

Vol.8

おいしくて新鮮な牛肉を
牧場から食卓へお届けします。

近江牛のお取り寄せ



近江・彦根 千成亭



風土はFOOD!

滋賀のおいしさ、いままでもこれからも

2026年6月改定

近江牛の味わいに人間味をのせて

近江牛は、人の力でもっと美味しくできる。
手間ひまかけ育てた牛への愛情。
誰が見ていなくても、安心・安全を全力で守る姿勢。
お客さまとの会話を心から楽しむ接客の現場。
その一つひとつが、近江牛を美味しくするための調味料。
たとえ非効率でも、私たちは人間味あふれた食品を
人間味あふれたサービスで提供したい。

そして、すべてのお客様と「企業対顧客」ではなく
「人対人」の温かい関係を築いていけたらと願っています。

HACCP
認証工場

-40℃
冷凍庫
完備



商品のご注文方法は3通り 全国発送のご案内

- ① 一番簡単なお注文方法はお電話(通話料無料)です。
フリーダイヤルでオペレーターに直接ご注文ください

0120-290-003

公衆電話、非通知設定の場合はお繋ぎできませんので、ご了承ください。

受付時間
9:30~17:00
日曜定休

- ② 営業時間外のご注文はFAXでどうぞ
FAXは夜でも安心の24時間受付!

FAX.0120-829-096

同封のご注文書に必要事項をご記入いただき、送信してください。

- ③ インターネットでもご注文いただけます

近江牛の千成亭

検索

<https://www.sennaritei.co.jp>



メールでのお問い合わせも受け付けております

webmaster@sennaritei.jp

お支払いは、代金引換え、クレジットカード
または銀行前振込
入金確認後の発送となります

※代金引換え手数料：330円
※銀行振込手数料はお客様にてご負担お願い致します。

◎振込銀行…

滋賀銀行彦根支店 株千成亭風土 普通 235322
関西みらい銀行彦根南支店 株千成亭風土 普通 6984
りそな銀行彦根支店 株千成亭風土 普通 537327
滋賀中央信用金庫銀座支店 株千成亭風土 普通 337505
大垣共立銀行彦根支店 株千成亭風土 普通 305472

※お振込の際はお間違いのないようお願い致します。

個人情報のお取り扱いについて

当店は、お客様の個人情報の保護が、社会的責務であることを認識し、
「個人情報保護方針」に基づき法令遵守しております。お預かりした個人
情報は、商品並びにDM・メルマガの発送のみを使用目的と致します。

領収書の発行について

領収書をご希望の場合はご注文の際にお伝えいただくか、注文書に「領収
書発行希望」とご記入ください。

◆代金引換の場合
商品受け取り時にヤマト運輸発行のお届け伝票が正式な領収書となります。

弊社発行の領収書をご希望の場合
●お届けの際に受け取られたヤマト運輸発行の領収書(送り状兼領収書)と引
換えに、弊社で領収書を発行いたします。
●ヤマト運輸発行の領収書が届き次第、当店発行の領収書を郵送させていた
だきます。

◆クレジットカードの場合
カード会社が発行するご利用明細書が領収書代わりとなります。

弊社発行の領収書をご希望の場合
●ご注文の際に領収書発行希望の旨をお伝え頂ければ、当店よりの領収書を
発行させていただきます。尚、領収書の但し書きには「但し、クレジットカード決済
による」の記載をいれさせていただきます。

◆銀行振込の場合
銀行でお振込された際の振込明細が正式な領収書となります。

弊社発行の領収書をご希望の場合
「但し、銀行振込による」の記載をいれさせていただきます。

なお、当店にご郵送いただく際の送料はお客様のご負担をお願いいたします。

●掲載している商品は予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。



しゃぶしゃぶ
月に何度も食べられないけど、
今夜はお祝いもかねてプチ贅沢！
ブタ肉もいいけど、やっぱりしゃぶしゃぶは牛肉が一番！
お好みのタレを用意して、至福のひとときを…。



すき焼き
「今夜は家族ですき焼きですが、
子どもが肉を独り占めします…」
気持ちはとてもわかるけど、
おいしいものこそみんなに分け合って。
でも野菜も沢山食べるように、と一言付け加えておきます。



ss-01000 近江牛特上しゃぶしゃぶ 100g 冷蔵
税抜 **1,000円** (税込1,080円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



ss-01200 近江牛極上しゃぶしゃぶ 100g 冷蔵
税抜 **1,200円** (税込1,296円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



sy-01000 近江牛特上すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **1,000円** (税込1,080円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



sy-01200 近江牛極上すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **1,200円** (税込1,296円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



ss-01500 近江牛最上しゃぶしゃぶ 100g 冷蔵
税抜 **1,500円** (税込1,620円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



ss-02000 近江牛特選しゃぶしゃぶ 100g 冷蔵
税抜 **2,000円** (税込2,160円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



sy-01500 近江牛最上すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **1,500円** (税込1,620円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



sy-02000 近江牛特選すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **2,000円** (税込2,160円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

sy-00800 近江牛上すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **800円** (税込864円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

sy-03000 近江牛上特選すき焼き 100g 冷蔵
税抜 **3,000円** (税込3,240円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

写真はおよそ300gです。霜降りや大きさはイメージです。

写真はおよそ300gです。霜降りや大きさはイメージです。

食べ比べ

個性が織りなす味わいを愉しむ、至高のひとつ

定番部位から希少・高級部位などをセットにしました。近江牛の部位による食感や香り、味の違いをお楽しみください。食べ比べの一部の商品は送料込みの商品なので他の商品と同梱すると送料がかからずとてもお得に。
※同梱により送料無料になるのは配達日時と配送先が同じご注文など条件がございます。何卒ご了承ください。



送料込
冷凍
ym-080k5

近江牛モモ食べ尽くし5点盛り
うちひら・ランプ・イチボ・ヒウチ・マルシン
各100g 牛脂付

税抜 **8,000円** (税込8,640円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



送料込
冷凍
ym-100t5

近江牛こだわり焼肉食べ比べ5点盛り
ミスジ(カタ)・サーロイン・ヒウチ・ランプ・三角バラ
各100g 牛脂付

税抜 **10,000円** (税込10,800円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



送料込
冷凍
ym-070m5

近江牛希少部位焼肉5点盛り
ハトチマキ・天下一・三角赤身・ウワミスジ・センボン
各100g 牛脂付

税抜 **8,000円** (税込8,640円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



送料込
冷凍
ym-n060k5

近江牛カルビ5点盛り
トロバラ(クツベラ)・インサイド・三角バラ・フランク(ささ肉)・カキノミ
各100g 牛脂付

税抜 **7,500円** (税込8,100円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



冷蔵
ym-0500r3

近江牛ロース食べ比べ 3種盛り
リブロース焼肉・ザブトン焼肉 各150g
サーロイン焼しゃぶ 200g 牛脂付

税抜 **7,000円** (税込7,560円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



送料込
冷凍
st-100m5

近江牛ミニステーキ食べ比べ5点盛り
イチボ・カキノミ・ザブトン・ランプ・サーロイン
各100g 牛脂付

税抜 **8,250円** (税込8,910円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



焼肉

帰路で漂う焼肉の匂い。
口の中が「じゅわっ」ってしますよね。

仕事に疲れて帰るとき、部活の帰りに、
この匂いがしたらもうノックダウンです。

焼肉を美味しく食べる3ヶ条

絶対に冷たいまま焼かないこと！
一度に沢山のお肉をのせないこと！
焼き過ぎたら、どんな旨い肉でも不味くなる！

● ホットプレートで焼く場合

しっかりと温度を上げて熱くなってからお肉をのせてください。
食べる分だけ強火で少量ずつ焼く(一度に沢山のせると急に温度
が下がり、肉から水分だけが抜けパサパサになります)また野菜
と一緒に焼かないでください。たれなどでホットプレートが汚れ
てきたらこまめに拭いてください。

● フライパンで焼く場合

油をひいてよく熱してから、一切れずつお肉が重ならないように
してください。片面がほほ焼けてきたら一枚ずつ反してくださ
い。野菜と一緒に焼かないでください。

● 網焼きの場合

網の温度が低いとお肉が網にひっつきます。片面を8割、もう片
面を2割くらいの焼き方で焼いてください。あまり頻繁に反すと
旨みも一緒に落ちてしまいます。



ym-01000 近江牛特上焼肉 100g **冷蔵**
税抜 **1,000円** (税込1,080円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

ym-01500 近江牛最上焼肉 100g **冷蔵**
税抜 **1,500円** (税込1,620円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

ym-01200 近江牛極上焼肉 100g **冷蔵**
税抜 **1,200円** (税込1,296円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

ym-02000 近江牛特選とろ焼肉 100g **冷蔵**
税抜 **2,000円** (税込2,160円)
【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】
写真はおよそ150gです。霜降りや大きさはイメージです。



ローストビーフ

特別な日には上質のお肉で
贅沢な時間を過ごしませんか？

やや歯ごたえがあり肉の旨味が存分にお楽しみいただけます。

rb-101a 冷蔵 和風ソース付
近江牛定番ローストビーフ
 1ブロック 230g
 税抜 **4,500円**(税込4,860円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

赤身と霜降りがバランスよく入り、しっとりとした口当たり。

rb-101b 冷蔵 和風ソース付
近江牛上ローストビーフ
 1ブロック 230g
 税抜 **5,000円**(税込5,400円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

赤身に程よく霜降りがあり、さっぱりとした肉の旨味です。

rb-sp1 冷蔵 和風ソース付
近江牛プレミアムローストビーフ「らんぶ」
 1ブロック 230g
 税抜 **5,000円**(税込5,400円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

サシがよく入り、しっかりした歯ごたえで肉らしい味と脂のコク。

rb-006 冷蔵 和風ソース付
近江牛プレミアムローストビーフ「いちぼ」
 1ブロック 230g
 税抜 **6,000円**(税込6,480円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

希少部位ミスジならではの美しい霜降りと柔らかな肉質です。

rb-004 冷蔵 和風ソース付
近江牛プレミアムローストビーフ「みすじ」
 1ブロック 230g
 税抜 **7,000円**(税込7,560円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

濃厚な甘みと霜降りがしっかりと入った大変柔らかな食感。

rb-002 冷蔵 和風ソース付
近江牛プレミアムローストビーフ「くらした」
 1ブロック 230g
 税抜 **7,500円**(税込8,100円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

霜降りの脂と上質な肉が口の中できとるける、カルビならではの味わい。

rb-200 ギフト包装代込 冷蔵 和風ソース付
近江牛ローストビーフ「特上かるび」極(きわみ)
 1ブロック 500g
 税抜 **17,000円**(税込18,360円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】

最高級のローストビーフが奏でる口の中できとる食感と濃厚な味わい。

rb-300 送料込 ギフト包装代込 冷蔵 和風ソース付
近江牛ローストビーフ「サーロイン」極(きわみ)
 1ブロック 500g
 税抜 **21,000円**(税込22,680円)
 【賞味期限: 出荷日から冷蔵7日】



ステーキ

贅沢な時間を過ごす時には、
ステーキ肉で乾杯！

いつもの食卓に並ぶだけで、家族の反応が違います。
大人も子供も、みんな笑顔になる贅沢な時間。

フライパンで上手に出来る ステーキの焼き方

- 1 焼き始める30分〜1時間前(冬は2時間くらい)に冷蔵庫から取り出し、室温に戻す。中が冷たいと表面は程よく焼けていても中まで火が通っていないから焼きすぎたり失敗のもとです。
- 2 焼く直前(10分から15分くらい前)に肉の裏面になる方に軽く塩コショウする。
- 3 フライパンで牛脂を溶かします。牛脂が無かったらサラダ油でOKです！牛脂が溶けたら濡れ布巾の上に置いて、フライパンを冷ましましょう。
- 4 フライパンを煙が出るくらい熱します。肉を入れる時は、肉を自分から見て手前からゆっくり置いて行くと油ハネの防止になります。
- 5 肉を焼き入れて約30秒ほどで弱火にします。レア……………弱火で約30秒
ミディアム……………弱火で約30秒
ウェルダン……………弱火で約90秒
- 6 肉を反します。この時にフライパンの余分な油をキッチンペーパー等でふき取ります。ふたをして強火で約30秒焼きます。さらに弱火にしてレア……………弱火で約30秒
ミディアム……………弱火で約30秒
ウェルダン……………弱火で約90秒
- 7 お肉を休ませる
焼き終わったらステーキを温かい所に置かアルミホイルで覆って、3〜5分ほど寝かせます。こうすることによって肉汁を中にとどめ、肉を柔らかく保つことができます。
また、余熱で中まで火が通ります。ウェルダン以外の焼き方をするときは、この余熱のことも計算に入れて焼く時間を加減してください。

td-02400 冷蔵
近江牛ヒレステーキ
 1枚120g
 税抜 **3,000円**(税込3,240円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

csr-03600 冷蔵
近江牛特選サーロインステーキ
 1枚180g
 税抜 **3,600円**(税込3,888円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

td-03000 冷蔵
近江牛ヒレステーキ
 1枚150g
 税抜 **3,750円**(税込4,050円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

csr-04000 冷蔵
近江牛特選サーロインステーキ
 1枚200g
 税抜 **4,000円**(税込4,320円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

ctd-03200 冷蔵
近江牛特選ヒレステーキ
 1枚120g
 税抜 **3,600円**(税込3,888円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

rp-04500 冷蔵
近江牛メガランプステーキ
 1枚450g 1ポンドサイズ
 税抜 **4,500円**(税込4,860円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

ctd-04000 冷蔵
近江牛特選ヒレステーキ
 1枚150g
 税抜 **4,500円**(税込4,860円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】

srs-01500 冷蔵
近江牛サイコロステーキ
 300g(60g×5切)
 税抜 **4,800円**(税込5,184円)
 【消費期限: 出荷日から冷蔵4日】



味噌漬け

江戸時代のお殿様も
食べていた味ってどんなの？

魚の西京漬けはよく見るけど、
牛肉の味噌漬けだなんて、すごく気になる。



小間・切落し 角切・挽き肉

いろんな料理に使えるから、
大活躍です。

小間も切落しも、千成亭の近江牛だから
普段の料理が1ランクアップしますよ。



彦根肉の味噌漬けを 何とぞ贈らせ給へ

大老、直弼が、長年続いた牛のと殺を藩内で厳しく
禁止して以来、毎年贈られていた將軍家や水戸藩を
含む御三家への彦根牛肉の味噌漬けや干し肉もピ
タッとやむ。牛肉が好物の將軍、斉昭も度々、「彦根
肉の味噌漬けを何とぞ贈らせ給へ」と頼むが「何分、
国禁止ゆえ」と引かなかった彦根藩。

これが、後年「桜田門外の変」を引き起こす水戸藩
と直弼との不和の遠因だった、とする説は説得力を
もって伝え続けられている。近江牛が人心を動かす
ほどいかに美味であるかを物語る有名なエピソード
である。



食べごろは
到着後4~5日
寝かせてください



md-01200 近江肉味噌漬ご自宅用 100g **冷蔵**
1,200円(税込1,296円)
【賞味期限:出荷日から冷蔵7日】

お召し上がり方の例 牛角切肉のワイン煮

- 肉は塩コシヨウをふっておく
- みじん切りにした玉ねぎとニンニクを多めの油で良く炒める。肉を加えてよく焼く。
- 圧力鍋に移して、ワイン、トマト缶、水200cc、コンソメキューブ、あればブーケガルニ粉を入れて30分圧力にかける。
- 蓋をとり、塩コシヨウで味を調整して、さらに煮込む。

※角切肉はじっくり煮込んで旨みを引き出す料理にご使用ください。焼いたり、炒めたりする料理では硬いです。カレーやシチューにオススメです。

kk-01000 近江牛霜降切落し **冷蔵**
100g 税抜 **1,000円**(税込1,080円)
【消費期限:出荷日から冷蔵4日】

kh-00350a 近江牛パラパラ挽き肉 **冷凍**
500g入り 税抜 **2,000円**(税込2,160円)
【賞味期限:出荷日から冷凍30日】

gs-00200 近江牛牛スジ肉 **冷凍**
1kg(500g×2) 税抜 **2,500円**(税込2,700円)
【賞味期限:出荷日から冷凍30日】

kk-00400 **冷蔵**
近江牛小間切
100g 税抜 **450円**(税込486円)
【消費期限:出荷日から冷蔵4日】



kk-00600 **冷蔵**
近江牛切落し
100g 税抜 **600円**(税込648円)
【消費期限:出荷日から冷蔵4日】



kh-00500 **冷蔵**
近江牛角切
100g 税抜 **600円**(税込648円)
【消費期限:出荷日から冷蔵4日】



写真はおよそ300gです。霜降りや大きさはイメージです。



ハムギフトセット

本場ドイツの製法そのままの逸品は、新鮮な原料肉と独自のスパイスと、ザルツ(塩)の微妙なバランスによって醸し出される本物の味わいをお届けします。



se-30 工房仕込み燻製ギフト **ギフト包装代込** **冷蔵**
オリジナルウインナー4本、ケーゼグリラー4本、ベーコンブロック200g

税抜 **3,000円** (税込3,240円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵25日】

se-40a 工房仕込みハム・焼豚ギフト **ギフト包装代込** **冷蔵**
焼豚ブロック260g、ロースハムブロック260g

税抜 **4,000円** (税込4,320円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵25日】

se-40b 彩りオードブル 6種詰め合わせ **ギフト包装代込** **冷蔵**
ベーコンSP、焼豚SP、ロースハムSP、ヤークトブルストSP、生ハムSP、荒挽ウインナー220g

税抜 **4,000円** (税込4,320円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵15日】

se-50 匠のハム・ソーセージ 5種詰め合わせ(上) **ギフト包装代込** **冷蔵**
焼豚ブロック200g、ベーコンブロック200g、チローラー200g、パブリカリオナーSP、ロースハムSP

税抜 **5,000円** (税込5,400円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵15日】

se-60 匠のハム・ソーセージ 7種詰め合わせ(特上) **ギフト包装代込** **冷蔵**
オリジナルウインナー4本、ケーゼグリラー4本、ベーコンブロック250g、パブリカリオナー250g、ロースハムSP、焼豚SP、ピアシンケンSP

税抜 **6,000円** (税込6,480円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵15日】

se-80 マイスターヴェルク 厳選8種詰め合わせ(御殿) **ギフト包装代込** **冷蔵**
焼豚ブロック200g、ロースハムブロック200g、ベーコンブロック200g、パブリカリオナー250g、ヤークトブルスト250g、クラカウア3本、鴨スモークSP、生ハムSP

税抜 **8,000円** (税込8,640円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵15日】

se-100 マイスターヴェルク 厳選7種詰め合わせ(天守) **和風ソース付** **冷蔵**
定番ローストビーフ230g、ロースハムブロック200g、チローラー200g、パブリカリオナーSP、ベーコンSP、生ハムSP、ピアシンケンSP

税抜 **10,000円** (税込10,800円)
【賞味期限: 出荷日から冷蔵15日(ローストビーフは冷蔵7日)】



ハンバーグ

いつもは子どもに合わせた味付けだけど、
たまらなくワインが飲みたくなる日は、
子どもたちには内緒で大人が美味しい
ハンバーグもいいよね!



hks-02980 **送料込** **冷凍**

近江牛かこのハンバーグ&かこのステーキ(成形肉)セット
かこのハンバーグ150g×2個、かこのステーキ(成形肉)120g×2個
荒挽ウインナー220g×1袋

税抜 **3,600円** (税込3,888円)
【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】

●かこのステーキ
1 ステーキをしっかりと解凍してください。
2 熱したフライパンにごく少量の油をひいてください。
3 中火で両面に焼き目がつく程度焼き、弱火で中に火が通るまで加熱してください。
4 塩コショウや味は付いておりませんが、お好みでステーキソースやおろし醤油、ポン酢でもさっぱりと美味しく召し上がれます。
●かこのハンバーグ
1 ハンバーグをしっかりと解凍してください。
2 熱したフライパンにごく少量の油をひいてください。
3 中火にし網脂のつなぎ目がある方を先に焼いてください。
4 半分くらいの厚みまで網脂が半透明になれば反し、さらに焼き目がつく程度焼いてください。
5 蓋をして、弱火で数分蒸し焼きにし中まで火が通ればお召し上がりいただけます。(中が赤かったり、火の通りが心配な場合は電子レンジでさらに加熱してください)
※一般的な調理方法ですので、ご家庭の調理器具などに合わせてご調整ください。



冷凍
hb-00380

近江牛
かこのハンバーグ
1個150g

税抜 **650円**
(税込702円)

【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



冷凍
ks-0380

近江牛
かこのステーキ
(成形肉)
1個120g

税抜 **650円**
(税込702円)

【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】



- tws-00300** 千成亭 和風ソース 105cc 税抜 **350円** (税込378円)
- tst-00300** すき焼きのたまり 瓶タイプ 210g 税抜 **500円** (税込540円)
- typ-00350** ゆずぼんず 瓶タイプ 180ml 税抜 **600円** (税込648円)
- tgt-00350** ごまたれ 瓶タイプ 200g 税抜 **600円** (税込648円)
- tyt-00300** 焼肉のたれ 瓶タイプ 220g 税抜 **600円** (税込648円)
- tsd-00350** 塩だれ 瓶タイプ 190g 税抜 **600円** (税込648円)

タレ・調味料



- sm-01200** 近江牛霜降りメンチカツ 4個 冷凍 税抜 **1,600円** (税込1,728円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍90日】
- yk-01000** 近江牛味付け切落焼肉 200g 冷凍 税抜 **1,200円** (税込1,296円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍30日】
- kr-00500** 近江牛コロッケ 5個 冷凍 税抜 **602円** (税込650円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍90日】
- gz-00900** 近江牛入り餃子 12個入り 冷凍 税抜 **900円** (税込972円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍210日】

いつもはスーパーで
出来合いを買ってくるんだけど
やっぱり手間はかかるけど、
家で揚げたてを食べるのが一番美味しい！

冷凍食品



- omg-0001** 近江牛 混ぜ込みご飯の素 125g(2~3人前) 税抜 **700円** (税込756円)



- yf-00600** 秘伝の焼豚フレーク 70g 税抜 **600円** (税込648円)



- nm-00801** 近江牛の肉味噌 130g 税抜 **800円** (税込864円)

ご飯のお供

冷凍のまま、電子レンジで温めるだけ！

もちろん湯せんでもOK!
湯せんの時も袋を開けずにお鍋に入れて温めてください。

- deli-00006** ほくほく 近江牛肉じゃが 150g 冷凍 税抜 **575円** (税込621円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍90日】
- deli-00007** ぷるぷるコラーゲンの 近江牛すじ煮込み 100g 冷凍 税抜 **400円** (税込432円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍90日】
- deli-00014** 近江牛肉牛丼の具 150g 冷凍 税抜 **725円** (税込783円) 【賞味期限: 出荷日から冷凍90日】



- aa-00200** 赤こんにやく 320g 税抜 **200円** (税込216円)



- ai-00200** 永源寺 糸こんにやく 250g 税抜 **200円** (税込216円)



- tz-00200** 丁字麩 8個入り 税抜 **200円** (税込216円)

滋賀の名産

レトルト

- bk-00400** 近江牛肉使用 本格派職人仕立てのビーフカレー 1個200g(1人前) 税抜 **900円** (税込972円)

- bk-00400mt** 【まとめ買い】 ビーフカレー 3個 税抜 **2,500円** (税込2,700円)

- bk-00400mc** 【まとめ買い】 ビーフカレー 1ケース(20袋入り) 税抜 **16,200円** (税込17,496円)



- sd-00600** 近江牛肉すき焼き丼の素 1個180g(1人前) 税抜 **1,000円** (税込1,080円)

- sd-00600mt** 【まとめ買い】 近江牛肉すき焼き丼の素 3個 税抜 **2,700円** (税込2,916円)



配送方法について

- Q** 注文日当日の出荷は可能ですか？
A 当日の出荷は承っておりません。確かな品質のお品をご用意するため、お届け日のご希望がございました場合は、余裕をもってご注文ください。
- Q** お届け日時指定は可能ですか？
A はい、可能です。基本的に注文日の3日後以降より指定可能です。銀行前振込でのご注文につきましては、入金確認後の出荷となります。
- Q** 商品の到着はどれくらいかかりますか？
A 地域によって異なりますため、当店までご確認ください。
 ※配送には、万全を尽くして頂いておりますが、年末年始・盆休み・観光シーズン等の交通事情、天候不良や災害等の不可抗力により、ご希望頂いた日時にお届けできない場合がございますので予めご了承下さい。
- Q** 届け先・お届け日・時間帯を変更できますか？
A 当店までお電話にてご連絡下さい。
 出荷日の前日であれば変更可能です。
- Q** 直接、店舗に受け取りに行けますか？
A 恐れ入りますが、当社店舗でのお渡しは承っておりません。ご了承ください。

- Q** 温度帯の違う商品を注文した時はどちらで届きますか？
A 冷蔵品と冷凍品ならば冷凍出荷、常温品と冷蔵品ならば冷蔵出荷となり、全ての商品がより低い温度帯での配送となります。
 別々に配送をご希望される場合は必ず事前にお電話にてご連絡くださいませ。その際の送料は個別にかかります。
- Q** 海外への発送は可能ですか？
A 申し訳ございません。海外へのお届けは承っておりません。
- Q** 宅配業者は指定できますか？
A クロネコヤマトのみとなります。
- Q** 宅配BOXに入れていただくことは可能でしょうか？
A 原則、直接のお渡しをお願いしております。不在の場合は、不在票が入りますのでその案内先にご連絡をお願いします。
- Q** 留守で受け取れなかった場合はどうなりますか？
A クロネコヤマトの不在票にて、直接配送業者様にご連絡いただきまますようお願い致します。

ギフト発送について

- Q** 納品書や領収書などの金額のわかるものは荷物に入りませんか？
A はい、大丈夫です。当店ではご依頼主様とお届け先様が異なる場合、納品書などは後日郵送にてご依頼主様にお届けいたします。またご依頼主様とお届け先様が一緒のギフト包装希望の場合は、納品書は送り状下の透明袋に入れてお付けしておりますので箱や包装の中に入りません。ご安心くださいませ。
- Q** ギフト包装はしていただけますか？
A ギフト包装をご希望の場合はお申し付けください。

ギフト包装は1セット300円(税込330円)にて承ります。



単品の場合の例
 ギフト専用BOXに入れ包装いたします。(総重量が1kg以上の場合はBOXを2つ重ねて包装する場合もございます。ご了承くださいませ。)

ご希望により内のし、外のし対応させていただきます。

- Q** のし紙はどのようにつきますか？
A 基本的には包装紙の内側にのし紙をかける「内のし」です。直接手渡しされる場合は「外のし」も承りますので、お申し付けください。



「のし対応」の例
 のし紙をつけた上から当店包装紙にて包装します。
 宅配便の発送袋に入れて発送いたします。

ギフト包装をご希望でなく、のし紙のみ希望された場合は上記のように内側のし紙をつけてお届けとなります。

お中元及びお歳暮時期の名入れなしの場合は、こちらの短冊のしを使用いたします。

ギフト包装、のし紙をご希望でない場合は上記のような梱包でのお届けとなります。

- Q** 自宅などから先様に持参したいのですが、手提げ袋はつけてもらえますか？
A はい、おつけさせていただきます。お気軽にお申し付けください。お手渡しされる場合はギフト包装がおすすめです。

返品・交換について

※商品に万が一不審な点がございましたら、お電話にてお問合せ下さい。
 ※生鮮食品につき、お客様のご都合による返品・交換は、申し訳ございませんが応じることができません。

- 【返品・交換をお受けできない場合】**
- お客様都合での返品・交換。
 - 味・食感等の個人差による好みの違い。
 - 半分以上、お召し上がりになった場合。
 - 霜降り肉で胃がもたれた等の商品不良が原因でない場合。
 - バラ肉は脂身とは違いますが、バラ肉に対する返品はお受けできません。
 - お肉の重なった部分で発色作用が出ない場合。
 - 当店に連絡なしで返品された場合。
 - 商品を返して頂けない場合。
 - 返品・交換のお申し込みが商品到着後、3日を過ぎている場合。
 - 画像とイメージが違うなどの比較違い。
 - ロース部位や霜降りと表記された商品以外で霜降りが少ないとの申し出はお受けできません。
 - 霜降り肉を脂身として敬遠される場合。

配送料金表

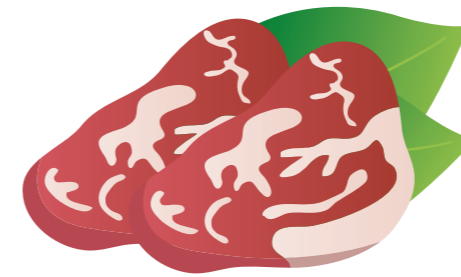
滋賀県内	全国一律	北海道・沖縄
【普通便】 税抜590円 (税込649円)	【普通便】 税抜760円 (税込836円)	【普通便】 税抜1,630円 (税込1,793円)
【クール便】 税抜870円 (税込957円)	【クール便】 税抜1,040円 (税込1,144円)	【クール便】 税抜1,900円 (税込2,090円)

※商品の鮮度の関係上、一部離島にはお届けできませんのでご了承下さい。
 ※商品発送後、転居等の事由で転送を行う場合、追加送料が必要となります。
※冷蔵と冷凍の商品をお申込の発送は冷凍にてお送りいたします。



お肉のプロが教える 正しいお肉の取り扱い方法

保存方法・賞味期限・急速冷凍活用法・解凍方法をご紹介します！



買いすぎてしまったお肉や余ってしまったお肉の品質を守るためには、冷凍することが最適な保存方法です。冷凍することで細菌の繁殖や酸化を抑えることができるので、2週間～1ヶ月ほど保存できます。しかし、ただ冷凍するだけでは美味しさは失われてしまいます。美味しく食べるためには、冷凍する際、解凍する際に注意点があります。

お肉を冷凍保存する際の注意点

注意点 1

お肉を長期間冷蔵保存しておくと、どんどん鮮度が失われてしまうので、できるだけ**新鮮な状態**のうちに冷凍すること。

注意点 2

空気に触れると酸化するので、しっかりと**ラップで包み、保存袋**に入れて冷凍する。

注意点 3

なるべく**小さく薄く**して冷凍することが重要。**1回分ずつ小分け**にすると使いやすく、解凍する際にも時間がかからないので便利。

冷蔵保存できる期間の目安(新鮮なものの場合)

- ひき肉:1日
- 鶏肉のムネ肉、モモ肉:1～2日
- 豚肉、牛肉の薄切り肉・ステーキ肉:2～3日
- 豚肉、牛肉のかたまり肉の場合:3～4日

冷凍保存できる期間の目安

冷凍させると1ヶ月ほど保存できますが、品質を考えると2週間程度で調理した方が良いでしょう。家庭用の冷凍庫の温度である-18℃では、低温とはいえ脂肪やたんぱく質が酸化してしまうので、長期間保存すると品質は落ちてしまいます。また、解凍したお肉を再冷凍すると品質が落ちてしまうので、1度解凍させたお肉は使いきるようにしてください。

保存期間を延ばすためのコツ

生の状態よりも調理した状態の方が、1～2週間ほど保存期間を延ばすことができます。加熱することで細菌の繁殖を防ぐことができ、品質の劣化を遅らせることができるからです。また、調味料などで下味をつけるだけでも、表面の細菌の繁殖を抑えることができるので保存期間が延びます。より長期間保存させたい場合は、調理する、下味をつけるなどの下処理をしてから冷凍することをお勧めします。

素早く冷凍

ご家庭でできる急速冷凍法

ご家庭でできる急速冷凍法としては、金属トレイの上のせて冷却する方法があります。金属は熱伝導率が高いので、素早く熱を奪うことが可能です。特に、アルミはステンレスよりも熱伝導率が高いので、より素早く冷やすことができます。また、冷凍庫の冷却モードを強くすること、なるべく冷気が逃げないように開け閉めを少なくすることで、冷却能力を上げることができます。



美味しく解凍

氷水を張っての解凍方法(氷水解凍)



氷水解凍法のポイントとしては2点あります。1つめは、「ほとんど0度に近い温度の氷水によって肉の表面が守られる」という点です。このことは、凍結肉を低温で解凍することによって、肉表面の細菌繁殖などによる肉の品質を抑え解凍後の肉の保ちを良くするなどの効果があります。2つめは「空気より熱伝導率の高い液体(氷水)を使うことによって早く解凍できる」という点です。早く解凍することによって、最大氷結晶生成帯を早く通過させ、細胞繊維の中の氷の結晶の増大を防ぎ、肉の細胞繊維のさらなる破裂を防ぐことができます。