



Summer Gift
2021

夏の食卓を彩ります

[NEW]

金印肉用きざみわさび

体についた脂肪を減らす

&

飛驒牛

岐阜県の豊かな大自然が育んだ
選ばれし銘柄牛

飛驒牛は、“和牛のオリンピック”と言われる全国のブランド牛品評会において、2大会連続で金賞に輝いたブランド牛です。岐阜県の豊かな大自然と清流の恵み、そして飛驒の匠の技にも通じる生産者の丹念さから育まれています。霜降りが多く、筋繊維がきめ細かなため柔らかな食感が特徴です。くどさはまったくなく、旨味たっぷりの甘味を感じられるため、年代を問わずお楽しみいただけます。



肉用きざみわさび

加工わさび初の機能性表示食品。日々の食生活の中で無理なく継続摂取ができ、体についた脂肪を減らすことが期待できる商品です。本わさびの爽やかなシャキシャキ感で焼肉やステーキなどの肉料理をさっぱりと味わえます。

※機能性関与成分：

ローズヒップ由来ティロロサイド



(A1) 飛驒牛 「肩ロース 焼肉用」

- 肩ロース 焼肉用 500g
- 肉用きざみわさび 30g×2本

8,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

(A2) 飛驒牛 「肩ロース すき焼き用」

- 肩ロース すき焼き用 500g
- 肉用きざみわさび 30g×2本

8,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便：冷凍 ●送料：無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間：注文から9～12日 ●賞味期間：発送日より約30日(冷凍) ●のし：対応可

冷凍便

※料理写真はイメージです。

静岡県西部・遠州地方で、天竜川の豊富な伏流水を引いた養殖地で手間を惜しむことなく水、餌、土、そして技にこだわった逸品が幸せ鰻です。大自然の恩恵を受け丹念に育て上げられた、旨味と栄養がたっぷりの鰻を熟練の職人が一匹ずつ背開きして、遠赤外線であつくと焼き上げています。

天竜川の自然の恩恵とうなぎ一筋の職人の技
静岡県産 鰻白焼「幸せ鰻」
&
香り高い信州安曇野産本わさび使用
金印 香るおろし本わさび



金印「蒲焼のたれ」

継ぎ足しながら使われる鰻屋のたれの味を目指し、鰻のエキスを加えてコクと旨味を出しました。直火で仕込んだ醤油の香ばしさが鰻の美味しさを引き立てます。

香るおろし本わさび

信州安曇野産の本わさびだけを使用し、金印独自の超低温すりおろし製法で、すりたてのわさびの香りを封じ込めました。



(B1) 鰻白焼 5枚セット

- 鰻白焼 約170g×5枚
- 香るおろし本わさび 25g×3本
- 蒲焼のたれ 120g×2本

18,000円(税込)

(B2) 鰻白焼 3枚セット

- 鰻白焼 約170g×3枚
- 香るおろし本わさび 25g×2本
- 蒲焼のたれ 120g×1本

11,200円(税込)

(B3) 鰻白焼 2枚セット

- 鰻白焼 約170g×2枚
- 香るおろし本わさび 25g×1本
- 蒲焼のたれ 120g×1本

7,800円(税込)

(B4) 鰻白焼 1枚セット

- 鰻白焼 約170g×1枚
- 香るおろし本わさび 25g×1本
- 蒲焼のたれ 120g×1本

4,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便:冷凍 ●送料:無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間:注文から7~10日 ●賞味期間:発送日より約30日(冷凍) ●のし:対応可

冷凍便

そばを知り尽くした名古屋の名店
紗羅餐 そばセット
&
香り高い信州安曇野産本わさび使用
金印 香るおろし本わさび

今までの機械製麺には無かった手打ちの技術。長い時間を掛けて試作を繰り返し、そば打ちを知り尽くした紗羅餐だからこそ、従来の乾麺に比べそば粉比率の高い納得のできる乾そば作りに成功しました。直接契約栽培で味や香りを追求したそばを石臼粗挽きしているため、香りが違います。お店でしか食べられなかった、そば本来の味をご家庭でお楽しみいただける逸品です。



(C1) 紗羅餐「そばセット」

- 乾蕎麦 180g×3本(約6人前)
- 特選そばつゆ 300ml
- 香るおろし本わさび 25g×2本

5,000円(税込)

送料無料

※一部地域を除く



香るおろし本わさび

信州安曇野産の本わさびだけを使用し、金印独自の超低温すりおろし製法で、すりたてのわさびの香りを封じ込めました。

●配送便:冷蔵 ●送料:無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間:注文から9~12日 ●賞味期間:発送日より約30日(冷蔵) ●のし:対応可

冷蔵便

幻の地鶏を豪快に焼き上げた

じとっこ

塚田農場 みやざき地頭鶏 炭火焼

&

金印スパイスセレクション

ゆず胡椒

宮崎でも限られた農家しか生産が許されていない幻の地鶏を、塚田農場自家製の特製塩で味付けし、豪快に炭火で焼き上げました。柔らかい肉質、適度な歯ごたえ、ジューシーな旨味は、まるでお店で食べているかのようです。肉の旨味を引き出すゆず胡椒をつけて、シンプルに召し上がるのがおすすめです。



金印スパイスセレクション

ゆず胡椒

国産ゆず皮と青唐辛子を使用し、岩塩で塩分控え目に仕上げました。ゆず皮の渋味とピリッと辛い青唐辛子が絶妙です。



(D1) 塚田農場「みやざき地頭鶏 炭火焼」

●みやざき地頭鶏 炭火焼 160g×5個 ●ゆず胡椒 90g

5,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

冷凍便

●配送便：冷凍 ●送料：無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日(冷凍) ●のし：対応可

熊本生まれの希少な和牛

くまもとあか牛 ローストビーフ・
サーロインローストビーフ

&

金印スパイスセレクション

レホール

褐毛和種と言われる固有種で、日本国内の和牛の1.3%程度しか飼育されていない大変希少な和牛です。栄養素に富んだあか牛は、適度な脂肪を含む赤身の多い肉質で、旨味と柔らかさ、ヘルシーさを兼ね備えており、全国的に高い評価を得ています。サーロインで作上げたローストビーフは、程よい霜降りです。そのまま食べてよし、サラダと合わせてもよし、ビールやワインのお供にもピッタリです。



金印スパイスセレクション

レホール

金印が開発した優良系統の西洋わさび(白宝®)を北海道で契約栽培。超低温すりおろし製法により、揮発しやすいわさびの風味・辛味を逃すことなくすりおろし、ワインピネガーで風味よく仕上げました。

限定
50
セット

(E1) くまもとあか牛
「ローストビーフ」

●ローストビーフ 約600g(ブロック3～4個)
●レホール 100g

7,200円(税込)

限定
10
セット

(E2) くまもとあか牛
「サーロインローストビーフ」

●サーロインローストビーフ 約500g
●レホール 100g

10,000円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

冷凍便

●配送便：冷凍 ●送料：無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日(冷凍) ●のし：対応可

地鶏の王様と言われる絶品

名古屋コーチン スペシャルセット

&

体についた脂肪を減らす

金印 肉用きざみわさび

名古屋コーチンは数少ない地鶏の中でも交雑種ではなく「100%」純血であることから、地鶏の王様と言われます。広い場所で運動させ、肉質の締まった地鶏特有の「こく」「歯ごたえ」をご堪能ください。燻製は、桜のチップで仕上げました。

※愛知県内で孵化・育成・処理・加工された鶏肉を、「愛知県産純系名古屋コーチン」として、一般社団法人名古屋コーチン協会より認可を受けております。



肉用きざみわさび

加工わさび初の機能性表示食品。日々の食生活の中で無理なく継続摂取ができ、体についた脂肪を減らすことが期待できる商品です。

※機能性関与成分：ローズヒップ由来ティロロサイド



(F1) 名古屋コーチン「スペシャルセット」

- 焼鳥正肉 35g×5
- 焼鳥つくね 40g×5
- 燻製もも 150g
- 燻製むね 105g
- サラダチキン(ササミ) 150g
- 肉用きざみわさび 30g×3本

6,980円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便：冷凍 ●送料：無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日(冷凍) ●のし：対応可

冷凍便

特製無添加だしの極上の味

名古屋コーチン 無添加だし鍋セット

&

金印スパイスセレクション

ゆず胡椒

純系名古屋コーチンのガラより炊きだした特製無添加だしと、名古屋コーチン肉との特別な組み合わせ。もも・むね・手羽元・肉だんごを煮込むことにより深みが増します。名古屋コーチンのコクを凝縮した極上の旨味をご堪能ください。



金印スパイスセレクション
ゆず胡椒

国産ゆず皮と青唐辛子を使用、岩塩にて塩分控え目に仕上げました。ゆず皮の渋味とピリッと辛い青唐辛子が絶妙です。

限定
10
セット



(G1) 名古屋コーチン
「無添加だし鍋セット」

- カット肉(もも・むね) 250g×2
- 肉だんご 100g×2
- 特製塩
- 手羽元 2本×2
- 特製鶏ガラだし 750ml×2
- ゆず胡椒 90g

8,800円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便：冷凍 ●送料：無料(北海道・沖縄県は850円、離島は実費) ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日(冷凍) ●のし：対応可

冷凍便

山口県伝統の匠の業 宇部かま 厳選詰合せセット

&

香り高い信州安曇野産本わさび使用 金印 香るおろし本わさび



原料の魚も、使う水も、すべて“天然”物を使用。こだわりの原料を「焼き抜き」に代表される山口県独自の匠の業（わざ）で丹念に仕上げました。蒲さはスケソウすり身・南鰯が主原料で、ソフトな弾力とマイルドな舌触りの焼き抜き蒲鉾です。全国蒲鉾品評会農林水産大臣賞をはじめ数多くの賞を受賞した逸品です。



香るおろし本わさび

信州安曇野産の本わさびだけを使用し、金印独自の超低温すりおろし製法で、すりたてのわさびの香りを封じ込めました。

限定
100
セット

限定
100
セット

限定
100
セット

お酒

01

(H1) 宇部かま「霜降りのしずく」

- 新川 155g×1本
- 極一ちくわ 82g×2本
- えそ入りちくわ 40g×2本
- 男山純米酒（日本酒） 300ml×2本
- 香るおろし本わさび 25g×1本
- 蒲さし 100g×4本（白2/紅2）
- 吟撰鰯の竹輪 82g×2本

送料無料

※一部地域を除く

5,600円(税込)

02

(H2) 宇部かま「極み造り（松）」

- 新川 155g×2本
- 吟撰蒲さし 130g×3本（白2/紅1）
- 極一ちくわ 82g×3本
- 香るおろし本わさび 25g×1本

送料無料

※一部地域を除く

4,950円(税込)

03

(H3) 宇部かま「極み造り（竹）」

- 吟撰蒲さし 130g×3本（白3）
- 極一ちくわ 82g×3本
- 香るおろし本わさび 25g×1本

送料無料

※一部地域を除く

3,950円(税込)

●配送便：冷蔵 ●送料：無料（北海道・沖縄県は850円、離島は実費） ●お届け期間：注文から9～12日 ●賞味期間：発送日より約10日（冷蔵） ●のし：対応可

冷蔵便

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。 ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

新鮮で脂の乗った極上の逸品 対馬産本まぐろ「トロの華®」

&

金印の最高級品 金印 旬薬味®おろし本わさび



長崎県の対馬海域で養殖された本マグロを、最新の凍結技術「ブライン凍結法」で鮮度を封じ込めました。脂とろける「大トロ」、赤身と脂のバランスが良い「中トロ」、引き締まった身の「赤身」の3商品をご用意しました。

限定
10
セット



旬薬味®おろし本わさび

主原料に厳選した国産の本わさびのみを使用。金印独自の「超低温すりおろし製法」で香り・辛味をそのまま冷凍パックしました。

(I1) 対馬産本まぐろ「トロの華®」

- 大トロ 50g
- 中トロ 100g
- 赤身 100g
- 旬薬味®おろし本わさび 5g×20袋

8,300円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便：冷凍 ●送料：無料（北海道・沖縄県は850円、離島は実費） ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日（冷凍） ●のし：対応可

冷凍便

本物の美味しさを冷凍パック 金印 旬薬味®セット

厳選された国産原料を使用し、つくりたての美味しさをそのまま冷凍パックしました。業務用わさびのトップメーカー金印が、本物の美味しさをお届けします。



おろし本わさび



生おろししょうが



わさび漬



きざみわさび



山わさび



花わさび

(J1) 金印「旬薬味®セット」

- おろし本わさび 5g×20袋
- 生おろししょうが 5g×30袋
- わさび漬 85g
- きざみわさび 100g
- 山わさび 100g
- 花わさび 100g

5,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く

●配送便：冷凍 ●送料：全国無料（離島は実費） ●お届け期間：注文から7～10日 ●賞味期間：発送日より約30日（冷凍） ●のし：対応可

冷凍便

酒 KINJIRUSHI -selection-

ご自宅用にも
おすすめ

日本全国から選りすぐった
「金印のギフト」や「わさび」、「スパイスセレクション」にも合うお酒をセレクトしました。
ぜひ、ギフトセットと一緒に選びください。

※他商品との同梱はお受けいたしかねます。

ワイン



(K1) シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・
クリュ・アペイ・ド・モルジョ・ブラン 2017

フランス：ドメーヌ・フルーロ・ラローズ

色調は黄金がかった濃いめのイエロー。香りはカリ
ンや黄桃のコンポート、黄色い花、木樽によるバ
ニラ、ナッツの香りが調和しています。味わいはふ
くよかで豊かな果実味とまろやかな酸味がバラ
ンス良く広がり、全体にボリューム感があります。

750ml **11,400円(税込)** **送料無料※**

※北海道・沖縄県は850円、離島は実費



(L1) サントネイ・プルミエ・クリュ・クロ・デュ・
パス・タン・モノポール・ルージュ 2015

フランス：ドメーヌ・フルーロ・ラローズ

色調はやや濃いめのルビー。香りはラズベリーなど
の赤い果実、紅茶の葉、鉄のようなミネラル香が調
和しています。味わいは豊かな果実味と上品な酸味
がバランス良く広がり、タンニンはなめらかに控えめ
です。後口にほのかなスパイスさが残ります。

750ml **7,880円(税込)** **送料無料※**

※北海道・沖縄県は850円、離島は実費

日本酒



(M1) 純米大吟醸『白寿』

広島県：賀茂泉造

フルーティーな吟醸香と芳醇な味わいは、わさび
を添えた刺身などに良く合います。

使用米：千本錦（広島県）100% 精米歩合：40%

720ml **5,000円(税込)** **送料別※**

※送料は全国一律850円（離島は実費）



(N1) 山廃純米『青雲』

三重県：後藤酒造場

三重県産山田錦を使った伝統の山廃仕込みで、
酸味とコクが肉料理に良く合います。

使用米：山田錦（三重県）100% 精米歩合：60%

720ml **2,600円(税込)** **送料別※**

※送料は全国一律850円（離島は実費）

ビール



- 金しゃちビール ビルスナータイプ
- 金しゃちビール アルトタイプ
- 金しゃちビール IPA
- 金しゃちビール プラチナエール
- 金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー

(O1) 『金しゃちビール』アソート5本セット

愛知県：盛田金しゃちビール

日本の風土・食文化や日本人の味覚に合った味わいを提
供し、日本のビール文化を想いの元と厳選された原料と木
曽川水系の地下水を使用し、厳しい品質管理のもとに醸
造されたビールです。

330ml・5種類 計5本(瓶)

3,600円(税込) **送料無料※**

※北海道・沖縄県は850円、離島は実費



流水ドラフト

ゴールデンエール

ホワイトエール

『網走ビール』

北海道：網走ビール

「網走の浪漫を感じる」をコンセプトに作られた地
ビール。麦本来の旨味とホップの穏やかな香りを感じ
る「ゴールデンエール」、白ビールのまろやかな飲
み口が特徴の「ホワイトエール」、流水の海を表現し
た澄んだブルーでスッキリとした味わいの「流水ドラ
フト」の3種類があります。

※送料は全国一律850円（離島は実費）



(P1)

350ml・3種類 計8本(缶)

4,000円(税込)



(P2)

350ml・1種類（ゴールデン
エール）計12本(缶)

5,500円(税込) **送料別※**

酒類販売管理者標識	販売場の名称及び所在地	金印の通信販売 名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークビジネスセンタービル23F	酒類販売管理研修受講年月日	2019年7月18日
	酒類販売管理者の氏名	高原 遼子	次回研修の受講期限	2022年7月17日
			研修実施団体名	一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類は販売しません。 ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ご注文はお電話、Fax、Webで。



サンキュー
0120-39-1234
受付時間 9:00~18:00

Fax 0120-31-2052 ※24時間受付
Web <https://shop.kinjirushi.co.jp/>



金印の通信販売 〒460-0008 名古屋市中区栄3-18-1ナディアパーク ビジネスセンタービル23F

※お申込み書が足りない場合はコピーしてお使いください。

金印のギフト Fax 専用申込書

ご依頼主様

フリガナ		フリガナ	
お名前		ご住所	〒 -
電話番号	() -	メールアドレス	

お届け先①

フリガナ		品名	商品番号	商品名	個数
お名前					
フリガナ		※お届け日・時間、のしご希望は以下にご記入ください。※お届けご希望の記載がない場合は順次発送となります。			
ご住所	〒 -	●レ印を入れてください。		のし	
電話番号	() -	お届け日 ☐ 希望なし ☐ 希望あり (月 日) ※ご注文日より12日目で降で指定ください。		☐ お中元 ☐ その他 ※下にご記入ください。 []	
		時間帯 ☐ 午前中 ☐ 14:00~16:00 ☐ 16:00~18:00 ☐ 18:00~20:00 ☐ 19:00~21:00		名入れ ※下にご記入ください。 []	

お届け先②

フリガナ		品名	商品番号	商品名	個数
お名前					
フリガナ		※お届け日・時間、のしご希望は以下にご記入ください。※お届けご希望の記載がない場合は順次発送となります。			
ご住所	〒 -	●レ印を入れてください。		のし	
電話番号	() -	お届け日 ☐ 希望なし ☐ 希望あり (月 日) ※ご注文日より12日目で降で指定ください。		☐ お中元 ☐ その他 ※下にご記入ください。 []	
		時間帯 ☐ 午前中 ☐ 14:00~16:00 ☐ 16:00~18:00 ☐ 18:00~20:00 ☐ 19:00~21:00		名入れ ※下にご記入ください。 []	

お支払い方法 (ご希望のお支払い方法の□に、レ印をお付けください。)

☐ 後払い(手数料無料) ※ジャックス・ペイメント・ソリューションズ(株)に委託します。	☒ クレジットカード クレジットカード払いを希望の方は、お電話またはWebでご注文ください。
弊社記入欄	

※ジャックス・ペイメント・ソリューションズ株式会社が提供する後払い決済サービスです。購入商品の到着を確認してから、コンビニエンスストア・金融機関で後払いできる安心・簡単な決済方法です。請求書は、商品とは別に郵送されますので発行から14日以内に支払ってください。後払い決済手数料は無料。ご利用限度額:累計残高で54,000円(税込)迄(他店舗含む)。本サービスの詳細につきましては、以下URL (<http://catodene.jp/rule/>) にアクセスいただき、「注意事項」および「個人情報の取扱いについて」を承諾の上お申し込みください。次の場合サービスをご利用いただけません。予めご了承ください。「郵便局留め・速達会社営業所留め(営業所での引き取り)」「商品の転送」「コンビニ店頭での受け渡し」※ご本人様確認のため、ご連絡させて頂く場合がございます。予めご了承ください。※後払い決済サービスをご利用いただくにあたり、当社は、ジャックス・ペイメント・ソリューションズ株式会社に対して、お客様の属性情報・取引情報・会員情報の一部を後払い決済サービスの与信審査のために保護措置を講じたうえで提供します。

生鮮食品の為、お客様事由による返品、交換は致しかねます。受け取りを拒否された場合は、後日商品代金をご請求させていただきます。万一汚損、破損の場合には、返品・交換に関わる費用は、弊社負担いたします。また交通事情によりお届け日の変更が生じる場合がございます。何卒ご了承くださいませ。個人情報の取扱いについて:お客様の個人情報は商品発送や商品情報のご案内、アンケート実施等に使用させていただきます。業務の支援上、委託業者に必要最低限の情報を提供する場合および、法令などに基づき場合を除き、ご本人の同意なしに第三者に提供することはありません。個人情報をいただけない場合は、前述のサービスをご提供できない場合がございます。お客様の個人情報の開示・提示・削除・苦情等につきましては、弊社お客様センター個人情報管理者(0120-39-1234)までご連絡ください。なお、個人情報の開示等のご請求につきましては、所定の手数料をお支払いいただく場合がございます。

※以下の□にレ印をお付けください。

20歳以上ですか? ☐ はい ☐ いいえ

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。
※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

ご注文締切:2021年8月1日(日)

※商品のお届けは、7月3日(土)より開始いたします。
※お届けは、ご注文より7~12日程度かかります(商品によって異なります)。
※数量限定の為、無くなり次第終了となります。お早めにお申し込みください。

Z037-2106



見やすく読みまちがえにくい
ユニバーサルデザインフォント
を採用しています。



環境に配慮した植物油
インキを使用しています。



この製品は、適切に管理された
FSC® 認証林、再生資源および
その他の管理された供給源からの
原材料で作られています。