

# 鹿兒島和牛

南国の澄んだ空気、清らかな渓流水、豊富な草。資源に恵まれた自然環境の中で、約3年の歳月をかけ、のびのびとそして慈しむように育てられる牛たち。きめ細かなやわらかい肉質と筋繊維に理想的なバランスで織り込まれた霜降り肉が鹿兒島和牛です。



鹿兒島和牛の生産者



## 人気はすき焼き

組合員さんの声  
解凍もうまくできて、すごくおいしかった。家族みんなが喜んでくれてうれしかった。  
ハルコープ 組合員さん

500gは折箱にいれてお届け  
新年のご挨拶のおつかいものにも使っていただけます。  
よどがわ担当 宮戸

昨年人気  
No.2  
お肉

9065 300g

約2~3人前

100gあたり  
本体1,160円

予約のみ  
本体3,480円  
(税込 3,758円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、きめが細かくやわらかな肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。霜降りの入った4等級に限定してお届けします。

4等級に限定してお届けします

### 鹿兒島和牛すき焼用(肩ロース)

9066 500g

100gあたり  
本体1,096円

予約のみ  
本体5,480円  
(税込 5,918円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、きめが細かくやわらかな肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。折箱に入れてお届けします。

約4~5人前



皿・直径約27cm

牛脂付  
9067 冷凍  
鹿兒島県・イサミ  
鹿兒島和牛すき焼用(モモ) 300g

約2~3人前

100gあたり  
本体827円

年末予定価格より500円お得  
本体2,480円  
(税込 2,678円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をすき焼用にスライスしました。



昨年人気  
No.3  
お肉

約4~5人前

牛脂付  
9068 冷凍  
鹿兒島県・イサミ

鹿兒島和牛すき焼用(モモ) 500g

100gあたり  
本体796円

予約のみ  
本体3,980円  
(税込 4,298円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をすき焼用にスライスしました。

## しゃぶしゃぶ

約2~3人前

9069 冷凍 鹿兒島県・イサミ  
鹿兒島和牛しゃぶしゃぶ用(ロース) 300g

100gあたり  
本体1,527円

予約のみ  
本体4,580円  
(税込 4,946円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、きめ細かい肉質のやわらかなロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

約4~5人前

9070 冷凍 鹿兒島県・イサミ  
鹿兒島和牛しゃぶしゃぶ用モモ 500g

100gあたり  
本体796円

予約のみ  
本体3,980円  
(税込 4,298円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

アドバイス  
冷凍のお肉はじっくり冷蔵庫で解凍が○  
冷蔵庫で半日~1日かけてゆっくり解凍してください。  
※方々に使うなら調理する前日の夜か当日の朝に冷蔵庫へ  
※レンジでの解凍は肉の旨みであるドリップが出やすいのでおすすめしません。

## サーロインステーキ

牛脂付

冷凍 鹿兒島県・イサミ  
鹿兒島和牛サーロインステーキ

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、やわらかくジューシーなサーロインをステーキ用にカットしました。



9071 400g(2枚)

100gあたり  
本体1,495円

お届け回  
12月4回  
12月最終回

2枚・4枚  
家族にあわせて選べる

1枚約200gのボリューム

予約のみ  
本体5,980円  
(税込 6,458円)

9072 800g(4枚)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
本体11,800円  
(税込 12,744円)

100gあたり  
本体1,475円

## 焼肉

約3~4人前

9073 冷凍  
鹿兒島県・イサミ  
鹿兒島和牛焼肉用(肩) 400g

鹿兒島県で肥育された黒毛和牛の、赤身と霜降りのバランスのよい肩肉を焼肉用にカットしました。

予約のみ  
本体3,580円  
(税込 3,866円)

100gあたり  
本体895円

お届け回  
12月4回  
12月最終回



10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30

国産黒牛

国産黒牛は黒毛和牛の父と国産乳用牛を母にもつ牛で、和牛に近い味わいです

お父さん  
和牛

お母さん  
乳牛

交雑牛

いいとこどり！  
和牛のおいしさと低価格の乳牛！



牛脂付

9074 冷凍 国産・イサミ

国産黒牛すき焼用  
肩ロース(交雑種)  
400g

100gあたり  
本体 745円

予約のみ  
予約価格 本体 2,980円  
(税込 3,218円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

約  
3~4  
人前

国産黒牛(交雑種)の肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。



牛脂付

9075 冷凍 国産・イサミ

国産黒牛すき焼用  
モモ(交雑種) 450g

100gあたり  
本体 663円

予約のみ  
予約価格 本体 2,980円  
(税込 3,218円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

約  
3~4  
人前

国産黒牛(交雑種)のモモ肉をすき焼用にスライスしました。

宮崎和牛

牛脂付

9078 冷凍 宮崎県・イサミ

宮崎和牛モモステーキ  
140g(2枚)

100gあたり  
本体 1,058円

予約のみ  
予約価格 本体 1,480円  
(税込 1,598円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

宮崎県で肥育された黒毛和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をステーキ用にカットしました。

黒毛和牛

牛脂付

9079 冷凍 国産・イサミ

黒毛和牛ミスジステーキ(かた) 200g(2枚)

血:直径約19cm

100gあたり  
本体 1,240円

予約のみ  
予約価格 本体 2,480円  
(税込 2,678円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

ミスジとは、肩(ウデ)の肩甲骨の内側に位置してあまり動かせないために非常にやわらかい部位で、1頭から取れる量が少ない希少部位です。

国産黒毛和牛の希少部位のミスジ肉をステーキ用にカットしました。

産直牛

産直牛は北海道の豊頃町農業協同組合・足寄町農業協同組合、岡山県イサミ吉備高原牧場の産地からお届けします。

お求めやすく  
人気です

宮本牧場長と松下さん

昨年人気  
No.1  
お肉

約  
3~4  
人前

お届け回  
12月4回  
12月最終回

産直牛

9076 冷凍

国産・十勝とよころ農協、イサミ吉備高原牧場、他

牛すき焼用(ロース・肩ロース) 400g

100gあたり  
本体 645円

年末予定価格より本体400円お得

予約のみ  
予約価格 本体 2,580円  
(税込 2,786円)

産直牛のロース・肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。

お求めやすい  
牛しゃぶしゃぶ用です

産直

9077 冷凍

国産・十勝とよころ農協、イサミ吉備高原牧場、他

牛しゃぶしゃぶ用(ロース・肩ロース) 400g

100gあたり  
本体 645円

予約のみ  
予約価格 本体 2,580円  
(税込 2,786円)

産直牛のロース・肩ロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

黒毛和牛

1枚  
約120g

牛脂付

9080 冷凍 国産・イサミ

黒毛和牛ヘレスステーキ 240g(2枚)

100gあたり  
本体 2,000円

予約のみ  
予約価格 本体 4,800円  
(税込 5,184円)

お届け回  
12月4回  
12月最終回

国産黒毛和牛のヘレをステーキ用にカットしました。

ステーキの焼き方  
調理時間等は目安です。お肉の厚みにより若干異なりますのでご注意ください。

①

解凍したお肉を常温に約30分おく。フライパンを煙が出るまで加熱し、牛脂をひく。

②

強火のまま約1分30秒焼き裏返す。約1分30秒程焼き火を止める。

③

ボウルに焼きあがった肉とフライパンに残った焼き汁を入れる。

④

アルミホイルで密閉し蒸らす。(約4~5分程度)

中はミディアムレアです。



ホワイト  
ローズハム

ちょこっとアドバイス

開封した後は変質を防いだり風味を守るために、切り口をラップなどで密閉し、冷蔵庫で保存してください。開封後はお早めにお召し上がりください。

豚肉:アメリカ産他

発色剤使用

9081 冷蔵

伊藤ハム

風味自慢特撰  
ホワイトローズハム 420g

ノンスモークでしっとりまろやかな味わいの  
ローズハムです。

(135㎖・食塩相当2.3g/100g)

賞味期間:55日

増量  
+40g

予約のみ  
お届け回  
12月4回  
12月最終回

本体  
1,280円  
(税込 1,382円)

40g増量

ホワイト  
ローズハム

伊藤ハム

特撰  
風味自慢

組合員さんの  
声

とてもやわらかく、ジューシーなお味で  
おいしくいただきました。  
新年早々いいものが食べられたと夫もよ  
ろこんでいました。 ハルコブ 組合員さん

スモークせずに仕上げた、  
しっとりとやわらか食感

豚肉:国産

発色剤使用

9082 冷蔵

伊藤ハム

神戸しっとりローズハム  
380g

国産豚を使用したしっとりした食感  
のローズハムです。お好みの厚さに  
スライスしてお召し上がりください。

(193㎖・食塩相当2.2g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月4回  
12月最終回

本体  
1,580円  
(税込 1,706円)

神戸  
しっとり  
ローズハム

国産  
豚肉  
使用

要冷蔵

焼  
豚

年末年始の  
おもてなしに

NEW  
新

豚肉:スペイン産他

9083 冷蔵

信州ハム

じっくり焼き上げ  
焼豚 350g

豚バラ肉に一本ずつ糸を巻き、タレに漬込んだ後、じっくりと焼き  
上げました。

(368㎖・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:45日

予約のみ  
お届け回  
12月4回  
12月最終回

本体  
880円  
(税込 950円)

焼豚

じっくり  
焼き上げ

深い  
コクと  
旨みを  
凝縮

おせちの一品にも

開封後は、お早め  
にお召し上がりください。

9084 冷蔵

日本ハム

日本の郷  
直火焼き焼豚 210g

国産豚肉を和風仕  
立てのタレに漬け込  
み直火で香ばしく焼  
き上げた焼豚です。

(195㎖・食塩相当2.4g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月4回  
12月最終回

本体  
900円  
(税込 972円)

日本  
の郷  
直火  
焼き  
焼豚

国産  
豚肉  
使用

きめが細かくしっとりとした食感

日本  
の郷

無塩せき

9085 冷蔵

日本ハム

日本の郷 ロースハム 400g

国産豚ロース肉を  
使用した、生協オリ  
ジナルの無塩せきの  
ロースハム  
ブロックです。

(253㎖・食塩相当2.4g/100g)

賞味期間:30日

お届け回  
12月4回  
12月最終回

本体  
1,680円  
(税込 1,814円)

日本  
の郷  
ロース  
ハム

国産  
豚肉  
使用

ちょこっと  
アドバイス

表面にネット、糸などがある場合には、必ず取り除いてからお  
召し上がりください。断面に沿ってスライスするとハムの食  
感が生かれます。

巻  
物

レンジ  
湯  
か

9086 冷凍

ケーエス冷凍食品

国産若鶏もも二色巻き 210g

国産鶏もも肉でごぼう、人参を巻き込み、あっさ  
りした醤油ベースのタレで焼き上げ、甘口のタレ  
をつけて仕上げました。

(329㎖・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

本体  
648円  
(税込 700円)

国産若鶏使用  
スライス済みです

約5~5.5cm

約13cm

カット済み

カットしていません

牛肉:アメリカ・  
メキシコ産他

流水解凍

9087 冷凍

ケーエス冷凍食品

牛肉八幡巻 220g(2本)

みがきごぼうを牛肉で巻き上げ、和風の味付けで  
仕上げました。

(339㎖・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

本体  
880円  
(税込 950円)

牛肉八幡巻

約3cm

約15cm

2本  
入り

袋のまま水または流水に浸してください。(約15分)

半解凍の状態ですライスすると、中身が飛び出ずにライスできます。

昨年人気  
No.1

スライスする時に中身が出るので困る!の声に応じて  
カットしています

ハ幡巻

約3.9cm

約7cm

カット済み

解凍方法:  
袋のまま水・  
流水で約30分

流水解凍

鶏肉:  
ブラジル産他

9088 冷凍

ケーエス冷凍食品

ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット 210g(2本)

若鳥もも肉のごぼう巻と、人参といんげんを巻いた二色巻  
のセットです。

(329㎖・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

本体  
698円  
(税込 754円)

ミニ若鳥八幡巻

ミニ若鳥二色巻

二色巻

流水解凍

牛肉:アメリカ・メキシコ産他

カットしていません

9089 冷凍

ケーエス冷凍食品

牛肉二色巻 220g(2本)

にんじんといんげんを牛肉で巻き、しょう油風味で  
仕上げました。

(327㎖・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:55日

お届け回  
12月3回  
12月4回  
12月最終回

本体  
880円  
(税込 950円)

牛肉二色巻

約3cm

約15cm

2本  
入り

袋のまま水または流水に浸してください。(約15分)

半解凍の状態ですライスすると、中身が飛び出ずにライスできます。





# 宮崎和牛

南国宮崎の大自然の中で  
肥育された宮崎和牛です。  
品種改良を進め、鹿児島県と並ぶ  
日本を代表する  
和牛の大産地になりました。

### アドバイス

冷凍のお肉はじっくり冷蔵庫で解凍が○  
冷蔵庫で半日～1日かけて  
ゆっくり解凍してください。  
※夕方に使うなら調理する  
前日の夜か当日の朝に  
冷蔵庫へ  
※レンジでの解凍は肉の旨みであるドリップが  
出やすいのでおすすめしません。





約 4～5 人前

**9245 冷凍** 宮崎県・イサミ

宮崎和牛すき焼用肩ロース 500g

宮崎県で肥育された黒毛和牛の、きめが細かくやわらかな肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。

皿:直径約30cm

100gあたり 本体 **960円**

お届けは 冷凍

お届け回 12月4回 12月最終回

予約のみ 本体 **4,800円** (税込 5,184円)



約 3～4 人前

**9246 冷凍** 宮崎県・イサミ

宮崎和牛すき焼用モモ 400g

宮崎県で肥育された黒毛和牛の、旨味たっぷりのモモ肉をすき焼用にスライスしました。

皿:直径約30cm

100gあたり 本体 **745円**

お届けは 冷凍

お届け回 12月4回 12月最終回

予約のみ 本体 **2,980円** (税込 3,218円)





約 3～4 人前

**9247 冷凍** 宮崎県・イサミ

宮崎和牛しゃぶしゃぶ用ロース 400g

宮崎県で肥育された黒毛和牛の、きめ細かい肉質のやわらかなロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

皿:直径約30cm

100gあたり 本体 **1,450円**

お届けは 冷凍

お届け回 12月4回 12月最終回

予約のみ 本体 **5,800円** (税込 6,264円)



# 霧島黒豚




甘みと旨味のある  
しっとりとした食味

霧島連山の麓の雄大な自然環境の中、  
黒豚特有の「甘みのある旨さ」を  
つくりあげています





組合員さんの声

甘くてほんとと美味しかった！  
箱もきれいで、良かったわ。  
バルコブ 組合員さん

組合員さんの声

年末2回目の購入ですが、  
変わらずおいしかったです。  
今年もまた、購入したいです。  
バルコブ 組合員さん

折詰めでお届けします

約 4～5 人前

**9248 冷凍** 宮崎県・林兼産業

霧島黒豚しゃぶしゃぶ用(折詰め) 500g

霧島黒豚のロース、肩ロース、ばら肉をしゃぶしゃぶ用にスライスし、折詰め箱にセットしました。

箱サイズ:縦20.5cm、横26.5cm、高さ4.5cm

ばら 100g 肩ロース 200g ロース 200g

予約のみ 本体 **1,880円** (税込 2,030円)

お届けは 冷凍

お届け回 12月4回 12月最終回



0101112131415161718192021222324252627282930



やわらかなロース肉と  
赤身と霜降りのバランスがよい  
かた肉の食べ比べセット

皿：長さ約31cm

お届けは  
冷凍

約  
4~5  
人前

9249 冷凍 宮崎県・イサミ

宮崎和牛焼肉用(ロース・かた)  
500g

宮崎県で肥育された黒毛和牛の、きめ細かい肉質のやわらかなロース肉と赤身と霜降りのバランスのよいカタ肉を焼肉用にカットしました。

100gあたり  
本体1,160円

お届け回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
予約価格 本体 5,800円  
(税込 6,264円)



バラ肉とかた肉の  
食べ比べセット

皿：長さ約30cm

お届けは  
冷凍

約  
5~6  
人前

9250 冷凍 国産・イサミ

黒毛和牛焼肉セット(バラ・かた)  
600g

国産黒毛和牛のバラ肉とかた肉を焼肉用にカットしました。

100gあたり  
本体800円

お届け回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
予約価格 本体 4,800円  
(税込 5,184円)



和豚  
もちぶた

きめ細やかな身質で  
上質なロース

約  
3~4  
人前

9251 冷凍

国産・マツイフーズ  
和豚もちぶた  
ロース  
しゃぶしゃぶ用 400g

きめ細やかな身質で上質な和豚もちぶたのロースを2mmでスライスし、トレーに盛り付けています。

皿：直径約36cm

お届けは  
冷凍

お届け回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
予約価格 本体 880円  
(税込 950円)

おいしい召し上がり方  
長ネギを薄く細切りにしたものや、水菜などを鍋に入れお肉で包んで食べます。ぽん酢・ごまダレだけではなく、そばつゆで食べ、メにはお蕎麦もおすすめです。

※お届けはこのような花盛りではありません



平田  
牧場三元豚

ほどうい弾力できめ細かい肉質、  
上質な甘さの白身(脂)。一般の豚よりも  
長い時間をかけてじっくり育てています。

約  
3~4  
人前

9252 冷凍 シガフードプロダクツ

平田牧場三元豚しゃぶしゃぶセット  
(ロース) 500g+だし50ml×2、きざみ昆布付  
平田牧場三元豚のしゃぶしゃぶセットです。  
ご家庭で簡単、本格的に味わえます。

セット  
内容 平田牧場三元豚ローススライス  
250g×2、とびうおのだし50ml  
×2、きざみ昆布10g

お届け回  
12月4回  
12月最終回

予約のみ  
予約価格 本体 2,980円  
(税込 3,218円)

温かいだしつゆで  
食べるのがポイント

とびうおのだし

きざみ昆布

お鍋に入れてお肉や野菜と  
一緒にお召し上がりください。

約26cm  
約20cm  
約8cm



**岩手あい鴨ロース**

人気の「鴨鍋セット」のロース肉のセット

組合員さんの声

だしがすごくおいしくて、肉もくさみがなくて食べやすいです。白ねぎを入れたらさらにおいしかったです。

バルコーブ 組合員さん

※お届けはこのようなトレー盛りではありません

ロース肉はモモ肉に比べ濃厚な味で、煮込んでもかたくなりやすいです。

2袋企画はお正月準備号のみ。1袋企画は12月3回・最終回に案内予定。

1袋あたり約2~3人前

お届けは冷凍

**9253 冷凍** 岩手県・アマタケ

**岩手あい鴨ロース鍋セット**  
(200g+鍋つゆ50g×2)×2

| 予約のみ |                                 | お届け回  |        |
|------|---------------------------------|-------|--------|
| 予約価格 | 本体 <b>1,480円</b><br>(税込 1,598円) | 12月4回 | 12月最終回 |

岩手県田野畑村で飼育されたあい鴨のやわらかなロース肉と鍋つゆのセットです。

小麦

**博多華味鳥 水たきセット**

博多を代表する郷土料理「水たき」。その専門料亭として地元で人気の「博多華味鳥」が、ご家庭で手軽に楽しめる水たきセットを作りました。

組合員さんの声

スープもよく毎年楽しみにしています。年末の定番になり家族も喜んで食べています。これからも毎年カタログにのせてください。

バルコーブ 組合員さん

鶏もも肉切りみ 200g×2

鍋用スープ 200g

血:直径約24cm

ミートボール 200g

約3~4人前

お届けは冷凍

**9254 冷凍** トリゼンフーズ **煮る**

**博多華味鳥 水たきセット 800g**

「博多華味鳥」がご家庭で手軽に楽しめる水たきセットを作りました。

小麦

**牛もつ鍋**

キャベツとミラをたっぷり加えてお召し上がりください

麺 190g×2

鍋だし 250g×2

牛内臓肉 200g×2

血:直径約27cm

約5~6人前

お届けは冷凍

**9255 冷凍** 山彦 **煮る**

**国産牛もつ鍋セット(ちゃんぽん麺付) 1280g**

旨みたっぷりの国産牛小腸、しょうゆ味のもつ鍋だしとちゃんぽん麺をセットしました。

小麦・卵・乳

お届け回

12月4回

12月最終回

予約のみ

予約価格 本体 **1,980円**  
(税込 2,138円)

## この商品は12月31日お届けです

**あんこう鍋**

31日宅配

山口県産

**9303 冷凍** 伊藤商店

**あんこう鍋セット**

あんこう350g×3、スープ100g×3

山口県下関から、あんこう鍋をお届けします。

小麦

約6~7人前

お届けは冷凍

予約のみ

予約価格 本体 **2,980円**  
(税込 3,218円)

お届け回

12月31日宅配

**クエ鍋**

クエ350g×2、ポン酢300ml、もみじおろし5g×5袋、ねぎ30g、昆布10g

長崎・鹿児島・愛媛県産他(養殖)

**9304 冷蔵** 丸長水産

**クエ鍋セット(解凍) 700g(4~5人前)**

原料:遺伝子組換えでない

ゼラチン質が豊富に含まれたクエは、脂ののり具合もよく鍋の王様と言われています。

小麦

約4~5人前

お届けは冷蔵

予約のみ

予約価格 本体 **12,800円**  
(税込 13,824円)

お届け回

12月31日宅配

消費期限:1月1日までに召し上がりください