



金
金印わさび

Winter Gift
2021

~~~~~  
金印 冬ギフトカタログ  
~~~~~


金印 肉用きざみわさび

体についた脂肪を減らす

&

養老ミート 飛騨牛

岐阜県の豊かな大自然が育んだ
選ばれし銘柄牛

飛騨牛は、“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大会連続で最優秀枝肉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、そして飛騨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〕 飛騨牛
「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×1本

8,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く



〔A2〕 飛騨牛
「肩ロース 焼肉用」

- 肩ロース 焼肉用 500g
- 肉用きざみわさび 30g×1本

8,500円(税込)

送料無料

※一部地域を除く



〔A3〕 飛騨牛
「サーロインステーキ」

- サーロインステーキ 200g×2枚
- 肉用きざみわさび 30g×1本

9,800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

※料理写真はイメージです。



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。

ゆず胡椒

金印スパイスセレクション

&

名古屋コーチン
無添加だし鍋セット

特製無添加だしの極上の味



限定
50
セット



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。

(B1) 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×1袋

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

熊本生まれの希少和牛

くまもとあか牛 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。赤身部分で作上げたローストビーフは、程よい霜降りので肉に甘みがあります。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、ワインビネガーで風味よく仕上げました。



(C1) 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×1袋

7,200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

幻の地鶏を豪快に炭火で焼き上げ

塚田農場 みやざき地頭鶏^{じとこ} 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、職人が手焼きで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×1袋

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

熟練職人が一尾一尾真心込めて焼き上げ 岐阜鰻たむろ 厳選ギフトセット

愛知、岐阜にうなぎ屋3店舗を営業し、地元のお客さまを中心に深く愛され続けている「うなぎ屋たむろ」。備長炭の炭火で熟練職人が焼き上げた極上のうなぎは、「外はパリッ、中はふんわり」とした食感と口の中で溢れ出る旨味を堪能いただける逸品です。



(E1) 三河一色産わさび菜うな茶漬け

- 三河一色産 まかないまぶし* 3袋
- 北海道産 葉わさびの醤油漬け 50g×3袋
(たむろと金印が共同開発)

※炭火焼ではありません

6,040円(税込)

送料無料

※一部地域を除く



(E2) うなぎ蒲焼き

- うなぎ蒲焼き 2尾
- 特製うなぎタレ 20ml×2袋
- 山椒粉(飛騨産の特製山椒) 2個
- 生おろしわさび(金印) 2.5g×2袋
- 箸(吉野杉と千代紙による高級箸) 3膳

8,800円(税込)

送料無料

※一部地域を除く



(E3) うなぎ白焼き

- うなぎ白焼き 2尾
- たむろオリジナル出汁醤油
- 生おろし生姜(金印) 2.5g×2袋
- 箸(吉野杉と千代紙による高級箸) 3膳

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90日(冷凍) ●のし: 対応可

冷凍便

NEW

紀州串本が育くんだ海の恵み

串本食品 本まぐろトロ
& 赤身セット

&

国産本わさびの本物の味と香り

金印 旬薬味®
おろし本わさび

黒潮が打ち寄せる海の恵みの地として名高い紀州・串本(和歌山県)で育った希少な「本マグロ」を、漁場から最短距離の加工場で新鮮さを保ったまま加工しています。もちっと濃厚な味わいの「赤身」と、脂ののった高級部位の「トロ」のセットです。お刺身やお寿司、まぐろ丼などでお楽しみください。旨味を逃さないようサクの状態でお届けしておりますので、食べる分だけ解凍してお召し上がりください。



旬薬味®おろし本わさび
主原料に国産本わさびのみを使用し、マイナス196℃で一気ですりおろす金印の独自製法「超低温すりおろし製法」で美味しさを閉じ込めました。本わさび本来の味と香りを追求し、原料から製法までこだわり抜きました。本物の香りが楽しめる数少ない加工わさびのひとつです。



(F1) 串本食品「本鮪トロ&赤身セット」

- 養殖本まぐろ 赤身・トロ 総240g
- おろし本わさび 5g×20袋

5,900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。

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。蒲さはスケソウダラ等が主原料で、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みました。



お酒



(G1) 宇部かま「霜降りのしずく」

- 新川×1本
- 極一ちくわ×2本
- ハーフえそ入り竹輪×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×4本(白2/紅2)
- 吟撰鰻の竹輪×2本

送料無料
※一部地域を除く

5,600円(税込)

(G2) 宇部かま「極み造り(松)」

- 新川×2本
- 吟撰蒲さし×3本(白2/紅1)
- 極一ちくわ×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)

(G3) 宇部かま「極み造り(竹)」

- 吟撰蒲さし×3本(白3)
- 極一ちくわ×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
※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。

冷蔵便

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を取り入れ、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、そば粉の比率が高い納得できる乾そば作りに成功しました。直接契約で栽培した味と香りを追求したそばを石臼で粗挽きにしているため、食味が違います。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みました。

(H1) 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

●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

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

(I1) 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

※2021年物の花わさびは完売となりました。

4,780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-

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。

ご自宅用にも
おすすめ

日本酒



(J1) 純米大吟醸『白寿』

広島県：賀茂泉酒造

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)



(K1) 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



NEW

(L1) 金しゃちビール &金印おつまみシリーズ アソートセット

愛知県：盛田金しゃちビール／金印物産

金しゃちビールは、日本のビール黎明期からの歴史を持ち、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創造するという想いが織り込まれています。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。

本品は、わさびのプロがこだわった絶品おつまみ「金印おつまみシリーズ」とコラボした限定ギフトセットです。

- 金しゃちビール ビルスナー 330ml
- 金しゃちビール アルト 330ml
- 金しゃちビール IPA 330ml
- わさび塩味のり天 17g
- 山わさび味いか天 20g
- わさび味 柿の種(ピーナッツ入り) 30g
- わさび塩味 パターピーナッツ 60g

3,800円(税込)

送料無料※

※北海道・沖縄県は850円、離島は実費



NEW

(M1) 全国お取り寄せクラフトビール アソートセット

全国の美味しいビールを厳選した金印オリジナルのアソートセットです。それぞれの味の違いを贅沢にお楽しみいただけます。

- 小樽麦酒 オーガニックビルスナー
- 小麦酒造 アンバーエール
- いわて蔵ビール きんくら
- いわて蔵ビール くらくら
- エチゴビール ビルスナー
- エチゴビール プレミアムレッドビール
- オラホビール キャプテンクロウエクストラペールエール
- オラホビール 雷電カンヌIPA
- 軽井沢ビール クリア
- 軽井沢ビール ダーク
- コエド 伽羅 Kyara
- コエド 毬花 Marihana (全12種 各350ml)

5,000円(税込)

送料無料※

※北海道・沖縄県は850円、離島は実費

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	次回研修の受講期限	2022年7月17日
		高原 遼子	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

フリガナ		商品番号		商品名		個数	
お名前		品名					
フリガナ		※お届け日・時間帯、のしの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			
		お届け日		[]			
		希望なし		□ お歳暮			
		希望あり (月 日)		□ その他			
		※ご注文日より12日目以降で指定ください。		※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					
電話番号	() —	名入れ		※下にご記入ください。			
		[]					

早割り
10% OFF

11月中のご注文で早割り

対象商品を11月30日(火)までにご注文いただきましたお客様は、
表示価格より10%引きでお買い求めいただけます。

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日以内にお支払ください。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・運送会社営業所留め(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、ご連絡させていただ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、弊社負担といたします。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、法令などに基づく場合を除き、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12月19日(日)

※商品のお届けは、12月4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。

Z037-2110



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。