

USHIWAKA

信頼と友愛は未来を創る

2020

牛若

夏のギフト

感謝の気持ちを込めて



日頃よりご愛顧いただいております皆様方に、感謝の気持ちを込めて「近江牛」と「厳選和牛」「特選国産牛」そして、「アメリカンビーフ」をご用意致しました。

大切な方へのお中元に、また、ご自宅でもお楽しみ頂けるようお求めやすい特別価格にてご提供させていただきます。この機会にぜひともご利用頂きますよう、宜しくお願ひ申し上げます。

カタログ有効期限：2020年8月20日まで

厳選和牛



※盛付けイメージです。1枚の価格になります。

和牛ヒレステーキ用

肉質等級 厳選 原材料態様 冷蔵品・冷凍品



商品番号 No.1

1枚 約120gカット

1枚 税込価格 2,000円

1枚からオーダー可能です。例えば3枚ご希望の場合は購入数を「3」とご記入してください。

厳選和牛



※盛付けイメージです。

和牛ヒレ「匠—たくみ—」

オイル焼き用

肉質等級 厳選 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.2

1パック300g入り 税込価格 4,980円

厳選和牛



※盛付けイメージです。

和牛サイコロステーキ用 【ロース・ヒレ等】

肉質等級 厳選 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.3

300g入り

税込
価格 4,980円

厳選和牛



※盛付けイメージです。

和牛ロース
すき焼き・しゃぶしゃぶ用

肉質等級 厳選 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.4

500g入り

税込
価格 4,980円

人気No.1!!



※盛付けイメージです。

近江牛特選ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.5

500g入り

税込価格 8,800円



※盛付けイメージです。

近江牛特選ロース ステーキ用

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.6

200g×3入り

税込価格 10,000円

切り落としの粋を超えた
至極の逸品!



※盛付けイメージです。

近江牛「**極** きわみ」大判切り落とし

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.7

600g入り

税込
価格 6,880円



※盛付けイメージです。

近江牛「**彩** いろどり」焼肉盛合わせ

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.8

600g入り

税込
価格 6,880円



※盛付けイメージです。

近江牛特選モモ肉 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.9

800g入り

税込価格 8,800円

大人気の定番商品!



※盛付けイメージです。

近江牛 切り落とし

肉質等級 5または4 原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.10

700g入り

税込価格 3,880円

お買い得な国産牛です!!



国産牛ロース
すき焼き・しゃぶしゃぶ用

肉質等級 3または4
原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.11

500g 入り

税込価格 3,500円

※盛付けイメージです。



国産牛ロース
焼肉用

肉質等級 3または4
原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.12

500g 入り

税込価格 3,500円

※盛付けイメージです。



国産牛カイミ
タレ漬け焼肉用

肉質等級 3または4
原材料態様 冷蔵品・冷凍品

商品番号 No.13



500g 入り

税込価格 3,500円

※盛付けイメージです。

※本商品は真空パック状態でお届け致します。

■ ご案内

この度は、牛若商事株式会社「シーズンギフト」をご利用頂き誠にありがとうございます。
ご注文の際はお手数ですが、「個人向け販売(ギフト)お申込用紙」に必要事項をご記入頂き、
弊社担当者へお渡し頂くか、弊社宛てにFAXにてお送り頂きます様お願い申し上げます。

なお、カタログ表示価格(税込)は、ご自宅用の価格となっておりますので、ご要望によりギフト
包装代や、送料が別途必要となります事、ご了承頂きます様お願い申し上げます。

★ご自宅用としてご利用いただく場合★

写真の黒皿ではなく、白色の発砲トレーを使用した簡易包装でのお届けとなります。
価格はカタログ表示価格(税込)となります。

★ご購入用包装での貴社へのお届けをご希望される場合★

写真の黒皿盛りを包装紙、風呂敷、化粧箱にて包装いたします。弊社営業担当者が常時配達
させて頂いているお客様のお手元へのお届けとなります。
価格はカタログ表示価格(税込)に、別途ギフト包装代として700円(税込)が必要となります。

★ご購入用包装でクール便による配送をご希望される場合★

上記のご購入用包装を行い、クール便にてご希望のお届け先へ配送させて頂きます。
価格はカタログ表示価格(税込)に、別途ギフト包装代として700円(税込)と送料が必要となります。
※送料は一部地域を除き一律1,200円(税込)となります。

以下の地域への送料につきましては表示しております送料にてお願いいたします。

北海道 1,900円(税込)

沖縄 1,900円(税込)

東北 1,400円(税込) (青森県、秋田県、岩手県、宮城県、山形県、福島県)

上記送り先より送料をご確認ください。

1か所へ同時に複数お届けをご依頼される場合、最大4個までは同一送料でお届けさせて頂きます。

※ご贈答の場合、生物ですので先方様のご希望の着日をご確認いただけますようお願いいたします。



牛若商事株式会社

〒604-8823 京都市中京区壬生松原町 36
TEL 075-311-2983 FAX 075-321-0589

■近江牛の味の魅力

私たち近江牛に携わる生産者・加工者・販売者・料理人がお届けする近江牛は手間ひまかけて育てられています。

■美味しさの秘密

最高の肥育技術と手間ひまかけて育てられることによる繊細な旨味と脂味が近江牛の特徴です。滋賀県・琵琶湖畔の豊かな大地で育った近江牛は、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。また、オレイン酸を多く含む和牛肉は脂がやわらかく滑らかでおいしいとされていますが、中でも近江牛はオレイン酸が豊富で、脂の溶けだす温度が低く、さっと炙って岩塩をふるだけで口の中で芳醇な味が完成します。

日本料理はもちろんのこと、バターやクリームを用いた重いソースの味がメインとなるフランス料理との相性も良いと言われており、ミシュランなどに掲載されている海外の多くの著名なレストランで近江牛が提供されています。

●肉はきめ細かく、やわらか

きめ細かいほど美味しいといわれ、近江牛はそのきめ細かいのが特徴です。

●目減り、水引が少ない

輸送中に牛の体重が減らず（目減り）、水分の蒸発による枝肉の量が減少しない（水引）ことをいいます。

●美しいサシが消えない

肉の脂肪とのいりまじりを”サシ”といい、近江牛には全体的に細かいサシが入っています。

●独特の粘りを持つ脂肪

良い脂肪とはツヤがあり、適度に粘りのあるものです。



京・食の安全衛生管理認証を取得しました



このたび弊社は平成 29年5月12日付で「京・食の安全衛生管理認証制度」の認証を受けました。これは、京都市の定めた衛生管理基準を満たした施設が申請・取得できるもので、安心・安全な食品を提供している施設であることを京都市が評価・認証している証となります。これを機に、より一層衛生管理を徹底し、安全な食品を皆様のお手元に届けられるよう努力してまいります。

ホームページも宜しくお願ひします!!



取扱商品やお知らせなど皆様により使いやすくよりわかりやすいホームページとなるように引き続き更新してまいります。是非、ご覧くださいませ。



信頼と友愛は未来を創る

牛若商事株式会社

〒604-8823 京都市中京区壬生松原町 36

TEL 075-311-2983 FAX 075-321-0589