鹿児島和牛

南国の澄んだ空気、清らかな渓流水、豊富な草、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児島和牛です。

4等級以上に限定

昨年人気 No.2

すき焼牛

約2〜3人前

9025 300g

100gあたり本体1,294円

予約のみ

予約価格 本体3,880円（税込 4,190円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

鹿児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。

組合員さんの声

年末用に購入したお肉が、すごく美味しかったです。また頼みたいと思います。

南枚方支所　組合員さん

組合員さんの声

霜降りの具合もとても良くて、変に脂っぽくなくやわらかくて、美味しくいただきました。家族が喜んでいました。

パルコープ　組合員さん

冷凍 鹿児島県・イサミ 牛脂付

鹿児島和牛すき焼用（肩ロース）

約4〜5人前

9026 500g

100gあたり本体1,196円

予約のみ

予約価格 本体5,980円（税込 6,458円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

鹿児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。

組合員さんの声

いつもカニのみでしたが、今回はお肉も買ってみました。予想以上に美味しくてびっくり。サシもあり綺麗なお肉でした。

東住吉支所　組合員さん

昨年人気 No.3

すき焼牛

約4〜5人前

牛脂付

9027 冷凍 鹿児島県・イサミ

鹿児島和牛すき焼用（モモ） 500g

100gあたり本体836円

予約のみ

予約価格 本体4,180円（税込 4,514円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

鹿児島県で肥育された黒毛和牛の、旨みたっぷりなモモ肉をすき焼用にスライスしました。

約4〜5人前

9028 冷凍 鹿児島県・イサミ

鹿児島和牛しゃぶしゃぶ用モモ 500g

100gあたり本体836円

予約のみ

予約価格 本体4,180円（税込 4,514円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

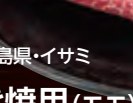
鹿児島県で肥育された黒毛和牛の、旨みたっぷりなモモ肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

サロマ和牛

4等級以上に限定

北海道生まれのサロマ和牛（黒毛和牛）

肉質はキメ細かく上質で、「サシ」「霜降り」が入ることにより、お肉はとてもやわらかく、豊かな風味が口の中に広がっていきます



トップファームグループ 井上副社長　井上社長

トップファームグループでは「仔牛のうちから健康に。」を合言葉に、子牛から成牛まで同じ牧場という一貫生産に取り組んでいます。哺育から出荷までグループ内で行うことで、より品質に責任をもって出荷しています。

組合員さんの声

美味しいお肉だったので、すぐに食べ終えてしまいました。

港第二支所　組合員さん

皿：直径約30cm

約4〜5人前

9029 冷凍 牛脂付

北海道・JA全農ミートフーズ

サロマ和牛すき焼き用（肩ロース） 500g

100gあたり本体1,044円

予約のみ

予約価格 本体5,220円（税込 5,638円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

銘柄和牛サロマ和牛の肩ロース肉をすき焼き用にスライスしました。

皿：直径約30cm

約4〜5人前

9030 冷凍 牛脂付

北海道・JA全農ミートフーズ

サロマ和牛すき焼き用（モモ） 500g

100gあたり本体720円

予約のみ

予約価格 本体3,600円（税込 3,888円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

銘柄和牛サロマ和牛のモモ肉をすき焼き用にスライスしました。

皿：直径約27cm

約4〜5人前

NEW

9031 冷凍 牛脂付

北海道・JA全農ミートフーズ

サロマ和牛すき焼きセット（モモ・ロース） 500g

100gあたり本体996円

予約のみ

予約価格 本体4,980円（税込 5,378円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

銘柄和牛サロマ和牛のモモとロースのすき焼きセットです。

黒毛和牛

4等級以上に限定

黒毛和牛は、きめ細やかな
やわらかい肉質で、ほどよく
締まった赤身が特徴です。

組合員さんの声
お正月に来る甥っ子が「すき焼が食べたい！」と言ったので、こちらを注文しました。とても気に入ってくれて、とても美味しかった。
平野支所　組合員さん

約6〜7人前

板：横約24cm×縦約31cm

牛脂付

9032 冷凍 国産・イサミ

黒毛和牛すき焼用 肩ロース 700g

100gあたり本体998円

予約のみ
予約価格 本体6,980円（税込7,538円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

国産黒毛和牛の、霜降りのある肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。

組合員さんの声
そこまで高価な印象ではなかったですが、1枚が大きくてとても食べ応えがありました。今年もまた買います！
港支所　組合員さん

約5〜6人前

板：横約21cm×縦約30cm

牛脂付

9033 冷凍 国産・JA全農ミートフーズ

国産黒毛和牛すき焼用 切落し（モモ） 600g

100gあたり本体664円

予約のみ
予約価格 本体3,980円（税込4,298円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

国産黒毛和牛のモモをすき焼用の切落しにしました。

約200gの分包タイプ

約7〜8人前

板：横約23cm×縦約30cm

牛脂付

9034 冷凍 国産・牛信

国産黒毛和牛すき焼用 切落し（肩） 800g（200g×4）

100gあたり本体873円

予約のみ
予約価格 本体6,980円（税込7,538円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

国産黒毛和牛の肩肉を切落しにし、200gの分包タイプにしました。

焼肉セット

約3〜4人前

板：横約40cm×縦約23cm

牛脂付

9035 冷凍 国産・牛信PCセンター

国産黒毛和牛焼肉セット（モモ・バラ） 600g

100gあたり本体947円

予約のみ
予約価格 本体5,680円（税込6,134円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

国産黒毛和牛肉のモモとバラの焼肉です。

産直牛

産直牛は、飼料や生産地、生産者が明確です。配合飼料の約40％を占めるトウモロコシは遺伝子組換分別管理飼料で、PHCF（収穫後無農薬）を使用しています。

組合員さんの声
年始にすき焼で食べました。お肉がやわらかくて、とても美味しかったです。ハレの日にぴったりな豪華なお肉で、家族みんな大満足です。
パルコープ　組合員さん

つながる、ひろがる。

イサミ吉備高原牧場　宮本さん、松下牧場長、山本さん、尾平さん

2026年8月に組合員さんがイサミ吉備高原牧場を訪問しました！

パルコープのInstagramで、産地の様子や生産者さんのこだわりなどを紹介しています！

Check!

昨年人気No.1 すき焼牛

約3〜4人前

産直 遺伝子組換分別管理飼料 牛脂付

9036 冷凍 国産・イサミ吉備高原牧場

牛すき焼用（ロース・肩ロース） 400g

100gあたり本体825円

予約のみ
予約価格 本体3,299円（税込3,563円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

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。

約3〜4人前

板：横約30cm×縦約29cm

産直 遺伝子組換分別管理飼料

9037 冷凍 国産・イサミ吉備高原牧場

牛しゃぶしゃぶ用（ロース・肩ロース） 400g

100gあたり本体825円

予約のみ
予約価格 本体3,299円（税込3,563円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

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。

ご注文受付期間について　受注期間中でも計画数量を大幅に超えた場合、注文受付を締め切らせていただくことがございます。

かに 2〜5
すきやき牛 6〜7
ローストビーフなど 8〜9
お鍋・海老 10〜11
数の子 水産珍味 12〜15
ふぐ・焼鯛・お刺身 16〜17
蒲鉾など おせち惣菜 18〜23
黒豆・栗など 24〜25
米・酒・もち 26〜28
菓子 29〜31
切り花 しめ飾り 32〜33
おせちセット 34〜37
果物 ケーキ 38〜39
クリスマスディナー 40〜41
そば・えび天・寿司 42〜43
注文方法 44

▲大きさの目安にお使いください。（単位cm）

ステーキ

北海道産の黒毛和牛

サロマ和牛ヒレ

2枚

NEW

4等級以上に限定

9038 冷凍 牛脂付

北海道・JA全農ミートフーズ

サロマ和牛ヒレステーキ 240g

銘柄和牛サロマ和牛のヒレをステーキ用にスライスしました。

皿：直径約19cm

100gあたり本体2,075円

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

予約のみ

予約価格 本体4,980円（税込 5,378円）

ミスジは、牛のウデ肉の一部にあたり、一頭から3kgほどしか取れない希少部位です。ウデは運動量が多く、かたい肉質の部位が多いですが、ミスジは日常の動きでほとんど使われないため、細やかな霜降りが入りやわらかい肉質で、赤身の奥深い旨みも感じられます。

黒毛和牛ミスジ

2枚

NEW

4等級以上に限定

9039 冷凍 牛脂付

国産・JA全農ミートフーズ

国産黒毛和牛ミスジステーキ 180g

国産黒毛和牛ミスジのステーキです。

皿：直径約21cm

100gあたり本体1,656円

お届け回
12月3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）

黒毛和牛サーロイン

2枚

4等級以上に限定

9040 冷凍 牛脂付

国産・牛信PCセンター

国産黒毛和牛サーロインステーキ 400g（2枚）

国産黒毛和牛肉のサーロインステーキです。

皿：直径約26cm

100gあたり本体1,495円

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

予約のみ

予約価格 本体5,980円（税込 6,458円）

組合員さんの声

やわらかくて、脂の甘さも感じられてとても良かったです。

港第二支所　組合員さん

馬刺し

馬肉の脂身は ベタッとしておらず、人間の体温でとろけるため、しつこくありません。

シモフリ

赤身

カナダ・フランスより空輸した馬を熊本県の牧場で6カ月～1年肥育。本場、熊本県より馬刺しをお届けします。

組合員さんの声

臭みがなく、すごく食べやすくて美味しかったです。子どもも「美味しい！」と言ってめっちゃ食べていました。

港支所　組合員さん

流水解凍 赤身・シモフリ：カナダ・フランス産

9041 冷凍 カナダ・フランス・千興ファーム

鮮馬刺し　赤身・シモフリセット 甘タレ付 160g+タレ5個

脂肪が少ない赤身肉と甘みを感じるシモフリ肉と専用タレ5個のセットです。 小麦

セット内容
赤身80g、シモフリ80g、甘タレ5mℓ×5個

皿：直径約15cm

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

予約のみ

予約価格 本体3,980円（税込 4,298円）

真空調理でしっとりやわらか

霧島黒豚

霧島黒豚特有の脂肪の旨みと赤身のバランスが良く、脂っぽくなくあっさりとしており、お肉本来の旨みと香りが楽しめます。

組合員さんの声

毎年頼んでいます。ローストポーク?と思いますが、臭みもなく本当に美味しかったです。もっと知られてほしい逸品だと思います。

よどがわ市民生協　組合員さん

発色剤使用

解凍 タレなし 豚肉：宮崎県産

9042 冷凍 林兼産業

霧島黒豚 ローストポーク 300g

霧島黒豚をじっくりと加熱して肉の旨みと香りを閉じ込めたローストポークです。

（222kcal・食塩相当1.1g／100g） 小麦・卵・乳

皿：直径約19cm

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

予約のみ

予約価格 本体1,180円（税込 1,274円）

しっとりやわらかな食感

まるごと1本の豚ひれ肉に香辛料をまぶしローストしました。真空調理で仕上げたやわらかな口あたりです。贅沢に厚切りでどうぞ。

組合員さんの声

孫たちが、「これ美味しい！美味しい！」と寄ってたかって食べていました！

安治川支所　組合員さん

解凍 豚肉：アメリカ産他

9043 冷凍

伊藤ハム米久プラント

豚ひれ肉のやわらかローストポーク 360g

豚ひれ肉のローストポークです。

（113kcal・食塩相当1.5g／100g） 小麦

皿：長さ約23cm

年末予定価格より本体100円お得

予約価格 本体1,380円（税込 1,490円）

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

クリスマスや　年末年始に
ローストビーフ

流水解凍　牛肉：国産
9044 冷凍 ミートステイション

国産牛ローストビーフ(交雑牛) 240g(180g+ソース20g×3)

国産交雑牛を赤ワインとスパイスに漬け込んで焼き上げました。低温真空調理で時間をかけてお肉の旨みを閉じ込めました。(140kcal・食塩相当1.9g／100g)　小麦

板：横約18cm×縦約15cm
ローストビーフ：180g、添付ソース20g×3袋

予約のみ
予約価格 本体2,590円(税込2,797円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

交雑牛って？

お父さんが黒毛和牛
お母さんがホルスタイン
→ 交雑牛
和牛のサシや旨み、ホルスタインの赤身をバランスよく兼ね備えたいいとこどり！

組合員さんの声

毎年予約しています！ボリュームがあって、付属のソースもすごく美味しくて、家族全員が好きです♪　港第二支所　組合員さん

生協のものは、他で買うより断然美味しい。子どもが喜んで食べてくれました！　安治川支所　組合員さん

おいしい食べ方

●流水解凍で、お肉の表面がやわらかくなった頃がちょうどいいタイミング。

●ネットを取り、ネットの線と同じ方向に2～3mmの薄さにスライスしてください。

薄めにスライスするとお肉の旨みがより味わえます！

動画でも見られるよ♪

北海道産　牛もも肉を使用

昨年人気 No.1 お肉

やわらかい赤身肉が特徴の北海道産牛もも肉を使用しています。高温の油で表面を焼き上げた後、肉の旨みを逃さず、ジューシーに仕上げました。
(141kcal・食塩相当0.8g／100g(ソースを除く))　小麦

板：横約18cm×縦約14cm
ローストビーフ：240g、添付ソース：20g×5袋

解凍
9045 冷凍 福留ハム
北海道産牛肉使用ローストビーフ
340g(240g+ソース20g×5)

予約のみ
予約価格 本体1,980円(税込2,138円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

組合員さんの声

お正月のカタログには色々な商品が載っていますが、このローストビーフは本当におすすめです。外国産のものとお肉の旨みが全然違います。このローストビーフが1番美味しかったです♪　南津守支所　組合員さん

神戸三田屋

お正月準備号では「国産牛肉」を使用しています

組合員さんの声

絶妙な焼き具合で、とても美味しかったです。　南津守支所　組合員さん

お肉もソースも美味しくて、大満足です！　港第二支所　組合員さん

国産牛肉使用は予約のみ
12月3回、4回、最終回の通常企画「神戸三田屋ローストビーフ」は、オーストラリア、アメリカ、メキシコ産他の牛肉を使用。(本体1,280円で企画予定)

解凍
9046 冷凍
三田屋 **神戸三田屋ローストビーフ(国産牛肉使用)**
150g+ポンズソース20g
国産牛を使ったしっとりやわらかなローストビーフです。
(347kcal・食塩相当4.6g／1袋170g(ソース含む))　小麦

予約のみ
予約価格 本体2,480円(税込2,678円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

岩手県田野畑村の大自然の中で育ったあい鴨

コクがあり、あい鴨独特の臭みがありません。
真空調理により、しっとりやわらかに仕上げています。

組合員さんの声

あい鴨が好きなので、予約してみました。お肉がやわらかくて、臭みもなくてすごく美味しかったです。　港第二支所　組合員さん

鴨肉：岩手県産
解凍 流水解凍
9047 冷凍 リニューアル
商品名とパッケージを変更しましたが、商品自体に変更はありません。
アマタケ
たのはた鴨　鴨ロース(はちみつ醤油・パストラミ) 290g
鴨ローストのはちみつ醤油とパストラミのセットです。
(290kcal・食塩相当1.2g／はちみつ醤油100g)
(317kcal・食塩相当1.1g／パストラミ100g)　小麦
はちみつ醤油は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

皿：直径約21cm

予約のみ
予約価格 本体1,780円(税込1,922円)

お届け回
12月3回
12月4回
12月最終回

ご注文受付期間について　受注期間中でも計画数量を大幅に超えた場合、注文受付を締め切らせていただくことがございます。

▲大きさの目安にお使いください。(単位cm)

かに 2～5
すきやき牛 6～7
ローストビーフなど 8～9
お鍋・海老 10～11
数の子 水産珍味 12～15
ふぐ・焼鯛・お刺身 16～17
蒲鉾など おせち惣菜 18～23
黒豆・栗など 24～25
米・酒・もち 26～28
菓子 29～31
切り花 しめ飾り 32～33
おせちセット 34～37
果物 ケーキ 38～39
クリスマスディナー 40～41
そば・えび天・寿司 42～43
注文方法 44