

▼2020年DLG金賞受賞商品の盛り合わせ

カントリーロースト(スライス)、チーズリヨナー、あらびきポークウイナー、辛口ポチキウイナー、熟成乾塩ベーコン、生ハム(肩ロース)、トマトとオリーブ入りソーセージ、フライシュケーゼ



## ドイツ農業協会(DLG)主催 国際品質競技会

2020年 金賞30個受賞

DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) は、ドイツのフランクフルトに本部を置く120年以上の歴史を持つ農業協会。ハム・ソーセージ品質競技会は、DLGが主催する世界最大規模と言われる国際大会で、ヨーロッパでは、受賞商品の信頼性は極めて高いとして評価されています。



2020年  
金賞受賞  
商品

カントリーロースト(スライス・ブロック)、ボンレスハム(ブロック)、熟成乾塩ベーコン(スライス・ブロック)、生ハム(肩ロース)、肩ロース焼豚、フライシュケーゼ、トマトとオリーブ入りソーセージ、チーズリヨナー、あらびきポークウイナー、辛口ポチキウイナーなど  
金賞30個、銀賞5個、銅賞2個を受賞し、出品した商品、すべて受賞しました。

### 通信販売のご案内

**0120-17-2486**

お電話で (通話料無料) 受付 / 平日午前9時～午後5時(土・日・祝はお休みをいただきます。) (冬期休業 2020年12月29日～2021年1月5日)

**FAX 0859-24-7088** 受付 / 24時間

同封の配送用申込書にご記入後、返信用封筒にてご注文ください。

- お届けについて  
通常お申込みから1週間前後でお届けいたします。(商品により前後します。)[お歳暮期間限定]マークのついた商品は、11月下旬から12月下旬ごろのお届けとなります。
- 包装について  
ギフト商品をご注文の場合は、贈答用として、「熨斗(のし)」の種類、包装形態をご指定いただけます。特にご指定のない場合、オリジナル袋による包装にてお届けいたします。[単品おとりよせ]シリーズの商品は、個別包装・熨斗(のし)掛けなど贈答用としてのご注文は承っておりません。ご了承ください。

## 大山ハム株式会社

本社 / 〒683-0851 鳥取県米子市夜見町3018

▼大山ハムオンラインショッピング

<https://www.daisenham.com>

※掲載の文書および写真等の無断使用・転載を禁じます。

### 支店・営業所所在地

■東京支店  
〒140-0002 東京都品川区東品川4丁目13-14 グラスキューブ品川112F  
TEL.03-6711-4330 FAX.03-6711-4335

■名古屋営業所  
〒454-0983 愛知県名古屋市中川区東春田2-260  
TEL.052-304-3286 FAX.052-304-3261

■関西支店  
〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-3-2 南船場ハートビル15F  
TEL.06-4705-8215 FAX.06-4705-8219

■広島営業所  
〒731-5115 広島県広島市佐伯区八幡東1-36-5  
TEL.082-921-2486 FAX.082-921-2881

■山陰支店  
〒683-0851 鳥取県米子市夜見町3018-8  
TEL.0859-24-7070 FAX.0859-24-7077

■福岡営業所  
〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東3丁目1番10号 GSI博多駅東ビル2F (201号室)  
TEL.092-710-5701 FAX.092-452-3300



伝えたい  
届きたい  
おいしさ  
想い

# 2020-2021 WINTER GIFT SELECTION

大山ハムのギフトセレクション

[お歳暮期間限定商品 取扱期間] 2020年11月下旬～12月下旬 [カタログ有効期間] 2020年10月1日～2021年4月30日



鳥取和牛・  
大山山麓産豚・  
大山産ハーブチキン  
使用

# プレミアム 地産セット

自然豊かな鳥取・大山で育まれた希少な地元産原料を贅沢に使用。真摯にもものづくりに向き合ってきた大山ハムの職人が自信と誇りを持って世に送り出す逸品の詰め合わせです。



〈商品番号:PR-1〉  
プレミアム地産セットの盛り合わせ

Premium  
Local Produce



キラリと光る熟練の技。  
このセットには、職人の  
自信と誇りが詰まっています。

こだわり抜いた製法。  
肉の旨みを最大限に引き出す、  
時間や温度の管理。

自然豊かな地で飼育された鳥取和牛、大山山麓産豚、大山産ハーブチキンは、安心・安全はもちろんのこと、柔らかく、臭みのない上質な肉質です。その上質な肉を至極の逸品へと加工するのが、熟練の職人の技術。肉本来の旨みや脂肪の甘みを活かすよう、味付けや調理の時間、温度の管理を徹底しています。

ローストビーフは、真空かつ低温にした状態で長時間加熱することでより柔らかく。表面をローストした香ばしさと、鳥取和牛特有の香りを逃がさないように仕上げています。また、ローストポークとハーブチキンは、表面を直火で香ばしく焼いた後、真空にしてじっくりと加熱しています。低温調理で仕上げることで、旨みを閉じ込め、ジューシーさを引き出しています。惜しみのない時間と手間が、おいしさの秘訣です。



## 鳥取和牛ローストビーフ

古くから和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。その鳥取和牛A4ランク以上を使用。やわらかく口溶けのよい鳥取和牛のおいしさを活かすべく、添加物を使用せずシンプルに味付けしています。



## 大山山麓産豚ローストポーク

大山の澄んだ空気と美しい水の恵みをいっぱいを受けて育てられた大山山麓産豚の肩ロース肉を使用。表面を香ばしく焼いた後、豚肩ロース肉の脂の甘みを残すよう、低温でじっくり加熱し仕上げています。



## 大山産ハーブチキン鶏ももステーキ

自然豊かな大山周辺の農場でオレガノ(ハーブの一種)を添加された飼料を与えられて大切に育てられた大山産ハーブチキン。その鶏もも肉の表面を直火で丁寧に焼きました。肉厚でジューシーな味わい、香ばしい風味が食欲をそそります。



## 大山産ハーブチキン鶏むねステーキ

鶏ももステーキと同じ大山産ハーブチキンの鶏むね肉を使用。直火で丁寧に焼き上げ、しっとり柔らかくジューシーな味わいに仕上げました。脂肪分が少なくヘルシーながらも、肉の旨みが豊かに感じられるこだわりの一品です。

### “お歳暮”期間限定商品 〈取扱期間 2020年11月下旬~12月下旬〉

数量  
限定

冷凍

※プレミアム地産セットは、  
冷凍便でお届けいたします。  
「配送用申込書」にてご注文ください。



商品番号 **PR-1** **10,000円**

- 鳥取和牛 ローストビーフ(200g)
- 大山山麓産豚 ローストポーク(350g)
- 大山産ハーブチキン 鶏ももステーキ(230g)



商品番号 **PR-2** **5,400円**

- 大山山麓産豚 ローストポーク(350g)
- 大山産ハーブチキン 鶏ももステーキ(230g)



商品番号 **PR-3** **3,240円**

- 大山産ハーブチキン 鶏ももステーキ(230g)
- 大山産ハーブチキン 鶏むねステーキ(300g)

※一部包材が写真と異なる場合がございます。また、原料により商品の形状が異なる場合がございます。ご了承ください。※カタログ表示価格(全て税込)はメーカー小売希望価格です。



〈商品番号:CN-5〉  
8種セットの盛り合わせ

# CROWN OF 黒ラベル DAISEN

Winter Gift Selection



進取の精神が生み出す、  
“極み”の味。

国産原料肉を用いたこだわりの逸品。  
数々の受賞歴と多彩な  
バリエーションが魅力です。

## 大山ハムお薦めの逸品

期間  
限定



商品番号 **CN-4**

**4,320円**

- 生ハム(肩ロース) (40g)
- あらびきポークウィンナー(120g)
- 熟成乾塩ベーコン(250g)
- ペッパーシンケン(72g)
- カントリーロースト(72g)

職人の手で直接塩や香辛料等を丁寧にすり込む「乾塩せき法」を用い肉の旨みを凝縮させた、国産豚ばら肉使用の熟成乾塩ベーコン。国産豚ロース肉の味わいを活かしたカントリーロースト、白樺チップで薫した芳醇な香りの生ハム(肩ロース)に加え、ペッパーシンケン、あらびきポークウィンナーの5種を詰め合わせたバラエティ・セットです。



商品番号 **CN-5**

**5,400円**

- 熟成乾塩ベーコン(80g)
- あらびきポークウィンナー(120g)
- ボンレスハム(125g)
- カントリーロースト(72g)
- チーズリヨナー(90g)
- 生ハム(肩ロース) (40g)
- 辛口ポチキウィンナー(120g)
- ペッパーシンケン(72g)

大山ハムを代表する自信作カントリーローストとペッパーシンケン、熟成乾塩ベーコンをはじめ、生クリームでコク味を加えたあらびきポークウィンナー、唐辛子の辛味とにんにくの風味が効いた辛口ポチキウィンナーなど、8種類の味をご堪能いただける詰め合わせです。

## 熟成



●「熟成」とは  
原料肉を一定期間、塩せき(肉に食塩等を加え漬け込みを行うこと)することによって肉特有の風味を十分に醸成させること。塩せきの期間は日本農林規格(特定JAS規格)により定められています。  
※ベーコン/5日間以上

●「熟成」の効果  
熟成することで肉のたんぱく質が溶け出し、酵素が働きやすくなることで、より多くのアミノ酸やペプチドを生成させ、肉の旨みをより引き出します。さらに、長期間塩せきすることで「キュアリングフレーバー」という独特の醸成風味が生まれ、より肉に深み加わります。

●「熟成」の条件  
塩せきの期間だけでなく、水分量、たんぱく含有量、でん粉使用量、使用添加物などの基本条件を満たした方法で製造しなければなりません。製品の品位を見定めて合格したものが「熟成」と認定され表記することが出来るのです。



# CROWN OF DAISEN



“お歳暮”期間限定商品 (取扱期間 2020年11月下旬~12月下旬)



金賞受賞

期間限定

商品番号 **Y-217**  
**5,400円**

- ボンレスハム(360g)
- ロースハム(360g)

国産豚もも肉の旨みを存分にお楽しみいただけるボンレスハム、国産豚ロース肉をドイツ岩塩を使い、じっくりと漬けたロースハム(いずれもDLG金賞受賞)の詰め合わせ。どちらもスモークの風味豊かな逸品です。



期間限定

商品番号 **R-500**  
**5,400円**

- ローストビーフ(200g)
- ロースハム(360g)

国産豚ロース肉をドイツ岩塩を使い、じっくりと漬けたロースハム(DLG金賞受賞)と、国産牛ロース肉を焙煎胡椒とドイツ岩塩等で味付けし、香ばしく焼き上げたローストビーフの詰め合わせ。贅沢な風味を味わえるセットです。



期間限定

商品番号 **Y-222**  
**8,640円**

- オニオンケーゼ(250g)
- ボンレスハム(360g)
- ローストビーフ(200g)
- カントリーロースト(300g)

国産豚もも肉の旨みを存分にお楽しみいただけるボンレスハム、国産豚ロース肉の味わいを活かしたカントリーロースト(以上DLG金賞受賞)、国産牛ロース肉を焙煎胡椒とドイツ岩塩等で味付けし、香ばしく焼き上げたローストビーフ、ソーセージ生地にローストオニオンを練り込んだオニオンケーゼの4種からなる魅力的なセットです。



期間限定

商品番号 **Y-228**  
**10,800円**

- ボンレスハム(360g)
- オニオンケーゼ(250g)
- 生ハム(肩ロース)(40g×2)
- ローストビーフ(200g)
- 肩ロース焼豚(250g)
- カントリーロースト(300g)

ボンレスハム、白樺チップで燻した芳醇な香りの生ハム(肩ロース)、特製のタレに漬け込み焼き上げた肩ロース焼豚、人気のカントリーロースト(以上DLG金賞受賞)、国産牛使用のローストビーフ、ローストオニオンを練り込んだオニオンケーゼの全6種。多様なおいしさが楽しめる贅沢で食べごたえのある詰め合わせです。



金賞受賞



商品番号 **Y-350**  
**3,240円**

- 熟成乾塩ベーコン(80g)
- チーズリヨナー(90g)
- フライシュケーゼ(80g)
- カントリーロースト(72g)
- 生ハム(肩ロース)(40g)

国産豚肉にコクのあるチーズを練り込んで仕上げたチーズリヨナー、ソテーオニオンと甘い香りのマジヨラムを効かせたフライシュケーゼ、人気のカントリーロースト、熟成乾塩ベーコン、白樺チップで燻した芳醇な香りの生ハム(肩ロース)。DLG金賞受賞5品の多様な味が楽しめるバラエティ・セットです。



商品番号 **Y-401**  
**4,320円**

- 熟成乾塩ベーコン(80g)
- チーズリヨナー(90g)
- フライシュケーゼ(80g×2)
- カントリーロースト(72g)
- ペッパーシンケン(72g)
- 生ハム(肩ロース)(40g)

チーズリヨナー、フライシュケーゼ、国産豚ロース肉の味わいを活かし、表面を軽くローストして仕上げたカントリーロースト、熟成乾塩ベーコン、生ハム(肩ロース)(以上DLG金賞受賞)、ペッパーシンケンが入った6種・7点。使い勝手の良いスライスパックをバラエティ豊かにラインアップしました。お手頃価格も魅力的のひとつです。



商品番号 **Y-213**

**6,000円**

- ペッパーシンケン(400g)
- カントリーロースト(400g)

フランスの伝統的なハム「ジャンボン・ブラン」のおいしさをヒントに、国産豚ロース肉の上品な味わいを活かし、表面を軽くローストして仕上げたカントリーロースト(DLG金賞受賞)。国産豚肩ロース肉に黒粒胡椒をたっぷりまぶし、香ばしく焼き上げたペッパーシンケン。自信の看板商品2種のセットです。



〈商品番号:OR-16〉  
3種セットの盛り合わせ

大山ハムお薦めの逸品



商品番号 **OR-16**  
**5,400円**

- 熟成糸巻ロースハム(320g)
- ももハム(340g)
- 熟成乾塩ベーコン(200g)

豚ロース肉を熟成させ、一本一本丁寧に糸で巻いてスモークした熟成糸巻ロースハム、料理素材としても大変重宝する熟成乾塩ベーコンに、あっさりしたももハムを詰め合わせました(いずれもDLG金賞受賞)。お好みの厚さにスライスしてお召上がりください。

# ORIGIN OF 金ラベル DAISEN

Winter Gift Selection

大山ハムのいわば原点。

伝統の味と技を引き継ぐ  
ロングセラーシリーズです。  
どなたにも喜ばれる  
飽きのこないおいしさです。



期間  
限定

商品番号 **OR-13**  
**6,480円**

- 生ハム(ロース)(40g)
- 合鴨ベッパースモーク(190g)
- パーベキューソーセージ(120g)
- ももハム(340g)
- 味噌焼豚(200g)
- 熟成乾塩ベーコン(200g)

黒粒胡椒をまぶし、しっかり燻製した合鴨ベッパースモークと、ももハム、味噌焼豚、熟成乾塩ベーコンのブロック4品に加え、ピリッとスパイシーに仕上げたパーベキューソーセージ、生ハム(ロース)を詰め合わせ。多様な味をボリューム感たっぷりにご堪能いただけるバラエティ6種セットです。

※一部包材が写真と異なる場合がございます。また、原料により商品の形状が異なる場合がございます。ご了承ください。※カタログ表示価格(全て税込)はメーカー小売希望価格です。

# ORIGIN OF DAISEN



“お歳暮”期間限定商品〈取扱期間 2020年11月下旬~12月下旬〉



期間限定

商品番号 **OR-11**  
**4,320円**

- ももハム(340g)
- 味噌焼豚(200g)
- ミートローフ(250g)

あっさりしたももハムと、味噌をたっぷり加えた特製ダレに漬け込み香ばしく焼き上げた味噌焼豚、香辛料のマジョラムが効いたミートローフ。風味豊かなブロック3品の詰め合わせです。



期間限定

商品番号 **OR-14**  
**3,600円**

- 生ハム(ロース) (40g)
- モルタデッラ(75g)
- ミートローフ(250g)
- 合鴨ペッパーズモック(190g)

黒粒胡椒をまぶし、しっかり燻製した合鴨ペッパーズモックと、香辛料のマジョラムが効いたミートローフのブロック2品に加え、使いやすい生ハム(ロース)、モルタデッラを詰め合わせた4種のバラエティ・セットです。



NEW

期間限定

商品番号 **OR-15**  
**5,400円**

- 生ハム(ロース) (40g)
- モルタデッラ(75g)
- パーベキューソーセージ(120g)
- 熟成乾塩ベーコン(80g)
- 熟成糸巻ロースハム(320g)
- 味噌焼豚(200g)

熟成糸巻ロースハム、味噌焼豚のブロック2品に加え、お料理に使いやすいスライスタイプの熟成乾塩ベーコン、ピリッと辛口なパーベキューソーセージなど、6品を詰め合わせたバラエティ・セットです。



金賞受賞



商品番号 **OR-4**  
**3,240円**

- 熟成糸巻ロースハム(320g)
- 熟成乾塩ベーコン(200g)

豚ロース肉を熟成させ、一本一本丁寧に糸で巻いてスモークした熟成糸巻ロースハム、肉に直接塩等をすり込む乾塩せき法で作った熟成乾塩ベーコン。DLG金賞受賞2品の風味豊かな詰め合わせです。



NEW

商品番号 **OR-17**  
**4,320円**

- モルタデッラ(75g)
- 生ハム(ロース) (40g)
- パーベキューソーセージ(120g)
- 熟成乾塩ベーコン(80g)
- ももハム(340g)

お料理に使いやすいスライスタイプの熟成乾塩ベーコン、あっさりしたももハムに加え、モルタデッラ、生ハム(ロース)、ピリッと辛口なパーベキューソーセージを詰め合わせたバラエティ・セットです。



金賞受賞



商品番号 **OR-7**  
**6,000円**

- 熟成糸巻ロースハム(320g)
- ももハム(340g)
- 焼豚(340g)

あっさりしたももハムと、豚ロース肉を熟成させ、一本一本丁寧に糸で巻いてスモークした熟成糸巻ロースハム、特製のダレに漬け込み香ばしく焼き上げた焼豚(いずれもDLG金賞受賞)。定番の3つの味は、毎日の食卓で大活躍いたします。

# 単品おとりよせ

至福のひとときを大切なあの人へ、  
自分へのご褒美に。

単品おとりよせシリーズは、ご自宅配送を旨とさせていただきます。  
包装・熨斗(のし)掛けなど贈答用としてのご注文は承っておりません。ご了承ください。

## 通年商品 *Regular items*

 <p><b>カントリーロースト</b> (280g) スライス</p> <p>商品番号 <b>001</b> 2,420円</p> <p>豚ロース肉の上品な風味を活かし、表面を軽くローストして仕上げました。おいしい厚さにスライスしてあります。</p>	 <p><b>ペッパーシンケン</b> (280g) スライス</p> <p>商品番号 <b>002</b> 2,420円</p> <p>豚肩ロース肉の旨みを黒粒胡椒が引き立てた大人の味わいです。おいしい厚さにスライスしてあります。</p>	 <p><b>焼豚</b> (340g)</p> <p>商品番号 <b>003</b> 2,000円</p> <p>豚もも肉を醤油ベースのタレで、こんがり香ばしく焼き上げました。</p>	 <p><b>生ハム(ロース)</b> (40g×3) スライス</p> <p>商品番号 <b>006</b> 1,480円</p> <p>スモークの香り豊かな生ハムです。しっとりとした味わいが印象的。フルーツや生野菜によく合います。</p>
 <p><b>ももハム</b> (340g)</p> <p>商品番号 <b>007</b> 1,780円</p> <p>スモークの香りとマイルドな豚もも肉の味わいが調和した、風味豊かなボンレスハムです。</p>	 <p><b>辛口ポチキウインナー</b> (280g×2袋) 辛口</p> <p>商品番号 <b>008</b> 2,300円</p> <p>唐辛子とにんにくの辛味が豚肉のおいしさを引き出しました。ビールにもよく合う大人の味わいの辛口ウインナーです。</p>	 <p><b>あらびきポークウインナー</b> (280g×2袋)</p> <p>商品番号 <b>009</b> 1,980円</p> <p>スモークの香りが豚肉の旨みを引き立てた定番のソーセージ。パリッとした歯ごたえもおいしさのうち。</p>	 <p><b>ベーコン</b> (500g) スライス</p> <p>商品番号 <b>010</b> 1,980円</p> <p>料理素材として幅広くお使いいただけます。たっぷり使えるお徳用サイズ。</p>

## お得なまとめ買い

 <p><b>カントリーロースト・ペッパーシンケン・あらびきポークウインナー</b> (280g) スライス (280g) スライス (280g×2袋)</p> <p>商品番号 <b>J001</b> 5,800円</p> <p>売上No.1&amp;DLG金賞受賞のカントリーロースト、さらにはペッパーシンケンに、売上No.3のあらびきポークウインナーを加えた人気商品の詰め合わせです。</p>
 <p><b>ベーコン・あらびきポークウインナー</b> (500g) スライス (280g×2袋)</p> <p>商品番号 <b>J002</b> 3,400円</p> <p>普段使いに大活躍!料理素材として幅広くお使いいただけるお徳用サイズのベーコンと、売上No.3のあらびきポークウインナーの詰め合わせです。</p>

## お歳暮期間限定商品 *Limited items*

取扱期間 / 2020年11月下旬~12月下旬

 <p><b>熟成だいせんロースハム</b> (700g)</p> <p>商品番号 <b>014</b> 4,500円</p> <p>じっくりと熟成させることにより、豚肉本来のおいしさをしっかり引き出しました。</p>	 <p><b>熟成乾塩ベーコン</b> (300g) スライス</p> <p>商品番号 <b>016</b> 1,650円</p> <p>伝統的な製法である「乾塩せき法」で作ったこだわりの味。おいしいベーコンがあると、お料理が楽しくなります。</p>	 <p><b>ごま焼豚</b> (200g)</p> <p>商品番号 <b>021</b> 1,480円</p> <p>ごまの風味豊かな豚ばら肉の焼豚です。軽く焼いていただくと、ごまの香りが一層引き立ちます。</p>	 <p><b>いかの腹芸</b> (1袋)</p> <p>商品番号 <b>022</b> 1,600円</p> <p>「いか」に、パセリ、チーズ、コーン入りのソーセージを詰めてスモークしました。</p>	 <p><b>ローストビーフ(ロース)</b> ソース付(200g)</p> <p>商品番号 <b>023</b> 2,500円</p> <p>国産牛ロース肉を焙煎胡椒とドイツ岩塩等でシンプルに味付け。表面を香ばしく焼き上げました。</p>	 <p><b>合鴨ペッパースモーク</b> (190g)</p> <p>商品番号 <b>024</b> 1,480円</p> <p>合鴨肉に黒粒胡椒をまぶし、しっかりとスモーク。黒粒胡椒の野性的な香りが合鴨肉の風味をより一層引き立てます。</p>
--	--	---	--	---	--

※ 辛口商品は、小さいお子様や辛いものが苦手な方はご注意ください。  
※ 一部包材が写真と異なる場合がございます。また、原料により商品の形状が異なる場合がございます。ご了承ください。※ カタログ表示価格(全て税込)はメーカー小売希望価格です。



Winter Gift Selection

スペシャルメニュー

特別な日の主役に



(商品番号:Y-201)  
布巻ボンレスハムの厚切りハムステーキ

# SPECIAL MENU

*Daisen Ham*

パーティや記念日、

おもてなしに。

いつもより少し贅沢な

スペシャルメニュー。

食卓に特別感と華やかさを

演出します。

## 和牛 ローストビーフ

(もも)ソース付



金賞受賞

焙煎胡椒とドイツ岩塩で  
シンプルに味付けし、  
表面を香ばしく焼き上げました。  
和牛ならではの豊かな旨みを  
そのまま閉じ込めています。  
やわらかな食感と、切り分けたときの  
焼き目と赤身の色合いをお楽しみください。  
何気ない一日を特別な日に変えてくれる逸品です。

●1本で約4~5名が召し上がれます。



※写真は和牛ローストビーフのイメージです。



商品番号 DF-501

6,000円

1本セット(270g)



商品番号 DF-101

11,000円

2本セット(270g×2)

お歳暮  
期間限定

冷凍

こちらの商品は冷凍便で  
お届けいたします。

※和牛ローストビーフは、「配送用申込書」にてご注文ください。

## 布巻ハム

国産  
豚肉使用

お歳暮  
期間限定

数量  
限定

商品番号 Y-202

8,000円

布巻ロースハム(750g)

職人の厳しい目で選んだ国産  
豚ロース肉を用い、一本一本  
丹念に作り上げました。豚  
ロース肉ならではの繊細な  
風味が魅力。布巻ボンレス  
ハムと並ぶ自信作です。



国産  
豚肉使用

お歳暮  
期間限定

数量  
限定

商品番号 Y-201

20,000円

布巻ボンレスハム(約1.7kg)

昔ながらの直火式スモーク  
ハウスで職人の技と経験を  
頼りに、じっくりとスモーク  
しました。ハムの王様とも言  
える力強く深みのある味わい  
です。



※写真は布巻ロースハムのイメージです。