

伝承は  
この國の  
誇りである

白鶴

# 伝承

伝統を誇る贈り物

松本家  
御愛用



2020  
冬の贈り物



DKB-501 本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 冷蔵  
特選ロースハム 400g/特選ももハム 300g



DKC-41 本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**) 冷蔵  
特選肩ロース 250g/網焼き焼豚 230g  
特選直火焼ポークロース 180g



DKG-50 本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 冷蔵  
特選ロースハム 400g/網焼き焼豚 230g  
特選直火焼ポークロース 180g

西宮本社工場限定製造品



DKD-100 本体価格 **10,000円** (税込 **10,800円**) 冷蔵  
伝統製法ロースハム 500g/伝統製法肩ロース 250g  
伝統製法ももハム 500g  
※伝統製法とは、ハムの製造工程で塩せき充填した原料肉を燻製した後、お湯に漬けて加熱することで、しっとりジューシーに仕上げる湯蒸製法です。



DKS-35 本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**) 冷蔵  
特選深燻しベーコン 51g/生ハムロース 40g/特選肩ロース 66g  
特選あらびきホワイトウインナー 110g  
特選あらびきウインナー 110g/特選ロースハム 60g



DKS-45 本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**) 冷蔵  
特選深燻しベーコン 51g/特選ももハム 64g/生ハムロース 40g  
特選肩ロース 66g/特選あらびきホワイトウインナー 110g  
特選あらびきウインナー 110g/特選ロースハム 60g×2



DN-30 本体価格 **2,700円** (税込 **2,916円**) 冷蔵 新商品  
生ハムもも 40g/生ハムロース 40g×2  
冷式燻製生ベーコン 40g



DKT-35 本体価格 **3,500円** (税込 **3,780円**) 冷蔵 新商品  
生ハムもも 40g/生ハムロース 40g/てりやきソースハンバーグ 120g×2  
デミグラスソースハンバーグ 120g×2  
和風おろしソースハンバーグ 120g×2

# 特選 伝承献呈

バラエティに富んだおいさを  
詰め合わせたギフトセットです。

特選:JAS[特級]グレードの商品です。  
(JAS:日本農林規格)  
※焼豚・ローストビーフにはJAS規格が  
ないため「特選」表示はありません。



**GM-300**  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**) 冷蔵  
直火炙り焼豚 180g / 特選厚切あらびきステーキ 120g  
特選あらびきウィンナー 85g / 特選直火焼ローフ 180g



**IGM-300** 冷蔵  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**)  
特選ホワイトロースハム 320g  
直火炙り焼豚 180g



**IGM-301** 冷蔵  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**)  
直火炙り焼豚 180g / 特選肩ロース 180g  
特選深燻しベーコン 180g



**IGM-506** 冷蔵  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**)  
特選ロースハム 360g / 特選ホワイトロースハム 320g  
特選肩ロース 180g



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



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

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



**IGM-31** 冷蔵  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**)  
直火炙り焼豚 180g  
ローストビーフ焦がし醤油ジュレ仕立て 180g  
特選直火焼ローフ 180g



**GMF-60** 冷蔵  
本体価格 **4,500円** (税込 **4,860円**)  
特選ロースハム 360g  
ローストビーフ焦がし醤油ジュレ仕立て 180g  
直火炙り焼豚 180g / 特選厚切あらびきステーキ 120g  
特選直火焼ローフ 180g / 特選厚切あらびきステーキ 120g



**BKC-31** 冷蔵  
本体価格 **3,000円**  
(税込 **3,240円**)  
ももハム 220g / あらびきヴルスト 190g  
直火焼ミートローフ 180g



**BKC-501** 冷蔵  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**)  
ロースハム 340g / 網焼き焼豚 190g  
直火焼ミートローフ 180g



**BKV-58** 冷蔵  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**)  
肩ロース 210g / 網焼き焼豚 190g / 直火焼ミートローフ 180g  
あらびきウィンナー 85g×2 / 生ハムロース 35g×2

鹿兒島黒豚  
「豊かな旨みときめ細かい肉質」の  
じっくり丹念に育て上げた  
鹿兒島黒豚を使用した自信作です。



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。



**IKE-301** 冷蔵  
本体価格 **3,000円**  
(税込 **3,240円**)  
ロースハム 70g  
ももハム 70g  
燻ベーコン 56g  
特製ハム専用ソース(30g×2)  
肩ロース 66g  
あらびきウィンナー 85g  
ホワイトウィンナー 85g

スモークをかけずに仕上げたホワイトタイプのハムセットです。



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



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

## 特選 伝承献呈うす塩



**GMU-35** 冷蔵  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**)  
特選ロースハム 320g / 特選ももハム 230g  
特選あらびきヴルスト 190g



**GMU-45** 冷蔵  
本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**)  
特選ロースハム 320g / 炙り焼豚 180g  
特選あらびきヴルスト 190g  
特選燻ベーコン 180g  
特選あらびきウィンナー 85g×2

からだを思い、おいしさそのまま、  
塩分をおさえ、うす塩に仕上げました。

特選:JAS[特級]グレードの商品です。(JAS:日本農林規格)  
※焼豚にはJAS規格がないため「特選」表示はありません。



**GMU-45** 冷蔵  
本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**)  
特選ロースハム 320g / 炙り焼豚 180g  
特選あらびきヴルスト 190g  
特選燻ベーコン 180g  
特選あらびきウィンナー 85g×2

※化粧箱(蒸・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。

# 両論 賛否

SANPI-RYORON

東京・恵比寿 日本料理店  
「賛否両論」  
笠原 将弘 監修



**お歳暮限定企画**  
2020年夏ギフトで販売したセットに、牛しぐれ煮を加えてお届けします。

**WA-51S こだわりの和惣菜**  
本体価格 **5,000円** 宅配のみ 冷蔵  
(税込 **5,400円**)  
牛とろ煮 170g/鶏の照焼き 160g  
釜炊き叉焼 180g/牛しぐれ煮ごぼう 55g  
鶏の野菜巻 山椒風味 160g  
つくねの蕪みぞれ仕立て 200g/豚角煮 230g

**WA-36 3種の豚角煮**  
本体価格 **3,500円** 宅配のみ 冷蔵  
(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

**WA-30 こだわりの和惣菜**  
本体価格 **3,000円** 宅配のみ 冷蔵  
(税込 **3,240円**)  
牛しぐれ煮ごぼう 55g/鶏の照焼き 160g  
鶏の野菜巻 山椒風味 160g  
豚ばらの味噌煮込み 70g  
つくねの蕪みぞれ仕立て 200g  
豚ロースの醤油煮込み 70g

**笠原将弘プロフィール**  
日本料理店「賛否両論」の店主。新宿「正月屋吉兆」で修業を積み、28歳で実家の焼き鳥店「とり将」を継ぐ。2004年「とり将」が30年を迎えたのを機に、いったん店を閉め、東京・恵比寿に「賛否両論」をオープン。たちまち予約の取れない人気店となる。

冷蔵 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。



## しぐれ煮と角煮の詰め合わせ



**WA-4A**  
本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**)  
牛すじ煮込み 味噌仕立て 50g  
牛肉牛蒡しぐれ煮 55g  
牛肉蓮根しぐれ煮 55g  
牛肉と筍そぼろ 50g  
黒豚角煮 100g/牛角煮 100g  
昆布椎茸豚肉しぐれ煮 50g



**WA-5A**  
本体価格 **4,500円** (税込 **4,860円**)  
黒豚角煮 100g  
牛肉と筍そぼろ 50g  
牛すじ煮込み 醤油仕立て 50g  
牛肉牛蒡しぐれ煮 55g  
牛角煮 100g  
豚肉の味噌そぼろ 50g  
牛すじ煮込み 味噌仕立て 50g  
牛肉蓮根しぐれ煮 55g

**WA-3A**  
本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**)  
牛肉椎茸しぐれ煮 55g  
牛肉蓮根しぐれ煮 55g  
牛肉牛蒡しぐれ煮 55g  
黒豚角煮 100g  
牛角煮 100g

## 田崎真也 監修 ローストビーフ



「焙煎黒胡椒」、「焙煎オニオン」を使用し、しっとりジューシーに仕上げた贅沢な味わいのローストビーフです。



**EM-100【国産黒毛和牛使用】**  
本体価格 **10,000円** (税込 **10,800円**) 冷蔵  
国産黒毛和牛ローストビーフ 220g×2  
グレイビーソース(30g、ドイツ産岩塩 1g)×2



**EM-505【国産牛使用】**  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 冷蔵  
国産牛ローストビーフ 390g  
グレイビーソース(30g、ドイツ産岩塩 1g)

**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。

東京・恵比寿 日本料理店  
「賛否両論」  
笠原 将弘 監修  
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。



**WR-501**  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 冷蔵  
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)



**WR-50**  
本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 冷蔵  
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)



**WR-40**  
本体価格 **4,000円** (税込 **4,320円**) 冷蔵  
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

冷蔵 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。)

感謝を込めてお届けします。  
贈り物は、伊藤ハムの『伝承』。

この国のハムづくりを支えてきた誇りとこだわりを、皆様の大切な方へ。感謝の証を、伝承品質で。

厳選した国産豚肉のみを使用し、丹精込めてつくり上げました。

「品質」を「伝承」。

「技術」を「伝承」。

「想い」を「伝承」。

長い歳月に亘って受け継がれ、磨かれた、

真の味覚を追求し続けることで培ってきた、

師から弟子へ、親から子へ、友から友へ。受け継がれていく『伝承』。

# 伝承

伝統を誇る贈り物



**DKS-55** 本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**)  
生ハムおも 40g / 特選深燻ベーコン 51g / 特選ももハム 64g  
特選肩ロース 66g / 特選あらびきホワイトインナー 110g  
特選あらびきインナー 110g / 生ハムロース 40g  
特選ロースハム 60g×3

創業者、伊藤傳三の想いを受け継ぐ  
**伝承品質**  
永年培ったハムづくりの技で  
丹精込めてつくり上げた  
JAS「特級」グレードの商品です。  
JAS「日本産林規格」  
※特選生ハムにはJAS特級規格がないため  
※特選表示はありません。  
大判ももハムはJAS特級規格ではありません。



昭和21年当時の神戸工場(神戸市灘区備後町)



調理例

## 田崎真也セレクション

お子様から大人まで、ご家族皆様でお楽しみいただけるメニューを詰め合わせた洋食セットです。



※ピザは焼き上げ後のイメージです。

調理例

### YO-40

本体価格 **3,000円** (税込 **3,240円**) 宅配のみ  
生ハムスライス 45g  
ローストビーフ(もも) 200g  
グレイビーソース(30g、ドイツ産岩塩1g)  
デミグラスソースハンバーグ 120g×3  
デミグラスソースチーズ入りハンバーグ 120g×3

冷凍

### YO-55

本体価格 **5,000円** (税込 **5,400円**) 宅配のみ  
ビーフシチュー 185g  
オマール海老のビスク 150g  
生ハムスライス 45g  
ローストビーフ(もも) 200g×2  
グレイビーソース(30g、ドイツ産岩塩1g)×2  
デミグラスソースチーズ入りハンバーグ 120g×2  
デミグラスソースハンバーグ 120g×2

冷凍

### YOP-40

本体価格 **3,800円** (税込 **4,104円**) 宅配のみ  
生ハムスライス 45g  
ピザ4種のチーズスペシャリティ 291g  
ピザマルゲリータスペシャリティ 300g  
デミグラスソースハンバーグ 120g×2  
デミグラスソースチーズ入りハンバーグ 120g×2  
オマール海老のビスク 150g×2

冷凍

赤ワイン仕立てのビーフカレー、牛肉の赤ワイン煮のセットです。

田崎真也もおすすめ、クリームチーズ入りハンバーグ。



### ST-35

本体価格 **3,500円**  
(税込 **3,780円**)  
ビーフカレー 200g×3  
牛肉の赤ワイン煮 200g×3

常温

新商品

調理例



調理例

**Kiri** クリームチーズ使用  
Kiriはフランス・ベル社の登録商標です。

### 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 / 完熟トマト煮込みハンバーグ 77g×4  
テリヤキソースハンバーグ 77g×4

冷凍

本品は冷凍便でお届けしております。おいしく召し上がっていただくために、解凍は冷蔵庫で自然解凍してください。

原料肉の形状をいかし、商品を作っているため、形状に多少のバラつきが生じます。ご了承ください。

パンフレットに掲載の商品は簡易包装にて発送させていただきます。

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

※国内工場で製造しております。  
※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。※表示価格はメーカー希望小売価格です。

## 伊藤ハム株式会社