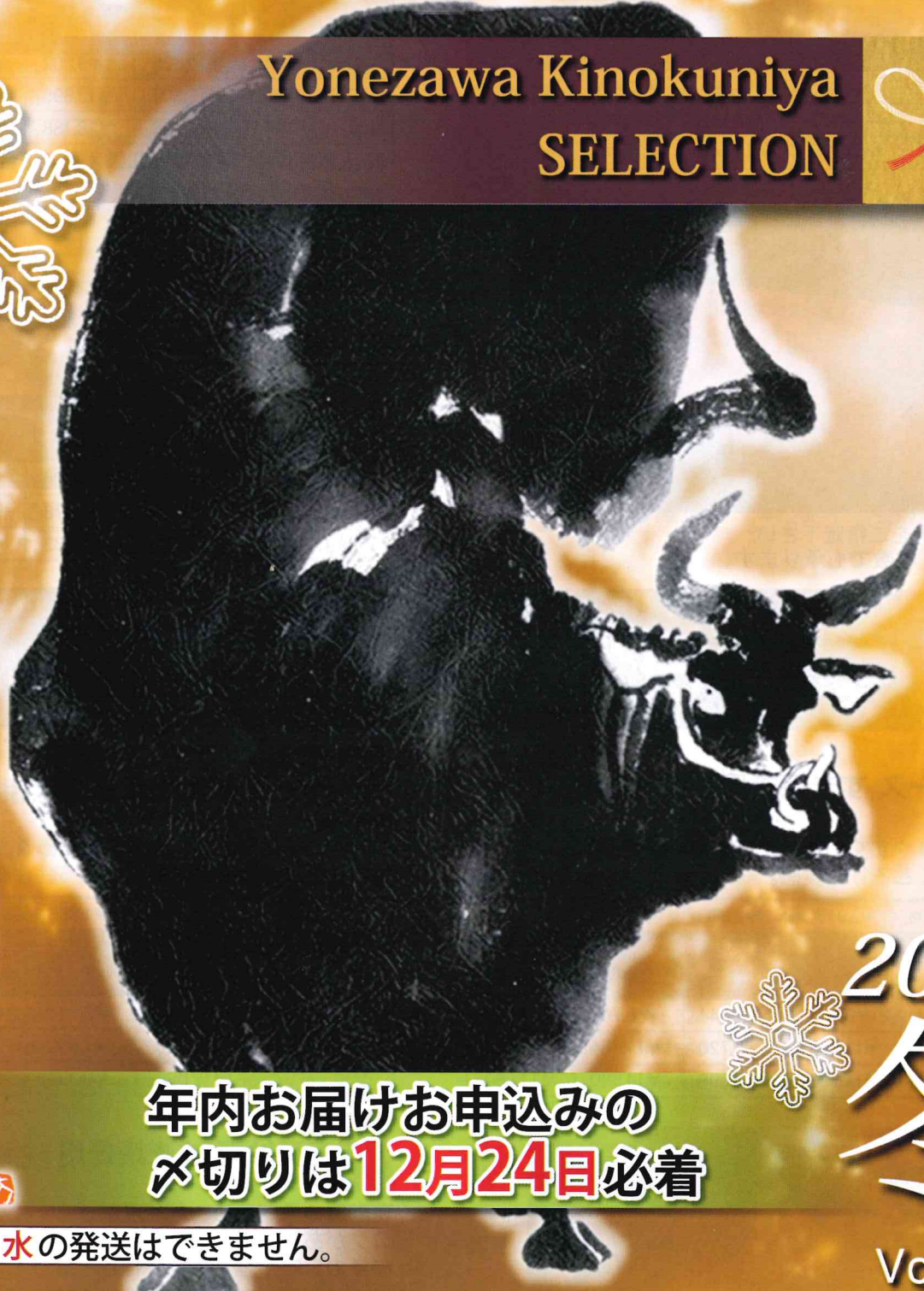
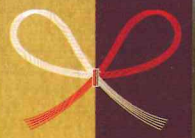


米沢牛



Yonezawa Kinokuniya
SELECTION



農林水産大臣登録第26号



年内お届けお申込みの
〆切りは**12月24日必着**

2024
冬

Vol.70

■ 日、祝日、水の発送はできません。

■ 発送可能日

2024 11						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30	

2024 12						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2025 1						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2025 2						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

2025 3						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2025 4						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2025 5						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



米沢牛 ステーキ

クール

牛肉を味わう真髓は、やはりステーキにあります。まったりとして柔らかなサーロイン、脂身がなくさっぱりした旨味のヒレ肉をご用意致しました。当店のステーキの旨味を引き出すにはソースは不用。塩と胡椒でお肉の旨味を存分にご賞味下さい。

(消費期限：発送日より4日)

サーロイン ステーキ

ロースの中で最も肉質が良い。極めが細かく柔らか。味は濃厚。肉の中から旨味と甘味の合わさった肉汁が広がる。

100g当りの税込価格		¥3,456	¥2,916	¥3,456	¥2,916
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
200*2	212	¥14,040	¥11,880	¥13,824	¥11,664
200*3	213	¥20,952	¥17,712	¥20,736	¥17,496
200*4	214	¥27,864	¥23,544	¥27,648	¥23,328

(税込)



※ 品番、記号をご指定下さい。
※ 他のg数、枚数でも承ります。

ヒレ ステーキ

柔らかさはダントツ。繊細で甘みがある。きれいな赤身の中に少しの脂肪が入り見た目も美しい。何もつけずにそのままでも十分美味しい。

数量限定

100g当りの税込価格		¥3,996	¥3,456	¥3,996	¥3,456
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
130*2	102	¥10,606	¥9,202	¥10,390	¥8,986
130*3	103	¥15,801	¥13,695	¥15,585	¥13,479
130*4	104	¥20,996	¥18,188	¥20,780	¥17,972

※ 人気部位につきご希望に添えない場合がございます。(税込)

モモ ステーキ

極めが細かく、あっさり目の味。舌触りがよく赤身の旨味が強く感じられる。塩胡椒やワサビ醤油がおすすめ。

100g当りの税込価格		¥2,376	¥1,836	¥2,376	¥1,836
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
150*2	412	¥7,344	¥5,724	¥7,128	¥5,508
150*3	413	¥10,908	¥8,478	¥10,692	¥8,262
150*4	414	¥14,472	¥11,232	¥14,256	¥11,016

(税込)



米沢牛 すき焼き

クール

煮込んでしまうには惜しいようなロース肉。舌にとろけるような柔らかなお肉を最初に焼いて醤油と砂糖を加えるのが関西風。割り下で煮込むのが関東風。米沢流は、割り下に肉などの材料が煮立たないように沸点を下げる利点ともいえる味噌だれを用いるのがコツ。

(消費期限：発送日より4日)

リブローズ すき焼き用

霜降りになりやすく、極めが細かいのが特長。舌触りもよくとろける食感。

100g当りの税込価格		¥2,916	¥2,376	¥2,916	¥2,376
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	323	¥8,964	¥7,344	¥8,748	¥7,128
400	324	¥11,880	¥9,720	¥11,664	¥9,504
500	325	¥14,796	¥12,096	¥14,580	¥11,880

(税込)



※ 品番、記号をご指定下さい。
※ 他のg数でも承ります。

肩ロース すき焼き用

さしがしっかり入り、肉の味をじっくり味わえる部位。肉の香りと脂の甘味を感じられる。

100g当りの税込価格		¥2,376	¥1,836	¥2,376	¥1,836
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	523	¥7,344	¥5,724	¥7,128	¥5,508
400	524	¥9,720	¥7,560	¥9,504	¥7,344
500	525	¥12,096	¥9,396	¥11,880	¥9,180

(税込)

モモ又は肩 すき焼き用

運動量の多いため、筋や筋膜が多いが、旨味が濃厚でコクがある。赤身の旨味が強く、後味はさっぱりとしている。

100g当りの税込価格		¥1,836	¥1,404	¥1,836	¥1,404
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	023	¥5,724	¥4,428	¥5,508	¥4,212
400	024	¥7,560	¥5,832	¥7,344	¥5,616
500	025	¥9,396	¥7,236	¥9,180	¥7,020

(税込)

リブローズしゃぶしゃぶ用

極めが細かくつやつやしている。甘さも旨さも濃厚で、さしが強い。

100g当りの税込価格		¥2,916	¥2,376	¥2,916	¥2,376
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	343	¥8,964	¥7,344	¥8,748	¥7,128
400	344	¥11,880	¥9,720	¥11,664	¥9,504
500	345	¥14,796	¥12,096	¥14,580	¥11,880

(税込)



※ 品番、記号をご指定下さい。
※ 他のg数でも承ります。

肩ロースしゃぶしゃぶ用

肉厚で柔らかい。さしが入りやすい部位。脂の甘味を味わいたい部位。

100g当りの税込価格		¥2,376	¥1,836	¥2,376	¥1,836
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	543	¥7,344	¥5,724	¥7,128	¥5,508
400	544	¥9,720	¥7,560	¥9,504	¥7,344
500	545	¥12,096	¥9,396	¥11,880	¥9,180

(税込)

モモ又は肩しゃぶしゃぶ用

筋肉が発達していて脂肪は少ない。しつこさはなく、赤身の味わいが強い。

100g当りの税込価格		¥1,836	¥1,404	¥1,836	¥1,404
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	043	¥5,724	¥4,428	¥5,508	¥4,212
400	044	¥7,560	¥5,832	¥7,344	¥5,616
500	045	¥9,396	¥7,236	¥9,180	¥7,020

(税込)

焼肉

正統派焼き肉の醍醐味をお楽しみいただきたく、贅沢に厚めにスライス致しました。まずは塩胡椒で、その後お好みのたれでお召上がりください。くれぐれもお肉の焼き過ぎにご注意ください。

リブローズ焼肉用

霜降りで極めが細かく濃厚。一滴みのお塩や山葵もおすすめ。

100g当りの税込価格		¥2,916	¥2,376	¥2,916	¥2,376
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	333	¥8,964	¥7,344	¥8,748	¥7,128
400	334	¥11,880	¥9,720	¥11,664	¥9,504
500	335	¥14,796	¥12,096	¥14,580	¥11,880

(税込)

カルビ焼肉用

よく動く部位なのでやや歯ごたえがある。濃厚で甘みがある。

100g当りの税込価格		¥1,836	¥1,404	¥1,836	¥1,404
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	633	¥5,724	¥4,428	¥5,508	¥4,212
400	634	¥7,560	¥5,832	¥7,344	¥5,616
500	635	¥9,396	¥7,236	¥9,180	¥7,020

(税込)

肩ロース焼肉用

肉厚で柔らかく極めが細かい。さしがしっかり入り風味にコクがある。

100g当りの税込価格		¥2,376	¥1,836	¥2,376	¥1,836
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	533	¥7,344	¥5,724	¥7,128	¥5,508
400	534	¥9,720	¥7,560	¥9,504	¥7,344
500	535	¥12,096	¥9,396	¥11,880	¥9,180

(税込)

モモ又は肩焼肉用

運動量が多い部位で筋肉が発達している。脂身は少なめでさっぱりとしているので塩ダレもおすすめ。

100g当りの税込価格		¥1,836	¥1,404	¥1,836	¥1,404
g数	記号 品番	茶発泡容器+化粧スリーブ		白発泡容器又はトレー	
		G1	G2	H1	H2
300	033	¥5,724	¥4,428	¥5,508	¥4,212
400	034	¥7,560	¥5,832	¥7,344	¥5,616
500	035	¥9,396	¥7,236	¥9,180	¥7,020

(税込)

※ 品番、記号をご指定下さい。※ 他のg数でも承ります。



農林水産大臣登録第26号

米沢牛 切落とし

クール

(消費期限: 発送日より4日)



写真はイメージです

不揃い。味は折り紙付き。
厚みは、すき焼きとしゃぶしゃぶの間くらい
焼いても煮ても、万能

100g当りの 税込価格		¥1,188	¥972
g数	記号	白発泡容器又はトレー	
	品番	H1	H2
300	903	¥3,564	¥2,916
400	904	¥4,752	¥3,888
500	905	¥5,940	¥4,860

※ 品番、記号をご指定下さい。(税込)
※ 他のg数でも承ります。
※ 部位の指定はご遠慮下さい。



米沢牛 旨辛カルビ

冷凍

(賞味期限: 発送日より90日)

小麦



特製の甘辛だれに漬け込みまし
た。肉の旨味を存分に味わって
ください。

UKK14-¥2,160 (税込)
(140g)

UKK07-¥1,080 (税込)
(70g)

写真はイメージです

特製たれ

(賞味期限: 発送日より180日)

小麦

すき焼のたれ(醤油)



地元米沢産の本醸造醤油をベースに、マイルドな旨みを主とする成分を生かし、オーソドックに仕上げたたれです。保存料は使用していません。

T1-¥864 (税込)
(300ml)

すき焼のたれ(味噌)



米沢独特の味噌たれは、すき焼の沸点を下げ、肉の旨みを逃がさないと云われております。地元の天然熟成の赤味噌をベースにまるやかでコクのある味わいです。保存料は使用していません。

T2-¥864 (税込)
(300ml)

ごましゃぶのたれ



本醸造醤油にかつおだしを加え、りんご果汁で旨みを引き出しています。地元米沢の老舗醤油屋の濃厚調味料(たれ)をベースに特産のりんご100%の果汁を加え、ゴマは薬品を使わず皮をむいた純練りゴマを使用しています。保存料は使用していません。かつお: 鹿児島県枕崎湾上げ。ゴマ: 三重県三重郡菟野町産純練りゴマ。

T3-¥864 (税込)
(300ml)

しゃぶしゃぶのたれ(ポン酢)



地元米沢の本醸造醤油とかつおだしに香り高い果汁をたっぷり使った本格派ポン酢味のたれです。保存料は使用していません。かつお: 鹿児島県枕崎湾上げ。ゆず・カボス: 徳島県那賀郡上那賀町産木頭ゆず。

T4-¥864 (税込)
(300ml)

焼き肉のたれ



本醸造醤油をベースにりんごをすりこんだたれです。唐辛子の辛味を効かし、飽きのこないたれに仕上げました。保存料は使用していません。

T5-¥864 (税込)
(300ml)

米沢牛

KUROBOTAN

黒牡丹

昔、牛肉を食べることが御法度の時代、こっそり隠れて牛肉を食べる手合がいたそうです。彼らは猪肉を振って牛肉を黒牡丹と称していたとか・・・それに因み、当店では『「黒牡丹」は人に教えたくないほどのご馳走』という気持ちで命名しています。

米沢牛 味噌こうじ漬

そのまま食べても充分美味しい米沢牛の旨味を更に引き出したく誕生したのが「米沢牛味噌こうじ漬」です。お味噌は当地で100年以上続く老舗味噌屋が当店だけのために調合した味噌です。焼き上がりの芳醇な香り、肉の旨味と味噌の甘さとの絶妙なバランスをお楽しみ下さい。



写真はイメージです



RD40-¥10,800 (税込)
(ロース4枚360g)

写真はRD40のイメージです



FR50-¥16,200 (税込)
(ヒレ5枚450g)

写真はFR50のイメージです

クール

(賞味期限:
発送日より20日)



写真はMD25のイメージです

MD50-¥10,800 (税込)
(モモ肉10枚450g)

MD25-¥5,400 (税込)
(モモ肉5枚225g)

MD20-¥4,320 (税込)
(モモ肉4枚180g)

米沢牛入肉屋のハンバーグ

米沢牛と国産豚肉の合挽きハンバーグです。ジューシーで香り高いブレン、チーズのトッピングがたっぷりのチーズの2種類を準備しました。ソースなしでも美味しく召し上がれますが、ハンバーグの美味しさをさらに引き立てる大根おろしと香味野菜のソース付きも準備しました。



ソース付

NH6S-¥4,266 (税込)
(ブレン、チーズ 各3個 ソース6)

NH8S-¥5,616 (税込)
(ブレン、チーズ 各4個 ソース8)



クール

(賞味期限:発送日より20日)

小麦 乳 卵

写真はイメージです



ソースなし

NH6-¥4,104 (税込)
(ブレン、チーズ 各3個)

NH8-¥5,400 (税込)
(ブレン、チーズ 各4個)

単品

各種1個-¥648 (税込)

ソース1個-¥27 (税込)

米沢牛コロッケ

米沢牛と男爵芋で作っています。
塩胡椒でのシンプルな味です。

冷凍

(賞味期限：
発送日より90日)

小麦 乳



写真は調理イメージです



4ヶ入-¥1,080 (税込)
※冷凍(生)でのお届けです。

米沢牛メンチカツ

米沢牛100%のメンチカツです。
憎らしいくらいの肉が詰まったメンチカツです。

冷凍

(賞味期限：
発送日より90日)

卵 小麦 乳



写真は調理イメージです



4ヶ入-¥1,296 (税込)
※冷凍(生)でのお届けです。

米沢牛カレー



米沢牛を贅沢に使ったオリジナルカレーです。
肉の旨味がルーに溶け込み、デミソースのような奥深い味に仕上げました。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より2年)

卵 小麦 乳



写真はイメージです

¥1,296 (税込)
(1人前/200g)

PC4-¥5,508 (税込)
(1人前×4)

PC6-¥8,100 (税込)
(1人前×6)

米沢牛ローストビーフ

米沢牛のモモ肉を香味スパイスと伯方の塩で味付けし焼き上げました。
モモ肉のしっかりとした味わいと旨味を大切にしています。
一緒に米沢を代表する醤油風万能調味料の「うまいたれ」をおつけします。
たれに和辛子をちょっと加えたオリジナルソースでご賞味ください。

RB150-¥16,200(税込)
(ロース肉400g、うまいたれ付)

RB100-¥10,800(税込)
(もも肉400g、うまいたれ付)

クール

(賞味期限：発送日より15日)

小麦 卵

受注生産



写真はイメージです

米沢牛香味牛肉

牛肉の美味しさを何よりも大切に、じっくりと焼き上げた香味牛肉。黒胡椒の持つ熱い香りと牛肉の旨味が渾然一体となった、まったく新しい粋な味でございます。食通様への贈り物としても、お喜びいただけるものと存じます。

PB80-¥8,640 (税込)
〈モモ(約250g×2)〉

PB120-¥12,960 (税込)
〈モモ(約250g×3)〉

単品4,320円(税込) でのご注文も承ります。

クール

(賞味期限：
発送日より20日)

小麦 卵



盛付例

スライス

50g-¥1,080 (税込)



オリジナル
パストラミビーフです。

米沢牛ハム

米沢牛をつかったハムです。
生ハムのような香りと食感です。

クール

(賞味期限：
発送日より20日)



50g-¥1,080 (税込)

米沢牛入さらみ

米沢牛と国産豚肉を8：2の割合で合挽にして作りしました。ソフトで飽きのこないサラミです。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より90日)

小麦



125g-¥972 (税込)

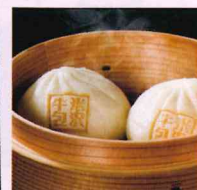
米沢牛まん(牛肉饅頭)

ありそうでなかった、牛肉まんじゅう。米沢牛と玉ねぎ、キャベツが入って一口サイズ。蒸し器か電子レンジで温めてお召し上がりください。

冷凍

(賞味期限：
製造日より180日)

小麦 乳



写真は調理イメージです

6ヶ入-¥1,296 (税込)

米沢牛しぐれ煮

米沢牛を甘辛く丁寧に上品に炊きあげた一品です。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より1年)

小麦



写真は調理イメージです

100g-¥1,080 (税込)

米沢牛すじごぼう煮

米沢牛すじ肉を柔らかく煮、さらにごぼうと玉こんにゃくを加え、仕上げました。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より1年)

小麦



写真は調理イメージです

110g-¥1,080 (税込)

米沢牛昆布巻

米沢牛を北海道産の昆布で一本ずつ丁寧に巻き、ことごと炊きあげました。昆布の旨味が牛肉に浸透して風味豊かな味のハーモニーを醸し出します。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より1年)

小麦



写真は調理イメージです

1本-¥1,080 (税込)

米沢牛すじ煮

すじ肉を「茹でこぼし」と「下茹で」で丁寧に下処理し、味付けしました。旨味が凝縮して、ご飯のお友にお薦めの一品です。

冷凍

(賞味期限：
製造日より90日)

小麦



100g-¥1,080 (税込)

米沢牛入コンビーフ

国産肉(70%)と米沢牛(30%)のコンビーフです。コンビーフと卵黄で丼にして掻き込むのもよし、ポテトサラダやオムレツとも相性抜群です。もちろんそのまま食べても美味です。

冷凍

(賞味期限：
製造日より90日)

小麦



80g-¥1,080 (税込)

米沢牛入スライスサラミ

国産豚肉(85%)と米沢牛(15%)の合挽肉で作ったサラミです。極太粗挽サラミを食べやすいようにスライスしています。ちょっとしたおつまみにいかがでしょうか。

常温扱い

(賞味期限：
製造日より90日)

小麦



50g-¥540 (税込)

国産牛ほし牛肉

常温扱い

(賞味期限: 発送日より90日)

小麦 乳 卵

ほし牛肉は、和風乾燥肉の元祖として当店が長年の研究を重ねて開発した乾燥炉を用い、牛肉の風味を大切に保存性を高めながら独自の味付を施した銘品でございます。肉は軽くほぐれ、噛むほどに深い味わいを愉しめる逸品です。



〈赤ワイン味〉

DB10-¥1,080 (税込)
(30g 袋入り)
DB20-¥2,160 (税込)
(60g 箱入り)
DB30-¥3,240 (税込)
(90g 箱入り)
DB50-¥5,400 (税込)
(160g 箱入り)

〈醤油味〉

YB10-¥1,080 (税込)
(30g 袋入り)
YB20-¥2,160 (税込)
(60g 箱入り)
YB30-¥3,240 (税込)
(90g 箱入り)
YB50-¥5,400 (税込)
(160g 箱入り)

〈味噌味〉

MB10-¥1,080 (税込)
(30g 袋入り)
MB20-¥2,160 (税込)
(60g 箱入り)
MB30-¥3,240 (税込)
(90g 箱入り)
MB50-¥5,400 (税込)
(160g 箱入り)

牛たんペッパー

牛たんを黒胡椒で包み焼きにしました。薄くスライスしてオードブルやチーズと一緒にお酒のお供にどうぞ。

クール

(賞味期限: 発送日より20日)
小麦 卵



牛たんペッパー
GT30-¥3,240 (税込)
(約300g)
GT25-¥2,700 (税込)
(約220g)



牛たんペッパースライス
70g-¥1,080 (税込)
50g-¥864 (税込)



ちびたんペッパー
GTmini-¥1,620 (税込)
(約200g)

〈輸入牛たん使用。詳細はお問い合わせください。〉

牛たんロースト

牛たんを一本まるごと塩漬けにして、シンプルに焼き上げました。薄くスライスしてサラダに合わせたりサンドイッチにいかがでしょうか。

クール

(賞味期限: 発送日より20日)
小麦 卵



牛たんロースト
GR30-¥3,240 (税込)
(約300g)
GR25-¥2,700 (税込)
(約220g)



牛たんローストスライス
70g-¥1,080 (税込)
50g-¥864 (税込)



ちびたんロースト
GRmini-¥1,620 (税込)
(約200g)

〈輸入牛たん使用。詳細はお問い合わせください。〉

牛たん漬

当店が厳選した牛たんの舌元をスライスし、味付けした一品です。手軽に牛たん焼をお楽しみ頂けます。

冷凍

(賞味期限: 発送日より60日)



写真はイメージです

〈輸入牛たん使用。詳細はお問い合わせください。〉

牛たん塩漬
¥2,160 (税込) (150g)

牛せん

エビ風味でお子様に大人気です。

常温扱い

(賞味期限: 製造日より90日)

小麦 えび



80g-¥648 (税込)

豚軟骨トロトロ煮

生姜、醤油、お酒、味醂、砂糖で味付けした豚ナンコツです。おかずでもお酒の肴にもお薦めです。ナンコツの食感、プルプル感を是非お試しください。

冷凍

(賞味期限: 発送日より90日)

小麦



150g-¥540 (税込)

東光 純米大吟醸 袋吊り 十八

東光 純米大吟醸 左刺き



「米の最も純粋な甘みとうまみを引き出した、珠玉の聖酒
味わいは淡麗甘口
それは、雪解け水のような透明感、軽快でなめらかな、シルクのような舌触り。
洋梨やマスカットを思わせる繊細でフレッシュな味わいが口内に広がり、上品な余韻が長く続きます。いつまでも飲み続けていたくなるような、上質な時間をお楽しみください。」



「左刺き」は「酒飲み」を表す江戸時代からの俗語です。大工が使う鑿(ノミ)と「飲み」をかけた、鑿を持つ左手を「飲み手」としたこと由来します。果実のような華やかな香り、いつまでも飲み続けられるような軽快な口当たりが特徴です。

720ml-¥11,000 (税込) [化粧箱入]

1.8ℓ-¥5,940 (税込) [化粧箱入]
720ml-¥3,080 (税込) [化粧箱入]

錦爛 手造り純米酒 五百万石



酒造好適米「五百万石」を50%まで自家精米し、しっかりした米の旨味を味わうことができる純米酒です。辛口でさっぱりした酸味もあり、お料理とともに楽しむ「食中酒」として最適です。お爛にすると米の甘みが引き出され味が上がる「爛上がりの酒」でもあります。

1.8ℓ-¥3,025 (税込) [化粧箱入]
720ml-¥1,595 (税込) [化粧箱入]

米鶴 醸造元 米鶴酒造株式会社

純米吟醸 上長井



米沢の西部、上長井地域の地元有志が作った減農薬・減化学肥料栽培による特別栽培米美山錦を100%使用したオリジナルブランドの純米吟醸酒です。
米沢牛の生産者も上長井稲作部会のメンバーの一人です。彼らは「安全・安心・美味しい」をテーマにコメ作りに取り組み、特別栽培米を生産しています。そして、その美味しいお米を通して消費者のみならず「共に一緒に飲みたい」との想いで出来上がったのが、純米吟醸「上長井」です。
生産者の熱い想いがぎゅっと詰まった芳醇で豊かな味わいをお楽しみください。

※生でなく、火入れになる場合がございます。
720ml-¥1,655 (税込) [簡易箱入]

株式会社 高畠ワイナリー

原点にして頂点。不動の人気を誇る至福の極上ワイン

- 白 濃厚で高貴な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。粘性を感じる、とろけるような甘さで、はちみつや紅茶のような特徴的な香りを楽しめます。
- 赤 濃厚な甘さと香りを合わせもち、深く優雅な味わいを醸し出します。バラやカシスのような香りにチョコやカカオの香りが絡まり、コクのある甘味とやわらかいタンニンを感じる特徴的な甘口の赤ワインです。

まほろばの貴婦人セット



赤・白
各720ml-¥6,622 (税込) [簡易箱入]

ハーフまほろばの貴婦人セット



赤・白
各360ml-¥3,611 (税込) [簡易箱入]

米沢ジャックスブルワリー



メイドイン米沢のクラフトビールです。
米沢ジャックスブルワリーは、山形県米沢市南部の田園地帯に2018年春にオープンしたマイクロブルワリーです。ゴールデンエール、パールエール、アイビーエー、セッションIPAの定番4種類とおまかせ1種類の5本をセットしてお届けいたします。

Golden Ale きれいな黄金色のエールビール。ほのかに香る柑橘系の香りで、飲み口爽やか。

IPA IPAとは、「インディアペールエール」の略で、トロピカルな香りとしっかりとした苦みが特徴。苦みと香りのバランスが良い。

Pale Ale イギリス発祥のエールビールで、クラフトビールの定番商品。スッキリとした苦みと爽やかな香り。

Session IPA アルコール度数の低いIPA。フルーティーな香りとしっかりとした苦みが特徴で、度数が低いので飲みやすい。

1本330ml×5本-¥4,785 (税込) [簡易箱入]

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社米沢紀伊園庭 米沢市丸の内一丁目6番2号
酒類販売管理者の氏名	佐藤 知由
酒類販売管理研修受講年月日	2024年7月25日
次回研修の受講期限	2027年7月24日
研修実施団体名	米沢小売酒販組合

お申し込みのご案内

お申し込み

郵便・お電話・FAX・E-mailの4つの方法からお選びください。

1 郵便 専用申込書にご記入のうえ、ご投函ください。
〒992-0052 米沢市丸の内1-6-2 株式会社米澤紀伊國屋

2 お電話  **0120-45-2260**

(受付時間9:30~17:00/日・祝は休み)

3 FAX  **0120-45-2262**

専用申込書に必要な事項をもちろにご記入のうえ、ご送信ください。
営業時間外の受信は、翌営業日の扱いとさせていただきます。

4 E-mail **tsuhan@y-kinokuniya.jp**

必要事項をご送信ください。
営業時間外の受信は、翌営業日の扱いとさせていただきます。

お支払い

■ 代金引換サービス (コレクトサービス)

商品到着時に、商品と引換に配達員に代金をお支払いいただきます。お支払い方法に特に指定がない場合は、この方法を取らせていただきます。ただし、ご依頼主とお届け先が違う場合はご利用できません。1万円未満のお買上げの場合、コレクトサービス手数料「一律330円(税込)」はおお客様のご負担とさせていただきます。現金でのお支払いに限ります。

■ クレジットカード

強固なセキュリティを備え国際的信用が高いSquare (スクエア) 社の決済代行システムを利用します。通常のカードご利用代金と同様に、ご指定の口座から振替にてお支払いいただきます。カード番号・有効期限及びご名義名とセキュリティコードを必ずご記入ください。

下記クレジットカードをご利用いただけます。



カード情報は当店で保存いたしておりません。以前と同じカードをご利用の場合でもその都度カード情報をお伺いいたしますので、ご了承ください。

■ 郵便振替 (初めてのの方は前払いにてお願いいたします。)

商品と一しょに郵便振替用紙を同封いたします。(贈り物の場合は別途郵送) 到着後2週間以内にお近くのゆうちょ銀行・郵便局でお支払いください。振替手数料は当店で負担いたします。

■ 銀行振込 (初めてのの方は前払いにてお願いいたします。)

商品と一しょに納品伝票を同封いたします。(贈り物の場合は別途郵送) 到着後2週間以内に下記口座までお振込ください。1万円未満のお買上げの場合振り込み手数料はおお客様のご負担とさせていただきます。

預金口座名は全て **株式会社米澤紀伊國屋 カ.ヨネザワキノクニヤ** です。

ヤマガタ 山形銀行 米沢支店 普通預金 0122-221-0867888

キラヤカ きらやか銀行 米沢支店 普通預金 0508-250-0241251

Pay Pay銀行 本店営業部 普通預金 0033-001-6263270

ラクテン 楽天銀行 サルサ支店 普通預金 0036-207-7000057

ゆうちょ銀行 記号-番号 18560-10211391

■ 代金後払い (コンビニエンスストア・郵便局)

- 後払い手数料: 220円(税込)
- 『クロネコ代金後払いサービス』の詳細

ご注文商品の配達完了を基にヤマトクレジットファイナンス株式会社から購入者様へ請求書をお届けいたします。請求書の記載事項に従って発行日から14日以内にお支払い下さい。主要なコンビニエンスストア・郵便局のいずれでもお支払いできます。現金でのお支払いに限ります。

● ご注意

代金後払いのご注文には、ヤマトクレジットファイナンス株式会社の提供するクロネコ代金後払いサービス規約が適用され、サービスの範囲内で個人情報を提供し、立替払い契約を行います。ご利用限度額は累計残高で55,000円(税込)迄です。

詳細はこちらのサイトでご確認下さい。

<http://www.yamato-credit-finance.co.jp/afterpayment/afterpayment.html>



商品のお届け

■ お届けまでの期間

商品は、原則としてお申し込みを承り後5日前後で、お届けいたします。また、前払いでお申し込みの場合にはご入金確認後5日前後でお届けいたします。

■ 運送会社

弊社指定の運送会社でのお届けとなります。クールマークの商品は冷蔵便、冷凍マークの商品は冷凍便でお送りいたします。

■ お届けの時間帯

運送会社の「時間帯お届けサービス」を利用できますが、交通事情等によりお約束のお時間にお届けできない場合もございます。

■ 送料について

1回のお申し込みでお届け先1ヶ所につき、下記の送料をいただきます。但し、1配送先につき合計1万円以上ご注文いただいた場合、送料は当店で負担いたします。

全国一律 普通便 990円(税込)
クール便 1,210円(税込)

- 天災・交通事情その他の事情により、ご希望日・日数でお届けできない場合があります。
- お届け先が離島部、及び一部地域については、ご注文をお受けできない場合があります。

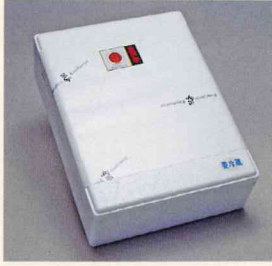
その他

- ご進物にご利用の場合はのし紙の種類をご指定ください。また記載以外ののしをご希望の場合はその旨お書きください。名入れも同様です。
- 包装形態は、簡易包装でお送りいたします。
- お届け先のお電話番号は必ずご記入ください。
- 郵便でお申し込みの場合、申込書が到着するまで1週間程度かかる場合もございます。余裕をもってお申し込みください。
- 20歳以上の年齢であることを確認できない場合にはお酒の販売を致しません。ご注文時に年齢をご記入またはお知らせ下さい。

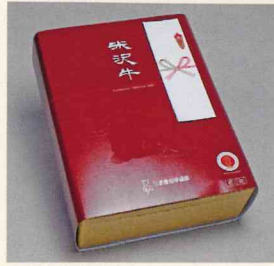
- 商品は、予告なしにデザイン等の変更が生じることがあります。あらかじめご了承ください。
- このカタログの有効期限は、2025年5月31日までとさせていただきます。

包装について

精肉記号Hは、白発泡容器またはトレーにお肉を入れ、簡易包装でお届けします。



精肉記号Gは、茶発泡容器をスリーブで巻いてお届けします。但し700g以上の場合は白発泡容器になります。



いずれの場合も、お品物に直接伝票などを貼付することは致しません。発送用の袋またはダンボールに入れてお届けとなります。

熨斗紙・水引・名入れについて

のし紙は、通常短冊タイプを使用しますが、水引が結びきりやご要望によっては、それに合わせた熨斗紙をご用意いたします。また、オリジナルの表書き、名入れも承ります。

水引の例

【花結び】

御礼、御祝、内祝、誕生日祝、御中元、御歳暮など

【結びきり熨斗】

結婚祝(10本)、快気祝など

異なる温度の商品同梱について

同梱商品で、温度帯が異なる商品をお届けする場合は、もっとも低い温度帯でお送りする場合がございます。予めご了承ください。

お客様の個人情報取扱についてのご案内

当社通信販売等で利用するお客様の個人情報については、以下のとおり大切にお取り扱いをしております。

1. 個人情報に対する当社の姿勢

当社は、お客様の個人情報の重要性を認識し、個人情報保護法に則り、厳正な管理の下で行っています。

2. 個人情報の収集・利用目的

当社は、お客様から頂く個人情報の利用目的を予め明確に定め、適法且つ公正な手段により、必要な範囲で個人情報を取得します。当社ではお客様のお名前、住所、電話番号等の個人情報、および当社とのお取引等の情報を、当社の通信販売等で商品発送、カタログやDMなどの送付、当社とのお取引に関する信用管理、債権管理・回収のために利用します。

これらを希望されない旨のお申し出をお客様から受けた場合は、速やかに措置を執り、利用を中止します。

3. 個人情報の提供

当社は、法令に定める場合を除き、個人情報をお客様の同意を得ることなく、第三者に提供することはありません。

4. 個人情報の外部委託


上記第2項に記載した利用目的達成のため、外部委託先に当社が保有する個人情報の取り扱いを委託する場合があります。その場合には当社の責任において委託先を厳選し、個人情報に関する契約を締結したうえで業務委託し、お客様の個人情報を適切に管理・監督します。

5. 個人情報の保護対策

当社が保有する個人情報は、不正アクセス防止などのセキュリティ対策を講じています。また、当社のスタッフに関しては、個人の業務内容に応じてアクセスを制限し、外部漏洩がないように厳重に管理しています。

6. 個人情報についてのお問い合わせ

お客様からの個人情報の開示、変更および削除等に関するご請求は、お手数ですが下記お申し出下さい。お申込者ご本人様であることを確認のうえ、速やかに対処します。

 **0120-45-2260** 受付時間：午前9時30分～午後5時（日・祝日は休ませて頂きます）

携帯電話やIP電話等からの通話が出来ない場合がございます。

その場合は、**TEL：0238-23-2260** へおかけください。

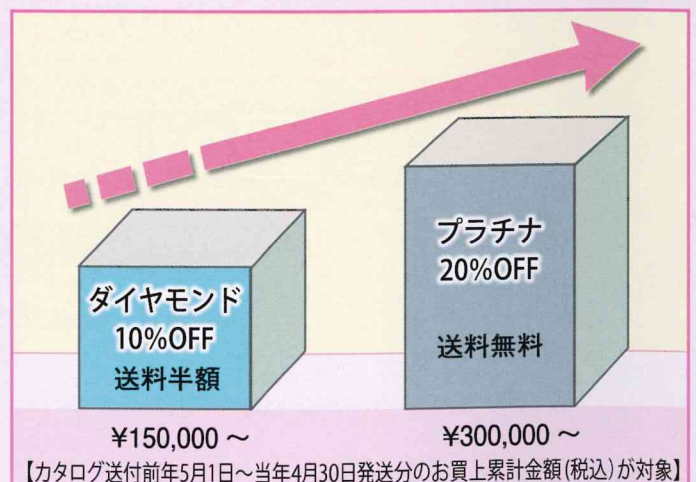
ステップアップ・プログラムについて

年間の弊社通信販売からのお買い上げ合計金額に応じて、翌年のカタログ商品が、割引になる特典です。9頁商品（酒類）は割引除外品です。お申込み等は不要で、どなたでもお買い上げ金額によって特典を受けられます。割引率は年間のお買上合計金額によって変わります。また、割引対象のお客様の送料は、プラチナ会員様は無料、ダイヤモンド会員様は半額とさせていただきます。

[2023年5月1日～2024年4月30日発送分のお買上累計金額(税込)が対象]

15万円以上→ダイヤモンド割(10%)、送料半額

30万円以上→プラチナ割(20%)、送料無料





株式会社

米沢牛と加工肉の専門店

米澤紹伊國屋

https://yonezawagyu.co.jp/



本店 〒992-0052 山形県米沢市丸の内1丁目6-2
TEL (0238) 23-2260
FAX (0238) 23-2262
E-mail: info@y-kinokuniya.jp



出荷後「翌日」着エリア



最短午前中～お届け



最短 14 時以降～お届け

出荷後「2 日後」着エリア



最短午前中～お届け



※離島等一部地域は例外がございます。



沖縄

年内お届けお申込みの
×切りは**12月24日必着**

電話でのご注文 (受付時間 9:30~17:00/水・日・祝を除く)



0120-45-2260

お急ぎの場合、午前11時までに電話でご注文ください。

FAXでのご注文



0120-45-2262

■ 楽天市場店

https://www.rakuten.co.jp/demae/



■ amazon.co.jp

Amazon、Amazon.co.jp および Amazon.co.jp ロゴは、Amazon.com, Inc. またはその関連会社の商標または登録商標です。

https://goo.gl/xSXa9P/



本カタログの有効期限は2025年5月31日までとさせていただきます。