最高品質
特別販売

八ヶ岳野辺山高原
黒毛和牛（最高級A5ランク）

45%OFF

恒例、一頭買いにより実現した価格ゆえ、売り切れご容赦ください

個体識別番号 08618-59908 放射能測定検査済み

① すき焼き・しゃぶしゃぶ用（肩ロース・リブロース詰合せ）

￥10,000（税別）
（800ｇ）

Ａ５ランクの牛肉とは・・・

肉の格付けには２つの等級が使われます。
一つは歩留（ブド）まり等級、もう一つは肉質等級です。
最高ランクであるＡ-５に評価される牛肉はほぼすべてが和牛です。育てられた和牛の中でもごく少数の選び抜かれた牛だけが最高のランクとなり、割合では約15％程です。交雑種がＡ-５、Ｂ-５になることもありますが、非常にまれなケースです。
一般的に和牛はＡランクに、その他の牛はＢランクに評価されることが多いです。

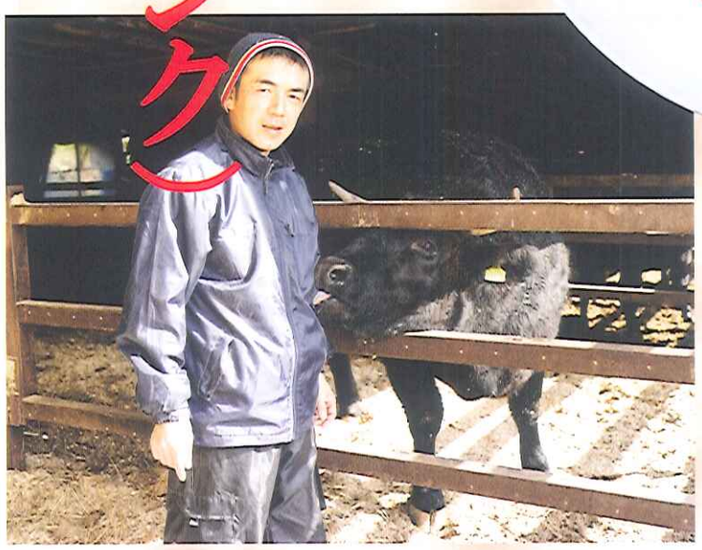
② 焼肉セット（カルビ・ロース詰合せ）

￥10,000（税別）
（800ｇ）

③ ステーキ／１枚

￥3,500（税別）
（サーロイン170～190ｇ）

￥3,500（税別）
（ヒレ140～160ｇ）



生産者の渡辺牧場の渡辺さんと
黒毛和牛のツーショット

すべての商品にプラス￥500［税別］で
贈答用ボックスをご用意致します⇒

焼肉・ステーキレストラン１４１　長野県南佐久郡南牧村海ノ口2057
tel 0267-98-2813（水定休）fax 0267-98-3175

野辺山高原南牧村産
白菜霧下キムチ

大好評

甘みと旨みでやわらかい霧下白菜
野辺山高原からの贈り物にいかがでしょう。
当店の野辺山高原霧下キムチは手作り本仕込みの長漬け。注文を受けてから手作業で一枚一枚丁寧にタレを挟み込んでいます。辛みだけではない、旨みのある深い味わいのキムチです。

4 野辺山高原霧下キムチ（白菜）

￥ 600（300g/カット済）[税別]
￥2,000（約1.5kg/長漬２～３株）[税別]
￥3,800（約3.0kg/長漬５～６株）[税別]

野辺山高原の霧下白菜は知る人ぞ知る幻の白菜。
標高 1345mの野辺山高原。朝には畑を霧が覆います。毎日の温度差の中、この霧の下で育てたのが『霧下白菜』です。その他、ニンニク、生姜、昆布、人参、玉ねぎは国産の材料を使用し、唐辛子は本場韓国の質の良いものを使用しています。

きりとり

ご注文用紙

⇒ファックス、お電話にてご注文承ります。

※お支払いは「郵便振替用紙」を同封致します。
郵便局からご入金ください。

fax 0267-98-3175

ご依頼主：氏名　　ご依頼主：電話

〒　　ー

ご依頼主：住所

① すき焼き・しゃぶしゃぶ用（肩ロース・リブロース詰合せ）	￥10,000（800g）税別	セット ☐	贈答用ボックス希望 ￥500 税別
② 焼肉セット（カルビ・ロース詰め合わせ）	￥10,000（800g）税別	セット ☐	贈答用ボックス希望 ￥500 税別
③ ステーキ	￥3,500（サーロイン 170～190g）税別	枚	☐ 贈答用ボックス希望 ￥500 税別
	￥3,500（ヒレ 140～160g）税別	枚	
④ 野辺山霧下キムチ ※要予約 ご予約を頂いてから漬け込みます	￥600（カット済 300g）税別	個	
	￥2,000（長漬2～3株 約1.5kg）税別	個	
	￥3,800（長漬5～6株 約3.0kg）税別	個	

お届け先

☐ ご依頼主へ送付　☐ 別のお届け先へご送付（別のお届け先へご送付の場合は下記へお届け先住所をご記入ください）

お届け先：氏名　　お届け先：電話

〒　　ー

お届け先：住所

焼肉・ステーキレストラン１４１　tel 0267-98-2813(水定休)　fax 0267-98-3175
長野県南佐久郡南牧村海ノ口2057