟/富山/石川/福井/長野/岐阜/愛知/静岡/三重/大阪/京都/滋賀/奈良/和歌山/兵庫) | 1,290円 |
| 四国/中国(香川/高知/愛媛/徳島/岡山/広島/山口/鳥取/島根)                    | 1,520円 |
| 九州(福岡/宮崎/長崎/熊本/佐賀/大分/鹿児島)                            | 1,620円 |
| 沖縄                                                   | 2,376円 |



熟れた果実が美味しいように  
熟れたお肉もまた然り。

# 門崎熟成肉 K&B Kanzaki Aging Beef



「門崎熟成肉 =Kanzaki Aging Beef」は、格之進の肉職人が  
厳選した牛を、処理後、4 週間ほど枝肉の状態に熟成を行い、  
分割後さらに 2 週間ほど真空状態で追熟を施した  
株式会社門崎のブランド肉として特別にそう呼んでいます。  
熟成によりタンパク質の分解が起こりアミノ酸等の旨味成分に  
変質する事により、柔らかく旨味の強い牛肉になります。  
私達が手塩にかけて作り上げた情熱の証「門崎熟成肉」を通じ、  
皆様の笑顔に出来たら幸いです。

## 塊焼き

格之進 R の人気メニュー『塊焼』をご自宅でお召し上がり頂けます。  
ご自宅でも出来る「塊焼きの美味しい焼き方」をお付け致します。



※イメージは赤身肉の写真です。

赤身肉は脂身が少なく、  
熟成により凝縮されたお肉本来の旨み。  
霜降り肉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。  
1つのセットで2つの肉質を味わう事が出来る、  
ギフトにおすすめなセットです。

### 塊焼 2個セット (赤身&霜降り)

・赤身塊肉 (120g × 1個)  
・霜降り塊肉 (120g × 1個)

商品番号 02-05 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/2種 各1個ずつ (1個当たり120g)  
●賞味期限/30日 ●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

塊焼き調理方法付き



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、  
ご注文頂いた時点で熟成状態が一番良い部位をお届け致します。  
脂身が少なく、熟成により凝縮されたお肉本来の旨みを是非お召  
し上がり下さい。

### 塊焼 2個セット(赤身)

送料別

・赤身塊肉 (120g × 2個)

商品番号 02-01 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/120g × 2個 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



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、  
ご注文頂いた時点で熟成状態が一番良い部位をお届け致します。  
口に入れた時のとろけるような口当たりと、上質な脂の旨みを  
是非お召し上がり下さい。

### 塊焼 2個セット(霜降り)

送料別

・霜降り塊肉 (120g × 2個)

商品番号 02-03 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/120g × 2個 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

### 塊焼 3個セット(赤身)

送料  
無料

・赤身塊肉 (120g × 3個)

商品番号 02-02 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/120g × 3個 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

### 塊焼 3個セット(霜降り)

送料  
無料

・霜降り塊肉 (120g × 3個)

商品番号 02-04 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/120g × 3個 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



# 赤身

門崎熟成肉の代名詞でもある赤身肉「門崎熟成肉 モモ」。  
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なので、  
脂身があまり得意ではない方にもおすすめです。

## 焼肉



### 赤身 焼肉カット

モモ (250g)

商品番号 02-07 冷凍配送

3,000円 (税込3,240円)

●内容量/250g ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

### 特選赤身 焼肉カット

特選モモ (250g)

商品番号 02-08 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/250g ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

## ステーキ



### 特選モモステーキ

特選モモ (150g × 2枚)

商品番号 02-11 冷蔵配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/150g×2枚 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

### ヒレステーキ

ヒレ (100g × 2枚)

商品番号 02-12 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/100g×2枚 ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料  
無料

## すき焼き しゃぶしゃぶ



### モモ

すき焼き/しゃぶしゃぶカット

モモ (350g)

商品番号 02-14 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/350g ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

## ステーキ



### 特選

### ロースステーキ

特選ロース (100g × 3枚)

商品番号 02-13 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/100g×3枚 ※ロースステーキはハーフカットです。  
●賞味期限/30日 ●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

## すき焼き しゃぶしゃぶ



### カタ すき焼き/しゃぶしゃぶカット

カタ (500g)

商品番号 02-15 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/500g ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

### ロース すき焼き/しゃぶしゃぶカット

ロース (400g)

商品番号 02-16 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/400g ●賞味期限/30日  
●保存方法/冷凍庫で保存

送料  
無料







# ご注文書

# FAX:0191-43-4131

TEL

〒

住所

フリガナ

氏名

連絡先 E-mail

様

@



門崎熟成肉  
Kanzaki Aging Beef



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  
TEL: 0191-43-4129 FAX: 0191-43-4131  
格之進オンラインストア  
<http://store.kakunosh.in/>

**お支払い方法** (該当するものを丸で囲んでください。)

郵便振込 ・ 銀行振込 ・ 代金引換(¥324)

TEL

〒

住所

フリガナ

氏名

備考

様

| 商品 No.                               | 商品名                                                                                                                        | 数量              | 金額 |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----|
|                                      |                                                                                                                            |                 |    |
|                                      |                                                                                                                            |                 |    |
|                                      |                                                                                                                            |                 |    |
|                                      |                                                                                                                            |                 |    |
|                                      |                                                                                                                            |                 |    |
| のし指定<br>要・不要<br>種類( )・無地<br>名前( )・無地 | 到着<br>希望日 月 日<br>時間指定 <input type="checkbox"/> なし<br>午前中 16:00~18:00<br>12:00~14:00 18:00~20:00<br>14:00~16:00 20:00~21:00 | 送料<br>代引き<br>合計 |    |

TEL

〒

住所

フリガナ

氏名

備考

様

| 商品 No.                               | 商品名                                                                                                            | 数量              | 金額 |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----|
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
| のし指定<br>要・不要<br>種類( )・無地<br>名前( )・無地 | 到着<br>希望日 月 日<br>時間指定 <input type="checkbox"/> なし<br>午前中 18:00~20:00<br>12:00~14:00 20:00~21:00<br>14:00~16:00 | 送料<br>代引き<br>合計 |    |

TEL

〒

住所

フリガナ

氏名

備考

様

| 商品 No.                               | 商品名                                                                                                            | 数量              | 金額 |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----|
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
|                                      |                                                                                                                |                 |    |
| のし指定<br>要・不要<br>種類( )・無地<br>名前( )・無地 | 到着<br>希望日 月 日<br>時間指定 <input type="checkbox"/> なし<br>午前中 18:00~20:00<br>12:00~14:00 20:00~21:00<br>14:00~16:00 | 送料<br>代引き<br>合計 |    |