

№4

格之進の肉カタログ

# Meat Catalog

2017 Summer / Autumn

肉おじさんの大いなる情熱。一関と東京を、食で繋ぐ



お買い上げ総額

10,000円(税別)以上で

送料無料

※詳細はP46「送料について」をご参照ください



TOKYO  
—  
WORLD



いわてを世界に届ける。

ICHINOSEKI  
—  
IWATE

## 東京 @ 営業中の格之進 Rt

長い道のりを迎ってきた肉は  
店舗で最後の熟成を経て  
いよいよ食卓の上だ。  
焼き上がり、口に入るその瞬間に  
おいしさが頂点に達するよう  
緻密に計算された500kmの旅。  
すべてはお客さまの笑顔のために。



最高の笑顔を実現するために一関と東京を、食で繋ぐ。

食することは生産者への投資。



ICHINOSEKI  
(IWATE)

関わるすべての生産者と消費者のために一関と東京を、食で繋ぐ。



## 東京 @ 芝浦・東京食肉市場

芝浦にある東京食肉市場は  
日本中の産地から銘品が集まる肉の交差点。  
千葉祐士が信頼を寄せる仲卸協力会社  
がその確かな目で選び抜いた一頭買いの牛は、  
場内の一角の冷蔵室内で最初の熟成をスタート。  
じわじわ時間をかけ、上質な香りを纏います。



※撮影のため特別にスーツ着用での入室を許可いただいております。



愛すべきふる里のために岩手と東京を、食で繋ぐ。

知られざる岩手の美味を、食の都・東京へ。



ICHINOSEKI (IWATE)

# 岩手 @ 一関周辺の生産者

格之進の根底に片時も忘れず貫かれるのは、生まれ育った地元・岩手への思い。  
愚直なまでに真摯に、ひらすら正直に、食材と向き合う岩手の生産者たち。  
その思いを背負い、消費者との架け橋となる。それこそが格之進の変わらない願い。  
まだ見ぬ岩手の銘品を、遠く東京の食卓へ。



TOKYO  
(WORLD)



ICHINOSEKI  
(IWATE)

牛の可能性を共に広げるために一関と東京を、食で繋ぐ。

# 岩手 @ 格之進が応援するいわて南牛

格之進が応援している、いわて南牛。  
この牛との出会いが、格之進の原点。  
磨き続けた熟成の技術も、  
走り続ける東京での挑戦も、  
すべてはひとつの目標のために――  
お客様と生産者をつなぐ仲間と共に  
一関から東京へ。いわて南牛の旅が始まります。



インタビュー

## 千葉祐士

代表取締役

真剣に肉と向き合うこと。  
それだけを考えてきました。

「ブランド牛というのは本来、産地で消費されるべきなんです」千葉祐士は、そう語る。しかし現実には、日本中の牛は東京に集められる。ブランドディングにおいても、東京での評価が不可欠だ。それならば、状況を逆手に取ろう。つまり東京の店舗は地元・一関をPRするためのショールームと位置づける。六本木を中心に11店舗を展開する『格之進』。しかし、その根底には、一関への深い慕情が潜んでいるのだ。「一関と東京を食で繋ぐ」本店の入口正面には、そんな文字が掲げられている。

牛肉の新たな価値を  
次々と世に発信

千葉祐士は岩手県一関市で家畜商を営む家に生まれた。自身が「隙間風の吹くポロ家」と称する家に育ち、家族

旅行の記憶も一度もない。それでも幼き日に牛と触れ合った記憶は身近なものだったのだろう。大学を卒業後に一度は就職をするも、27歳で岩手に戻ると、家業の牛のブランドディングに乗り出し、生産者と消費者とのハブとなる焼肉店を開店した。

そこで磨かれたのが、現在の『格之進』の代名詞である熟成の技術だ。さらに旨みを閉じ込める塊焼き、一頭買いと希少部位の提供、部位の個性を愉しむおまかせコースなど、牛肉の新たな価値を次々と発案。「あの頃はお金もなく、肉と向き合うしかなかったんです」と笑うが、今でこそ定番となったそれを1999年から実践していたことには驚かされるばかり。しかもその本心には「岩手の牛を世界へ」という熱い思いがある。肉への愛。岩

手への愛。その真摯な思いが、やがて周囲の人をも動かし始める。

誰よりも肉を知る  
通称・肉おじさん

自らを「肉おじさん」と名乗るのも、いかにも千葉らしい。肉に対する造詣は誰よりも深い。それこそ肉の第一人者といっても過言ではないだろう。それでも「肉博士」ではなく「肉おじさん」だ。「お客さまに教えられることも数多くありますから。皆さんと一緒に作り上げたいんです」

今、千葉祐士の周囲には大勢の人が集まる。生産者も料理人も異業種の人も、そしてもちろん消費者も。それぞれが18年間走り続け、誰よりも真剣に肉と向き合ってきた千葉への信頼の証なのだろう。



市場で高値がつかない小型の雌牛を仕入れ、熟成という工程を経て極上の味に変える。いわばマイナスをプラスに転換する付加価値が、千葉の手がける門崎熟成肉の真骨頂だ。



## PROFILE

ちばますお 株式会社 門崎の代表取締役。1971年岩手県一関市生まれ。東北学院大学を卒業後に就職をするも、1999年に退職し、焼肉屋『格之進』を開店。廃校になったばかりの地元小学校に本社機能と工場を移すなど、革新的な取り組みを続ける。

### 千葉祐士の 挑戦レポート



栄養を奪う不純物を落とし、身の育成を促す温湯処理。手間がかかることから、全国でも行われるのは珍しい。

#### REPORT

千葉祐士のまわりには、熱い思いを持つ生産者が集まる。あえて足並みを揃えているわけではない。それぞれが全速力で走り続けているからこそ、互いの目線が交錯するのだ。広田湾で牡蠣の養殖をする佐々木真さんもその一人。広田湾の牡蠣を最高峰ブランドにまで押し上げた立役者の一角だ。

東日本大震災で未曾有の被害を受けた陸前高田。牡蠣の生産者も、30人から10人にまで激減した。しかし、もともと広田湾は、穏やかな海と気仙川が運ぶ豊富な栄養という牡蠣養殖に恵まれた場所。そこに3年間の長期育成や不純物を落とす温湯処理と呼ばれる工程を加えることで、築地市場でも最高値で取引されるほどの銘品が生まれる。無論、佐々木さんの牡蠣も「真ガキ」として高評価を得ている。

ただ同じ岩手だからではない。同郷でかつ同じ思いで生産するからこそ、千葉はこの牡蠣に惚れ込んだ。六本木にある格之進の『KABCO』で生まれる門崎熟成肉と真ガキのコラボ。佐々木さんの思いを消費者に伝えることもまた、千葉の大切な使命なのだ。



出荷前にはひとつひとつばらしてネットに入れて海中に。ストレスのない環境で、牡蠣はさらに大きく育つ。



工場の完成に合わせて、本社機能も校舎内に移す予定。前代未聞の挑戦は、すでに各所で話題を集めている。



門崎熟成肉と、幻のブランド豚と呼ばれる白金豚。そしてこだわりの塩麹で作るハンバーグは東京でも人気の味。

#### REPORT

門崎熟成肉と並ぶ「格之進」の看板が、熟成肉の旨みを地元産塩麹が引き立てるこだわりのハンバーグ。このハンバーグを新たな武器にして、さらなる拡大を目指すのが千葉祐士の次なる挑戦。そしてその拠点となるハンバーグ工場を、現在整備中だ。しかし本当に驚くべきは、そんな新工場の舞台。千葉はなんと、廃校となった小学校の体育館を、丸ごと工場にするプランを立ち上げたのだ。

2013年、統合を受けて約140年の歴史に幕を下ろした門崎小学校。門崎地区の象徴的存在であり、千葉自身の母校でもあるこの小学校が、新たな役割を持ち、再び蘇る。しかしそんなノスタルジックな感傷だけではない。千葉はここを「肉の聖地」とすることで、さらに多くの人を呼び寄せることを目論んでいる。もちろん、いわて南牛をはじめとした生産者と地域の活性化を目指してのことだ。奇をてらうのではない。前例のない挑戦、革新的なプランであっても、根底に流れるのは常に地域活性化への思い。その目は常に、一歩先の未来を見据えている。

格之進の情熱と技術が結実

Section 01

# 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「ブラチナポーク」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」。くどくない上質なお肉の旨みと甘みが楽しめます。

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%ストレートの爽やかな旨さと円熟したコク

## 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)



Section 02

牛と豚の旨みを衣の中に凝縮

# メンチカツ

サクサク、ジューワッ  
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、味わ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「黎明平鬼」と、オー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、脂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で作る、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)

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「ウエットエイジング」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。

## お肉のおいしさを とことん追求 だから格之進は熟成肉

Section 03

伝えたい本当のお肉のおいしさ

# 熟成肉



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

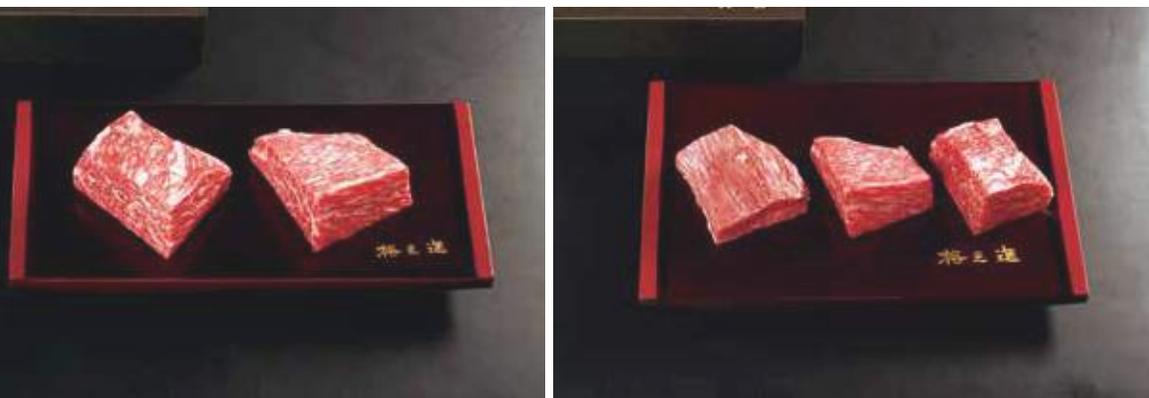
「追加熟成」とは、「枯らし熟成」させた後、骨から外したお肉を真空パックに入れて約20日間かけてウエットエイジングさせることをいいます。お肉の熟成具合を調整します。



### 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

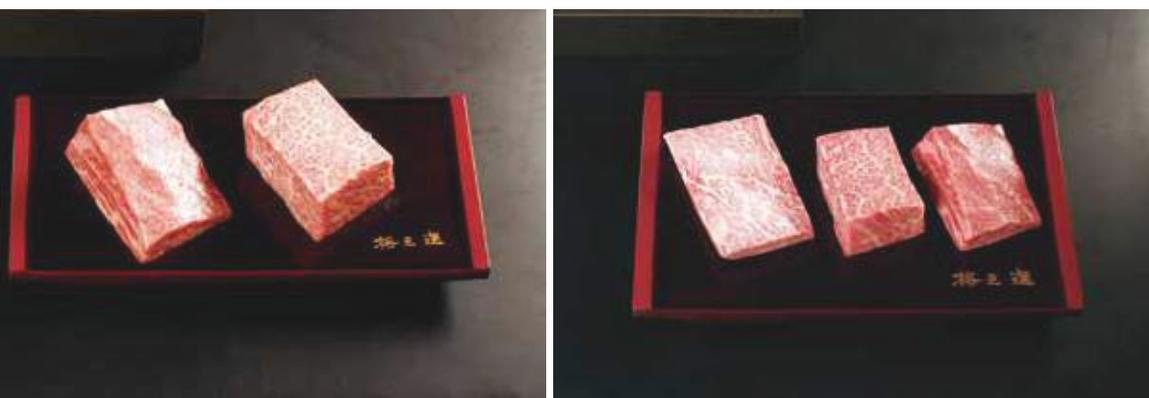
**2個セット**  
No.02-01 **送料別**

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

Section 03 熟成肉

”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種類のお肉を楽しめる、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)

## 門崎熟成肉 塊焼き&ステーキセット(霜降り)



冷凍COOL

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ひとつのセットにしました。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「塊焼き」は迫力のある食べ応え。門崎熟成肉の旨みを最大限に楽しめます。

- 内容量/塊肉：約120g×2個、特選ロースステーキ：約100g×2枚
- 賞味期限/30日
- 保存方法/冷凍庫で保存

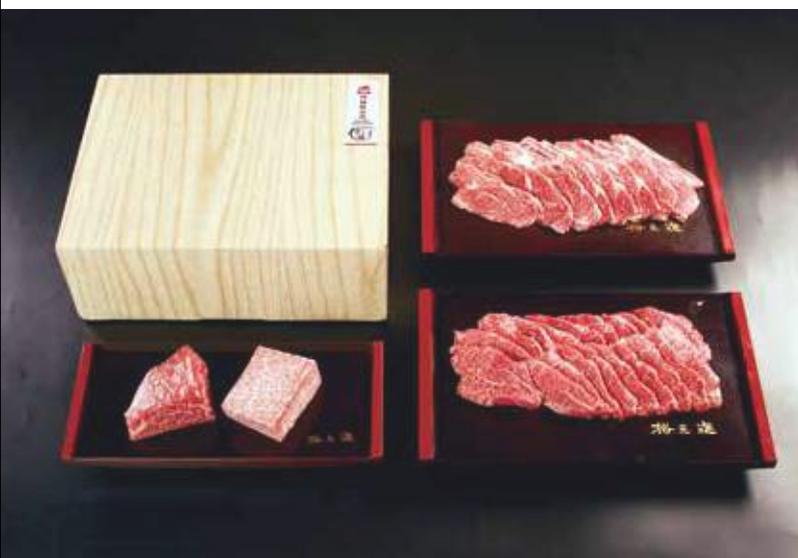
No.02-18

送料無料

12,000円  
(税込12,960円)

※ロースステーキはハーフカットです。※本商品は霜降り肉のみのセットです。※本商品は2~3名でお召し上がり頂くのに適しております。

## 門崎熟成肉 塊焼き&焼肉セット(赤身 & 霜降り)



冷凍COOL

格之進こだわりの門崎熟成肉のカルビ・モモ肉と、門崎熟成肉の塊肉をひとつのセットにしました。塊肉は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と、熟成肉独特の甘みのある肉汁を味わえる霜降り肉がセットに。カルビとモモ肉は焼肉でお楽しみいただけます。

- 内容量/塊肉：約120g×2個、焼肉モモ：約250g、焼肉カルビ：約250g
- 賞味期限/30日
- 保存方法/冷凍庫で保存

No.02-19

送料無料

12,000円  
(税込12,960円)

※本商品は赤身肉と霜降り肉の両方をお楽しみいただけるセットです。※本商品は5~6名でお召し上がり頂くのに適しております。



## 肉会セット

Section 03 熟成肉

パーティー、祝事、贈答に…  
大切だからこそ格之進の熟成肉

## 門崎熟成肉 塊焼き&ステーキセット(赤身)



冷凍COOL

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ひとつのセットにしました。脂身の少ないステーキと塊肉とともに、熟成によって凝縮されたお肉本来の旨みが最大の真骨頂です。噛むほどに溢れる肉の旨みを味わいたい方や、脂身があまり得意でない方におすすめです。

- 内容量/塊肉：約120g×2個、特選モモステーキ：約150g×2枚
- 賞味期限/30日
- 保存方法/冷凍庫で保存

No.02-17

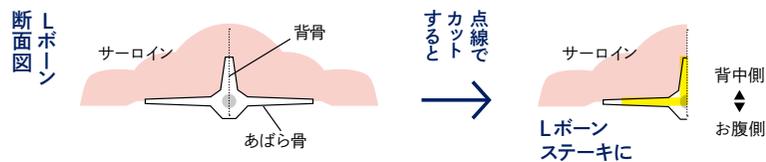
送料無料

12,000円  
(税込12,960円)

※本商品は赤身肉のみのセットです。※本商品は2~3名でお召し上がり頂くのに適しております。

## 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)

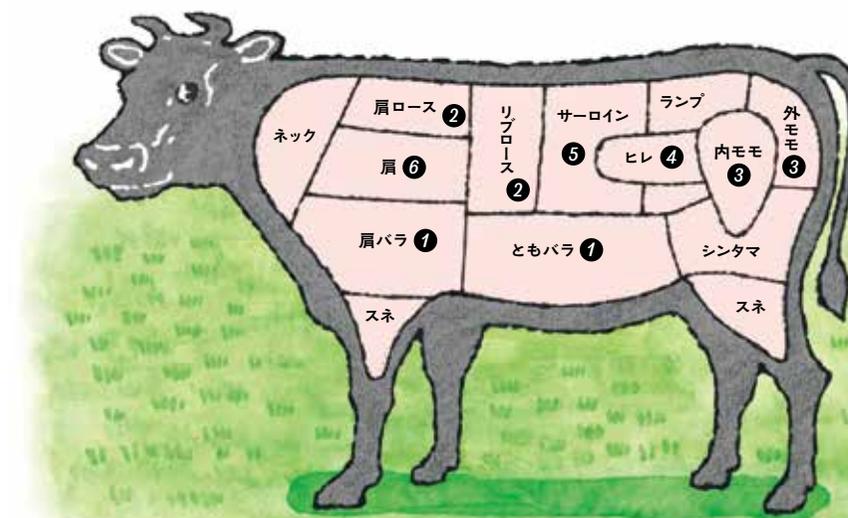
※ご注文からお届けまでに1週間ほどお時間を頂戴します。



部位で  
味わう

味わうほどに、  
知るほどに虜になる  
奥深き部位の世界

Section 03 熟成肉



#### 5 | サーロイン

ステーキの代名詞ともいえる部位で牛の腰の部分にあたるお肉。脂の上質な旨みと甘み、風味に優れ、ジューシーな霜降りが特徴。ヒレについて柔らかい部位です。

#### 6 | 肩

運動の多い筋肉質な部位で、肩ロースを覆うように広がっています。肉質はやや硬めながら、お肉の味は濃厚。煮込み料理やシチューなどに使われることが多い。

#### 3 | モモ

後ろ足の付け根の部位で、内モモと外モモに分類。脂肪の少ない赤身肉で、柔らかく旨みのあるランプ、モモのなかで最も味がよいとされるランイチなどがあります。

#### 4 | ヒレ

サーロインの内側にある部位で—頭からわずかしが取れません。脂肪、筋などがほとんどなく、極めてきめ細やかで柔らかい肉質。上品な味わいが楽しめます。

#### 1 | バラ

バラはあばら骨についているお肉で、あばら骨の外側についている肩バラとそれより後ろにあるともバラに大きく分類。ともバラはカルビとして使われることが多い。

#### 2 | ロース

背中側の肩付近から腰付近までの筋肉質な部位で、脂が少なくさっぱりとした肉質が特徴。刺し入りがよい肩ロース、中央の分厚いリブロースなどに分類されます。



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 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 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、しっとりとした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 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 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 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

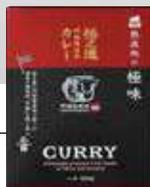
5,000円 (税込5,400円)



Meat Catalogに待望の新商品!

# 格之進の レトルトカレーが登場

試行錯誤の末に誕生したカレーは、格之進が追求する門崎熟成肉の新たな楽しみ方。スパイスの香り、牛醤の風味、野菜の甘みが旨み濃い熟成肉をいっそう引き立てます。



## 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。門崎熟成肉で作った自家製の調味料「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、熟成肉の塊肉、究極の熟成状態である牛醤）が楽しめます。

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

|                         |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>1個入り</b><br>No.01-21 | <b>4個入り</b><br>No.01-22 | <b>6個入り</b><br>No.01-23 |
| 送料別                     | 送料込                     | 送料込                     |
| 1,200円<br>(税込1,296円)    | 5,000円<br>(税込5,400円)    | 7,000円<br>(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)



3.



全面から均等に熱を加えて

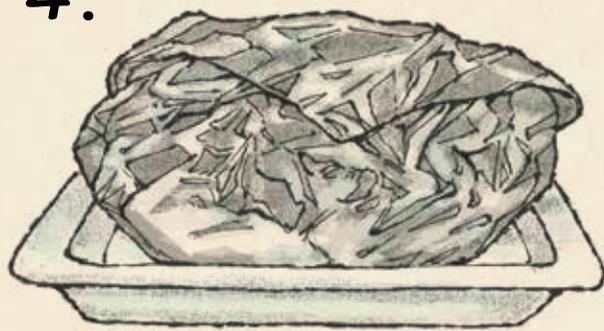
肉汁の体積が膨張し  
お肉が水風船のように

ストローの出口である2面を焼いたら、残り4面を転がすようにしてじっくりと均等に火を入れていきます。全面を焼いていくことで、肉汁の温度が上昇し、肉汁自体の体積が膨張していきます。しっかりとストローの出口が焼き締められていれば、肉自体が膨らんでいくのです。つまり、肉汁を逃さず焼くことができている証拠。まさに、それが“水風船理論”と呼ばれる所以でもあります。

仕上げの“我慢”が  
お肉をおいしくする

表面がカリカリになってお肉の中に火が通ったら、「さあ、いただきます!」とはなりません。ここからの少しの我慢がお肉をグッとおいしくするのです。というのも、火からおろしたばかりのお肉のなかでは肉汁がまだ動き回っており、この状態でカットすると肉汁が流出しやすくなります。しばし、お肉を休ませ表面に汗をかいて、その汗が落ち着いてきたあたりが包丁を入れるタイミング。時間にして3〜5分程が目安です。なお、火からおろしたお肉はアルミホイルに包むと熱が早く通りやすくなります。

4.



アルミホイルで包んでじっくりと

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+α新書)/千葉祐士(著)

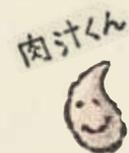
お肉の焼き方・切り方はもちろんのこと、千葉祐士をはじめ「格之進」の考えるお肉とこれからの日本への想いがぎゅっと詰まっています!



門崎熟成肉 カルビ塊焼き  
<https://www.youtube.com/watch?v=KzboFCbTfWI>



門崎熟成肉 ローズ塊焼き  
<https://www.youtube.com/watch?v=Ps43-BkQla8>



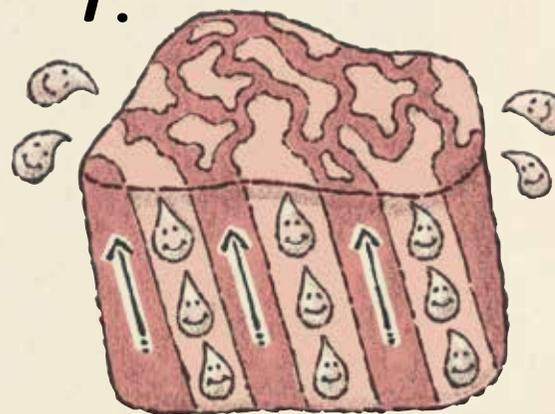
ホットプレートでも  
簡単肉焼き!

門崎熟成肉をよりおいしく味わうための塊焼き

## 「肉おじさんの水風船理論」

お肉を塊で焼くとおいしいのは知っているけど、塊焼きって素人では難しいんじゃないの? そんな風にお考えの人も多いのではないのでしょうか? けれど、そんなことはありません。千葉祐士の水風船理論に基づいて焼けば、自宅であって塊肉をおいしく楽しめるんです。

1.



肉の断面をじっくり観察

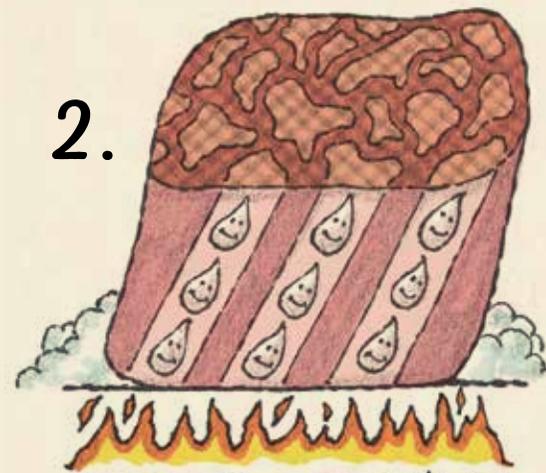
ストローのような繊維を見つけることが大切!

まずは、塊肉をよく観察してみましょう。お肉の断面の赤身のなかに白い繊維の線が走っているのが分かるかと思います。この繊維こそ、お肉の水分が詰まったストローのような役割を担っているのです。おいしい塊焼きを実現するステップワン。まずは、その水分の詰まったストローを見つけることが重要です。

肉汁が逃げ出さないよう  
出口を焼き止める

お肉をおいしく焼くことができない人は、切断された繊維のストローの出口から肉汁を流出させてしまうから。では、肉汁を閉じ込めるにはどうすれば良いのでしょうか? それにはストローの出口となる2面を焼き止め、出口を塞ぐことで肉汁の流出を防ぐのです。ただし、焼き過ぎでもストローが壊れるので注意が必要。表面にこげ茶色の焼き目がつくくらいを目安にして両面を焼いていきましょう。

2.



両面を焼いて出口を塞ぐ!

格之進のおいしさを支える

# 一関の逸品

一関と東京を結ぶ。それが格之進の使命のひとつであるのなら、一関の知られざる銘品を皆様へ発信することも私達の務め。日本酒とお米。格之進のおいしさを支える一関の逸品を紹介します。

## 磐乃井酒造

米、麴、水、そして伝統ある技術。オール岩手で作られる磐乃井酒造の酒は、一関の冠婚葬祭の必需品。とくにこの「玄会」は、爽やかな香りが余韻を残してふわっと消える自信作だ。「ひたすら研究ですよ。おいしいものって、みんなそうでしょう」そう語るのは、磐乃井酒造の13代目社長・阿部徳彦氏。そして氏はこう付け加えた。「飲んだ人を喜ばせたいからね」旨い酒の本質は、この穏やかにして頑固な、南部杜氏の心意気だ。



## 玄会

一関市川崎町の「門崎ファーム」が育てる酒造好適米「吟ぎんが」、岩手県が開発した清酒酵母「ゆうこの想い」、麹菌「黎明平泉」、そして仕込水は地元の伏流水。さらに南部杜氏の熟練の技を駆使し、オール岩手の布陣で仕込んだ日本酒です。精米歩合80%の低精白の純米酒は、米のどっしりとした旨みが広がるキレの良い辛口。50%まで精米した純米大吟醸は、米の旨みや香り、酸味のバランスが秀逸。しっかり冷やせば個性が際立ちます。

## 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<br>No.03-01    | 300ml<br>No.03-02 |
| 1,200円<br>(税込1,296円) | 500円<br>(税込540円)  |

## 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<br>No.03-03    | 300ml<br>No.03-04 |
| 1,800円<br>(税込1,944円) | 800円<br>(税込864円)  |

納得するまで分析、研究。南部杜氏は粘り強えからね



### ▶ 磐乃井酒造とは

創業は大正6年。当時、濁り酒の密造が盛んに行われていた背景から、地元有志が米と酒の交換によって密造を防止するべく、酒造会社を設立したのがその始まり。県南を代表する酒蔵として知られています。

## 農事組合法人 門崎ファーム

「いわば生産者は、思想家であり、哲学者です」千葉祐士は門崎ファームの千葉榮恒氏をそう讃えた。地域と環境をどう守っていくのか。そんな大きなテーマには、確固たる思想がベースになければ挑めないというわけだ。そしてその思想の結晶こそが、絶滅危惧種であるメダカが泳ぐ水田だ。もちろん、そんな自然豊かな環境で育った米のこゝと、安全性と食味の良さは申し分なし。この小さなメダカの存在は、地域に大きな希望を与えている。

メダカが安心するならば、人間だって安心でしょ



## 門崎 めだか米と 門崎 ホタル米のセット

常温 送料別

山々に囲まれた、北上川沿いに広がる一関市川崎町門崎地区。水田にはメダカが生息し、夏の夜空にはゲンジボタルが飛び交うような豊かな自然の中で育てられたのがこちらのお米。「門崎 めだか米」は、格之進各店の“ごはん”としても提供され、格之進のハンバーグなどにも配合する塩麴の原料としても使われています。一方、「門崎 ホタル米」は、品種は「門崎 めだか米」と同じひとめぼれ。ギフト用は、いずれも可愛い巾着入りです。

|                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| ギフト用<br>各900g (450g×2袋)<br>No.03-06 | 自家用<br>各1,000g<br>No.03-07 |
| 3,700円<br>(税込3,966円)                | 1,500円<br>(税込1,620円)       |

※ギフト用は日本製オリジナル巾着袋入り



自家用

### ▶ 農事組合法人 門崎ファームとは

農業経営の基盤・安定を計るべく、門崎地区農地管理組合が前身となり法人化。持続可能な農業を意味する、“Sustainable Farming”を理念に掲げ、自然環境や農村環境の保全、保持を念頭において活動。



第11回

## 【肉肉学会 兼 全日本・食学会 肉料理部会分科会】が 開催されました

お肉について学んでもらい、より多くの人に お肉を知ってもらうことも格之進の使命です。

お肉に真剣に向き合う格之進が大切にしていることの一つが、お肉の価値をみなさんに広く知ってもらうこと。その試みの一つが肉好きの常連客さまにお声がけをして行っている「肉肉学会」。毎回、東大の教授や産総研の研究者など特別なゲストをお呼びして、牛、豚など我々に身近なお肉の歴史や最新の動向などを真面目に学ぶ勉強会なのです。もちろん、しっかりと学んだ後にはたっぷりとお肉を味わってもらおうと

毎回盛況を極める「肉肉学会」は2017年4月21日の開催でなんと11回を数えることになりました。第11回のテーマは「完全放牧黒毛和牛」について。草を食み育った牧草飼育の牛肉についての味や考え方、飼育の課題などについても学習。さらに完全放牧黒毛和牛の飼育に積極的に取り組む佐賀県鹿島市の樋口久俊市長までがスペシャルゲストとして登壇。その可能性について熱く語っていた



ネックの煮込みやしほーン、ローストビーフで完全放牧和牛を堪能。この回では原種豚・令輝仁アグーについても学び、実食しました。



**樋口久俊さん**  
佐賀県鹿島市長。鹿島市音成出身。県立鹿島高校卒業後、東京大学法学部学士取得。農林水産省に入省し、広く食糧や農業などについて尽力。平成22年に鹿島市長選挙当選、第5代鹿島市長就任。現在、2期目で活躍中。



**後藤貴文さん**  
鹿児島大学農学部教授、九州大学客員教授。草原や耕作放棄地などの放牧活用技術、ICT（情報通信技術）を活用した放牧管理技術の開発に携わる。現在は、グラスフェッド型良質赤身肉生産技術の構築などを主に研究。

肉肉学会の開催風景

株式会社門崎 代表取締役  
千葉 祐士

ジャズ喫茶「BASIE」マスター  
菅原 正二



ジャズ喫茶 BASIE  
0191-23-7331  
岩手県一関市 地主町7-17

国内外から多くの人が訪れる伝説のジャズ喫茶「BASIE」そのマスター・菅原正二氏は、生粋の「関人」であり、千葉の憧れの人物でもある。気心知れた二人が語り合う「仕事への思い、そして「関」の未来とは。

## 自分を貫くことが、未来に繋がる。

千葉 常々思っているのですが、私の仕事の思想的な部分というのは、マスターと近いのではないかな、と。菅原 肉と音楽っていう違いはあっても、ひたすらに、まっすぐに向き合うというスタンスは同じだね。

千葉 ありがとうございます。もちろん、まだまだマスターの領域には届かないですけど。私は東京にお店を出しましたが、マスターはこの街にいなから、音楽で人を呼び寄せている。

菅原 俺は野望ってものがあんまりないからね（笑）。小さくても、できることだけをやっているだけで。

千葉 そこなんです。純度が高い、だから深い。皆そこに惹かれるんです。

菅原 社長の純粋な「肉命」の姿勢も同じ。肉の「変態」だからね（笑）。千葉 地方創生についても、時々お話をしますよね。足並みを揃えた仲良しこよしの町おこしではないかと。

菅原 表面だけ整えて、人を呼ぶことが目的になってしまったらダメですよ。自分のことを、真面目に一生懸命やる。それが結果に繋がればいい。

千葉 それぞれが自分を貫いて、個性が輝けば、自ずと人が集まるんですね。菅原 きっとそういう事でしょうね。



大切なことは 純粋な気持ち



千葉に贈った「肉・命」の文字



### PROFILE

すがわら しょうじ。若い頃からジャズに心酔し、早稲田大学中退後は東京でプロドラマーとして活躍。その後地元に戻り「BASIE」を開店

RESTAURANT  
**KABCO**  
 ☎ 03・6277・8229  
 港区六本木 3-1-25  
 六本木グランドプラザ3F

株式会社門崎 代表取締役

## 千葉祐士

Masuo Chiba

フードライター

## 小石原はるか

Haruka Koishihara

対談



### 千葉祐士が思い描く牛肉の未知なる可能性

**小石原** 今日は「サーフ&ターフ」をテーマにしたこの『KABCO』が舞台ということで、千葉さんの考える牛肉の可能性について伺っていければと思います。よろしくお願ひします。

**千葉** よろしくお願ひします。早速ですが、海産物との融合における肉のインベーション、その起源はどこにある

と思いますか？

**小石原** 肉と牡蠣の組み合わせで言うと、最初に聞いたのは3年くらい前。NYのステーキ屋さんでそういうメニューがある、と。アベタイザーに牡蠣を食べてメインに肉ではなくて、一緒にしてしまうという事が印象的で覚えています。

**千葉** さすがによくご存知ですね。たしかにNY発信でそういうメニューがありますね。しかし日本ではそれを受け

入れる土壌がもっと古くからできあがっていて、その起源はラーメンにあると思うんです。魚介と豚骨や牛骨を合わせた、いわゆるダブルスープですね。  
**小石原** グルタミン酸とイノシン酸の組み合わせということですね。  
**千葉** そうです。そのラーメンが、おそらく『麵屋武蔵』が最初だろうと思うんですが、今から20年くらい前になりますね。その段階から、すでに兆候が来ていたというわけです。いわばジャパニーズ「サーフ&ターフ」の原点ですね。

### 豊富な山海の幸がイノベーションの礎に

**小石原** そこからインスピレーションが生まれたわけですか？

**千葉** もうひとつ段階があつて、7年ほど前に『すし処さしよ』の税所伸彦さんとイベントをやったときに、ウニの軍艦作りを手伝ったことがありました。そこで海苔を巻きながら「これ肉でもいいけるんじゃないか?」と思って。そこで作ったのが肉巻きウニ軍艦、税所さんのところでは「うにく」という名前です。それが「うにく」という名前でやっています。「かねます」さんのように、それ以前からやられているお店もあります。

**小石原** ささまざまな調理法やアレンジだけでなく、肉自体の品質もどんどん向上していますからね。

**千葉** 昔は和牛かそれ以外かだけででした。次は雌牛かどうか、それが一頭買いになり、希少部位という呼び方が定着し、ハラミとサガリの違いがわかるお客さんが増えてきたり。20年前に比べたら、とんでもないイノベーションです。もちろん小石原さんのような方が新しいものを発信してくれるという理由もありますよね。  
**小石原** いろいろなキーワードも出てきますからね。希少部位、塊肉、熟成肉。そういう意味では消費者側にも大きなイノベーションは起きている気がします。

**千葉** そうですね。消費者側に細やかな進化を受け入れる繊細さがあるから、提供側もさまざまな挑戦ができるということでしょうね。

**小石原** なるほど、挑戦ですか。  
**千葉** そうです。日本で牛肉が一般的な食材となつて、せいぜい100年くらい。まだまだ開発されていないわけです。だからいろいろなお店を出すのも、挑戦です。そういう挑戦を通して、牛肉の新しい価値をお伝えしていきたいと思っています。

**小石原** 「うにく」って最近よく聞きますよね。異なる要素を掛け合わせて新しいものを生み出すというのが、日本らしい気がします。

**千葉** 海の幸と山の幸。両方に恵まれている日本だからこそ、そういう挑戦が生まれるのだと思います。この『KABCO』誕生のきっかけも、素晴らしい牡蠣との出会いからでした。

**小石原** 先程の牛肉と牡蠣の組み合わせの誕生ですね。

**千葉** そうです。あれを最高の和牛サーロインと最高の牡蠣でやってみる。これが旨いんです。  
**小石原** 牡蠣の旨みを、逃さずに牛肉が吸ってくれるわけですから。新しいおいしさですね。

### 絶え間ない挑戦がさらなる進化を生む

**千葉** そして肉は今、さらなるイノベーションの時代に入ってきています。

### PROFILE

こいしはら はるか。1972年東京生まれ。はまったジャンルはとことん突き詰める“偏愛系フードライター”として各方面で活躍中。近著に「自分史上最多ごはん」(マガジンハウス)「麵の『生きた力』を引き出す本」(共著・青春スーパーストックス)



『KABCO』の厨房に立つのは「ベージュ アラン・デュカス」など数々の名店で腕を磨いた俊英・加田俊介シェフ。千葉が惚れ込んだ牡蠣をはじめとした上質な海産物との組み合わせにより『格之進』がこだわり続ける門崎熟成肉の新たな魅力を引き出ししている



お肉の火入れは、ピザ窯を改良して作られた日本初の肉窯で。通常の調理では下からの上昇気流で熱が入るのに対し、ドーム状のこの窯は上からの輻射熱で内部に旨みを閉じ込める。店の主役となる牡蠣肉もこの窯で調理することで、驚くほど濃厚な旨みを湛える



・東京/六本木

### 肉屋 格之進 F

にくやかくのしんエフ

☎ 03-3505-0298

門崎熟成肉を扱う格之進の旗艦店といえど。熟成したTボーンやヒレ、サーロインなど、肉の旨みをシンプルに味わえるメニューが充実。

✖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 Neuf

かくのしんスタッフ

☎ 03-6459-2235

門崎熟成肉の醍醐味である塊焼きと、シェフが手作りする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



・東京/六本木

### 格之進 R

かくのしんアール

☎ 03-6438-9629

肉の旨みをダイレクトに楽しめる塊焼きをメインとしながら単品メニューも豊富。貸切利用なら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



・東京/六本木

### 格之進 Rt

かくのしんアールティー

☎ 03-6804-9629

最大の特徴は、コの字型のビッグテーブルでスタッフが門崎熟成肉を焼き上げてくれること。熟練の技が光る塊焼きを堪能できます。

✖東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20 エスペランサ代々木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



・東京/桜台

### 格之進 TOKYO

かくのしんトーキョー

☎ 03-3992-9629

2007年に誕生した格之進の東京第一号店。昔ながらの雰囲気の中、門崎熟成肉や本格的な黒毛和牛をカジュアルな焼肉で楽しめます。

✖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



・東京/六本木

### KABCO

カブコ

☎ 03-6277-8229

独自製法の門崎熟成肉と牡蠣を中心とした海の幸。双方のアミノ酸を融合し、フレンチの技法を駆使して作ることで新たな領域の料理を提供。

✖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



・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/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



・岩手/陸前高田

### 焼肉のろし

やきにくのろし

☎ 0192-47-5529

丸いちゃぶ台や畳の座敷など、昭和の雰囲気を醸し出す一軒家の焼肉店。肉以外にも地場の食材を使ったメニューが豊富に揃います。

✖岩手県陸前高田市米崎町松峰49-1  
☎17:00~22:00 (LO21:30) ㊿木



## Restaurant

# 格之進 レストランリスト



2017年  
ニューオープン情報も!  
焼肉のろし 小山芳紀 店長

2017年に入ってからオープンした2店舗を加え、東京と一関などに11のレストランを展開する格之進。お肉と食材の聖地「一関」のショールームをコンセプトとした、個性あふれる格之進の店舗をご紹介します!

2017.2.9  
New Open

・東京/六本木

### 格之進 Nikutell

かくのしん ニクテル

☎ 03-6441-0629

ついに登場! 肉汁あふれる格之進のグルメバーガー

塊肉やTボーンステーキ、焼肉などとともに格之進の名物として知られるハンバーグ。そんな逸品をバンズで挟んだらどうなるか? そう答えは美味いに決まっています。こちらの名物が、格之進が満を持してお送りする「肉汁たっぷりハンバーガー」。国産牛と白金豚を使用した肉厚なパテを、ベーコンやトマト、レタスなどとともに特製のバンズでサンドした逸品は、自家製塩麹で味付けした肉の味わいをストレートに楽しめる仕上がり。サクサク衣が美味しい「メンチカツバーガー」のほか夜は肉の一品料理も充実。

✖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



2017.3.17  
New Open

・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

高速道路SAに初進出 車旅の途中に格之進の肉料理

中央自動車道談合坂サービスエリアの上り線のフードコートリニューアルに合わせ、3月17日にオープンした格之進の最新店。既存店にある熟成肉の塊焼きやステーキ、焼肉といったテイストとはやや異なり、サービスエリアの一軒らしく定食やプレート、丼などで気軽さを打ち出した店舗となっています。とはいえ、格之進自慢の肉の味に一切の妥協はありません。国産牛と白金豚をブレンドした金格ハンバーグやメンチカツ、こだわりの熟成肉で仕上げるローストビーフなどがメニューに並んでいます。

✖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



# あらゆる贈り物に、格之進の肉ギフト

熨斗紙の貼り付け・熨斗紙への名入れは、無料で対応させていただきます。  
ご注文の際に、熨斗の種類と名入れをしたいお名前をご記入ください。

|         |       |       |  |  |  |  |
|---------|-------|-------|--|--|--|--|
| お返し(内祝) |       |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         | お祝いする |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         |       | その他贈答 |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |
|         |       |       |  |  |  |  |

〓 肉おじさん 〓 店舗 〓 商品 〓

## メディア掲載情報

お店のこと、商品のこと、千葉祐士のこと、さまざまなメディアで取り上げていただいた格之進の情報。ここではその一部をご紹介します。

|  |                |   |
|--|----------------|---|
|  | <b>2017.05</b> | 日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」にて『格之進Rt』を取り上げていただきました。専門店ではない、「異業種カレー」が味わえる名店として「格之進門崎熟成肉カレー 熟成肉 骨付きカルビトッピング」をご紹介します。   |
|  | <b>2017.04</b> | J-TRIP「Smart Magazine 東京」にて、2017年2月に六本木にオープンした『格之進Nikutell』を取り上げていただきました。熟成肉をカジュアルに楽しめる店として、「肉汁たっぷりハンバーガー」「メンチカツバーガー」をご紹介します。                       |
|  | <b>2017.04</b> | 幻冬舎「GOETHE 6月号」にて「今、肉好きが注目するのが趣向を凝らした肉料理を繊細なコースで堪能できるお店」というテーマで、『KABCO』を取り上げていただきました。   |
|  | <b>2017.03</b> | 日本テレビ「波瀾爆笑」にて『格之進Nikutell』をご紹介します。ハンバーガーの激戦区・六本木という紹介のもと、「肉汁たっぷりバーガー」を取り上げていただきました。   |
|  | <b>2017.03</b> | テレビ東京「カンブリア宮殿」にて株式会社門崎を特集していただきました。「熟成技術で絶品肉を作り出す肉おじさん！ 田舎の畜産農家を救う牛肉革命」と題し、株式会社門崎 代表取締役、千葉祐士が登場。牛肉のランクだけに囚われない門崎熟成肉へのこだわり、千葉の新たな挑戦などについてご紹介いただきました。 |
|  | <b>2017.01</b> | 「おとりよせネット」が主催する「一度は食べたい地域の名品16選」にて、厳正なる審査の結果、「白格ハンバーグ」が銅賞を受賞しました。   |
|  | <b>2016.12</b> | その1年間で検索数をもっとも急上昇した人物や作品、製品に賞が送られる「Yahoo! 検索大賞2016」にて「格之進メンチカツ」がお取寄せ部門賞を受賞いたしました。   |
|  | <b>2016.11</b> | 「人生は冒険」をテーマに、フードやトラベル、カルチャーといったさまざまなライフスタイルの情報配信を行う海外メディア「INSIDER」にて、『格之進R』の塊焼きを取り上げていただきました。   |
|  | <b>2016.11</b> | スターツ出版「Metro min. No.168(2016年11月)」にて、『格之進Neuf』を取り上げていただきました。   |

## ご注文書で記入手順

ご注文書(裏表紙)の記入例を掲載します。

**1** 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。

**2** お届け先欄に、必要事項をご記入ください。  
※ご自宅は氏名のみご記入で構いません。

**3** ご注文内容欄に、必要事項をご記入ください。

- A** 商品No.
- B** 商品名
- C** 数量
- D** 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。

- E** 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。

- F** 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。

### 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。

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。

### 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。



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(カアシキガイシヤカンザキ)

#### 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

右記の時間帯で商品のお届けが可能です。

- ・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

※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を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19日現在

- 1 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。
- 2 原則として「送料無料 or 送料込」と「送料別」の商品を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せん。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。
- 3 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。
- 4 「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。
- 5 「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」

## 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 〒<br>_____            |
|                          | フリガナ<br>_____            |
|                          | 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 〒<br>_____            |
|                          | フリガナ<br>_____            |
|                          | 氏名 _____ 様               |
| 連絡先 E-mail _____ @ _____ |                          |

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

※上記項目は46・47ページに記載の内容を参考に記入してください。

|     |
|-----|
| 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/