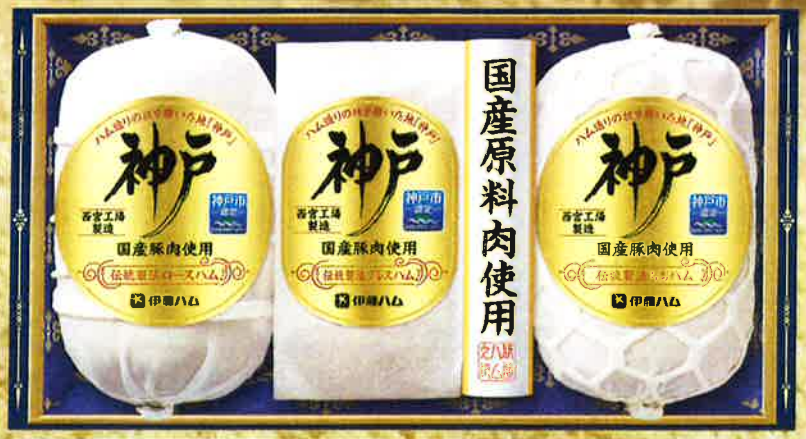
伊藤ハム

WINTER GIFT 2018

お歳暮は、伊藤ハム



H-21 WR-501



H-9 IKC-100

伝承献呈



バラエティに富んだ
おいしさを詰め合わせた
ギフトセットです。



H-1 IGM-300 本体価格 **3,000**円(税込**3,240**円) 冷蔵
ホワイトロースハム 320g／やわらか焼豚 180g



H-3 GM-300 本体価格 **3,000**円(税込**3,240**円) 冷蔵
やわらか焼豚 180g／特選直火焼ロース 180g
特選厚切あらびきステーキ 120g／特選あらびきウインナー 85g



H-2 IGM-301 本体価格 **3,000**円(税込**3,240**円) 冷蔵
肩ロース 210g／やわらか焼豚 180g／燻しハム 180g



H-5 GM-42 本体価格 **4,000**円(税込**4,320**円) 冷蔵
直火炙り焼豚 180g／特選ロースハム 180g／特選厚切あらびきステーキ 120g
特選直火焼ロース 180g／特選あらびきウインナー 85g



H-4 IGM-40 本体価格 **4,000**円(税込**4,320**円) 冷蔵
特選ロースハム 360g／やわらか焼豚 180g／肩ロース 210g



H-6 IGM-502 本体価格 **5,000**円(税込**5,400**円) 冷蔵
特選ロースハム 360g／やわらか焼豚 180g／燻しハム 180g
特選直火焼ロース 180g／ポークテースト 190g



H-7 GM-56 本体価格 **5,000**円(税込**5,400**円) 冷蔵
直火炙り焼豚 180g／特選ロースハム 360g／特選厚切あらびきステーキ 120g
特選直火焼ロース 180g／特選あらびきホワイトウインナー 85g／特選あらびきウインナー 85g

※化粧箱(蓋・箱・中敷等)につきましては、期間中にデザインを変更する場合がございます。予めご了承願います。

神戸市認定
2014年神戸市より「KOBEスペシャルPRパートナー」に認定されました。

国産肉使用 神戸

ハム造りの技を磨いた地「神戸」



調理例

伝統製法（※湯煮製法）で仕上げたしっとりジューシーなハムセットです。



H-8 IKC-80 冷蔵
本体価格 8,000円（税込8,640円）
伝統製法ロースハム 500g
伝統製法ももハム 500g

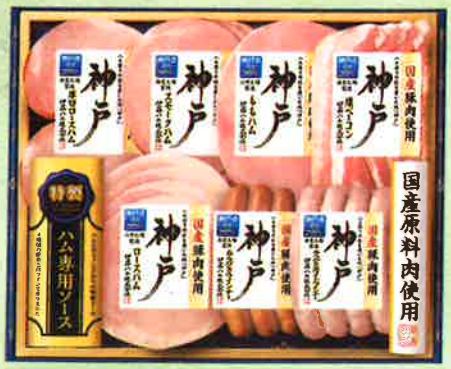


H-9 IKC-100 冷蔵
本体価格 10,000円（税込10,800円）
伝統製法ロースハム 500g／伝統製法プレスハム 350g
伝統製法ももハム 500g

※湯煮製法とは　ハムの製造工程では、塩せき・充填した原料肉を燻製した後、一般的には蒸気を利用した加熱を行いますが、伝統的な製法である「湯煮製法」は、お湯に漬けてじっくり加熱を行います。そうする事で、しっとりジューシーな味わいのハムに仕上げることが出来ます。



H-10 IKE-301
本体価格 3,000円（税込3,240円） 冷蔵
スモークハム 65g／ももハム 70g／燻べーコン 56g
ハム専用ソース(30ml×2)×1袋／ロースハム 70g
あらびきウインナー 85g
あらびきホワイトウインナー 110g



H-11 IKE-401 冷蔵
本体価格 4,000円（税込4,320円）
厚切ロースハム 110g／スモークハム 65g
ももハム 70g／燻べーコン 56g
ハム専用ソース(30ml×2)×1袋
ロースハム 70g／あらびきウインナー 85g
あらびきホワイトウインナー 110g



H-12 IKE-501 冷蔵
本体価格 5,000円（税込5,400円）
ロースハム 70g／スモークハム 65g／ももハム 70g
燻べーコン 56g／ハム専用ソース(30ml×2)×1袋
厚切ロースハム 110g×2パック
あらびきウインナー 85g×2パック
あらびきホワイトウインナー 110g



H-13 IKE-42
本体価格 4,000円（税込4,320円） 冷蔵
特選ロースハム 380g／焼豚 230g
特選直火焼ポークローフ 180g



H-14 IKE-54
本体価格 5,000円（税込5,400円） 冷蔵
特選ロースハム 380g／焼豚 230g
特選ホワイト肩ロース 210g



六甲

H-15 RMB-50
本体価格 5,000円（税込5,400円） 冷蔵
ロースハム 400g／ももハム 420g

ローストビーフ入りオードブルコーナー

ローストビーフをはじめバラエティ豊かに詰め合わせたオードブルギフトセットです。



H-16 GJ-30 冷蔵
本体価格 3,000円（税込3,240円）
ローストビーフ焦がし醤油のジュレ仕立て 180g
ローストビーフゆず風味のジュレ仕立て 180g



H-17 IGM-31 冷蔵
本体価格 3,000円（税込3,240円）
ローストビーフ焦がし醤油のジュレ仕立て 180g
やわらか焼豚 180g／特選直火焼ロース 180g



H-18 IGM-505 冷蔵
本体価格 5,000円（税込5,400円）
特選ロースハム 360g
ローストビーフ焦がし醤油のジュレ仕立て 180g
やわらか焼豚 180g

宅配専用ギフト

贅否両論 こだわりの和食ギフト

料理人笠原将弘こだわりの和食ギフトです。



H-19 WA-36 3種の豚角煮

本体価格 **3,500**円
（税込 **3,780**円）

豚角煮だし仕立て 280g
豚角煮香味醤油仕立て 280g
豚角煮味噌仕立て 280g

宅配のみ　冷凍



H-20 WA-51 こだわりの和惣菜

本体価格 **5,000**円
（税込 **5,400**円）

牛とろとろ煮 170g
鶏の野菜巻 山椒風味 160g
鶏の照焼き 160g
つくねの蕪みぞれ仕立て 200g
釜炊き叉焼 180g／豚角煮 230g

宅配のみ　冷凍

※本品は冷凍便でお届けしております。調理方法については、各々の製品の裏面表示にしたがってお召し上がりください。



焙煎黒胡椒をほど良く使用し、お肉の旨みを一層引き立てました。



H-21 WR-501

本体価格 **5,000**円（税込 **5,400**円）

サーロインローストビーフ 350g
わさび醤油ソース（30g×2）
ローストビーフソース和風ゆず風味（30g×2）

宅配のみ　冷凍



H-22 WR-50

本体価格 **5,000**円（税込 **5,400**円）

ローストビーフ（もも）210g×2
わさび醤油ソース（30g×2）
ローストビーフソース和風ゆず風味（30g×2）

宅配のみ　冷凍



H-23 WR-40

本体価格 **4,000**円（税込 **4,320**円）

ローストビーフ（もも）210g
ローストビーフソース和風ゆず風味（30g×2）
ローストポーク 280g

宅配のみ　冷凍

※ローストビーフギフトはローストビーフ本来の風味と鮮度を維持するため、冷凍便でお届けしております。おいしく召し上がって頂くために冷蔵庫で自然解凍してください。（冷蔵庫での自然解凍には約1日かかります。）

田崎 真也 監修 ローストビーフセット

田崎 真也 監修
ローストビーフ

おすすめの食べ方
スライスしたローストビーフに岩塩をかけてお召し上がりください。
岩塩が牛肉本来の香りをいっそう華やかに引き立て、
肉の旨みを十分にお楽しみいただけます。



H-24 EM-100【国産黒毛和牛使用】

本体価格 **10,000**円（税込 **10,800**円）

黒毛和牛ローストビーフ 220g×2
グレイビーソース（30g×2、ドイツ産岩塩 1g）×2

宅配のみ　冷凍



H-25 EM-505【国産牛使用】

本体価格 **5,000**円（税込 **5,400**円）

国産牛ローストビーフ（もも）390g
グレイビーソース（30g×2、ドイツ産岩塩 1g）

宅配のみ　冷凍

ハンバーグギフトセット

キリクリームチーズを使用したハンバーグ



宅配のみ　冷凍

※kiriクリームチーズをチーズ中100%使用。
kiriはフランス・フロマジェリーベル社の登録商標です。

H-26 CH-31

本体価格 **3,000**円
（税込 **3,240**円）

デミグラスソースハンバーグ 77g×4
トマトソースハンバーグ 77g×4
テリヤキソースハンバーグ 77g×4


調理例

※ローストビーフギフトはローストビーフ本来の風味と鮮度を維持するため、冷凍便でお届けしております。おいしく召し上がって頂くために冷蔵庫で自然解凍してください。（冷蔵庫での自然解凍には約1日かかります。）

パンフレットに掲載の商品は簡易包装にて発送させて頂きます。
環境負担の少ない簡易包装にご協力ください。


包装イメージ

伊藤ハム株式会社

※ご注文の際にご記入頂きました個人情報は、商品発送及び今後当社ギフト商品をご案内するために利用させていただきます。

201809KH

おいしい冬の勢ぞろい

ご予約承り中

A. The GRANDアルトバイエルン

コク、深みのあらびきウインナー。特定JAS「熟成」規格。



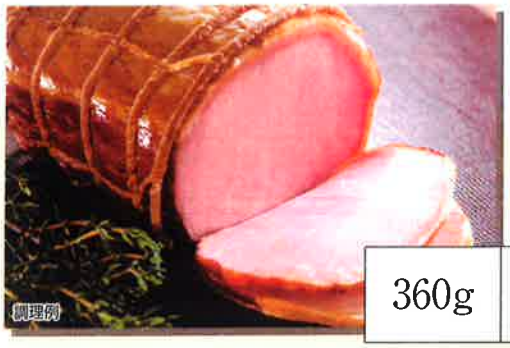
調理例

1000g

本体価格2,686円
税込2,900円

B. 伝承献呈ロースハム

守り伝えられた伝統の技を用い、丹念に造り上げました。



調理例

360g

本体価格2,315円
税込2,500円

C. しっとりやわらか肩ロース焼豚

豚肩ロース肉を使用したしっとりやわらかな焼豚です。



調理例

280g×2本

本体価格1,482円
税込1,600円

D. しっとりまろやか もも生ハム 切り落とし

しっとりとしてまろやかな味わいの豚もも肉使用の生ハム。



調理例

110g×3パック

本体価格1,482円
税込1,600円

E. つるし燻しベーコン

1本1本丁寧につるした豚バラ肉を香り豊かに燻しました。



調理例

220g×2本

本体価格1,482円
税込1,600円

F. kiriクリームチーズ6P

生乳と生クリームのクリーミーでコクのあるフランス産のクリームチーズ。



調理例

5箱入

本体価格2,315円
税込2,500円

G.札幌 寒干しラーメン(醤油味)

じっくり熟成させた生麺を非加熱で乾燥し、旨みを封じ込めました。



調理例

10食入

本体価格1,482円
税込1,600円

H.ピザガーデン マルゲリータ

旨みを引き出した『熟成生地』に2種のナチュラルチーズをトッピング。



調理例

6枚入

本体価格2,686円
税込2,900円

● 取扱い店

※お申し込みは、　　月　　日までにお願いいたします。

※ご注文の際にご記入頂きました個人情報は、商品発送及び
今後当社ギフト商品をご案内するために利用させていただきます。
※都合によりパッケージ等の変更がある場合がございますので、予めご了承ください。

伊藤ハム

201809KT