

金甲香るおろし本わさび 香り高い信州安曇野産本わさび使用

天竜川

産

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、遠赤外線でふっ くらと焼き上げています。

# の自然の恩恵とうなぎ一筋の職人 0 技

# (A1) 鰻白焼 5枚セット

限定 **50** 

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)

- (A2) 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)

# (A3) 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)

# 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。



# (A4) 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本浦焼のたれ 120g×1本

4,980円(稅込)

送料無料 部地域を除く

●配送便:冷凍 ●送料:無料(北海道・沖縄県は880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







# おろし本わさび

(機能性表示食品)

約2年をかけてじっくりと育てた国産の本わさび を使用し、金印独自の-196℃の超低温すりおろし 製法で贅沢にすりおろしました。本わさびは清々 しい香りや辛味に加え、飛鳥時代には薬草として 用いられた記録が残るなど、優れた健康効果も魅 力のひとつです。当社は20年以上にわたり研究を 重ね、本わさびの根茎に微量に含まれる 6-MSITC(ヘキサラファン)の様々な機能性を解 明してきました。主原料が本わさびの根茎のみで ある「旬薬味おろし本わさび」は、6-MSITC(へキ サラファン)が十分に含まれる加工わさびとして 機能性表示食品の届出が受理されています。

# 生おろししょうが



厳選した国産しょうがを生ですり おろし、冷凍パックしました。必要 な分だけ解凍して、すりおろした てのフレッシュなしょうがの香り を味わえます。

#### 山わさび



北海道でわさびと言えば、この「山 わさび」。金印の山わさびは、北海 道で契約栽培した風味の良い西 洋わさび「白宝®」をすりおろし、醤 油味に仕上げました。

#### わさび清



「金印®」わさび漬は、金印の登録 商標です。国産本わさびの根茎を 賛沢にすりおろし、吟醸酒の酒粕 とブレンド。わさびの美味しさにこ だわった最高のわさび漬です。

#### きざみわさび



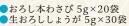
国産本わさびの茎をきざんだ、 シャキシャキの食感にツーンとし た辛味と香りがクセになると大好 評。刺身や寿司だけでなく、肉料理 にも大変おすすめです。

## 花わさび(6点セットのみ)



春先にわずか数日だけ咲くわさび の花のつぼみ(国産)を1本1本手 摘みして、醤油漬けにし、冷凍パッ クしました。(数量限定ですので、 無くなり次第終了です。)

#### (B1) 金印「旬薬味®食べくらべ6点セット」



●わさび漬 85g

- ●きざみわさび 100g ●山わさび 100g
- ●花わさび 100g

5,940円(税込) 送料無料 ※一部地域を除く

#### (B2) 金印「旬薬味®食べくらべ5点セット」

- 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

5,500円(税込)



# 岐阜県の豊かな大自然が育んだ 養老ミート飛騨牛 & 選ばれし銘柄牛



# 体についた脂肪を減らす

# 金印肉用きざみわさび

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(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リロサイド



(C1) 飛騨牛「肩ロース すき焼き用」





●肩ロース 焼肉用 500g ●肉用きざみわさび 30g×1本

8,500円(稅込)

送料無料 一部地域を除く



## (C3) 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

8,500円(税込)

●肩ロース すき焼き用 500g

●肉用きざみわさび 30g×1本

●配送便:冷凍 ●送料:無料(北海道・沖縄県は880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

送料無料

※一部地域を除く

冷凍便

※料理写真はイメージです。

# 熊本生まれの希少和牛

# くまもとあか牛ローストビーフ



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 部分で作り上げたローストビーフは、程よい霜降り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。



# (D1) 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(稅込)

送料無料 部地域を除く

●配送便:冷凍 ●送料:無料(北海道·沖縄県は880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

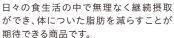
# 金印肉用きざみわさび

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 (機能性表示食品)



※機能性関与成分:ローズヒップ由来ティリロサイド



(E1) 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880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

# 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炭火焼

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



&

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。



(F1) 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

送料無料 -部地域を除く

5,500円(稅込)

#### 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。蒲さしはスケソウダラ等 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め ました。

100



#### (G1) 宇部かま [霜降りのしずく]

- ●新川×1本 蒲さし×4本(白2 /紅2) ●極一ちくわ×2本 吟撰鱧の竹輪×2本 ハーフえそ入り竹輪×2本 月山紐米洲(ロオンボ) 202 -
- 男山純米酒(日本酒) 300ml×2本香るおろし本わさび 25g×1本
- .700円(税込)

送料無料 -部地域を除く

#### (G2) 宇部かま [極み造り(松)]

100

转

- ●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

5,200円(稅込)

送料無料 -部地域を除く

#### (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

3,950円(税込)

送料無料 -部地域を除く

●配送便:冷蔵 ●送料:無料(北海道・沖縄県は880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。

# 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

そば打ちを知り尽くした紗羅餐が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 時間をかけて試作を繰り返し、そば粉の比率の高い納得できるそば作りに成功しました。契約栽培 したそばの実を石臼で粗挽きにしているため、味と香りが違います。蕎麦工房紗羅餐が作るそば本 来の味をご家庭でお楽しみください。







# 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。



(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(稅込)

送料無料 部地域を除く

※料理写真はイメージです。 ●配送便:冷蔵 ●送料:無料(北海道・沖縄県は880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(冷蔵) ●のし:対応可

冷蔵便



# 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お選びください。

※他商品との同梱はお受けいたしかねます。



# ピール



- ●金しゃちビール ピルスナータイプ
- ▶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

#### (11) 『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

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。

#### 330ml·5種類 計5本(瓶)

3,600円(稅込)

送料無料※

※北海道・沖縄県は880円、離島は実費



## (J1) 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。

- ●いわて蔵ビール きんくら
- イカ C MC ール さんくら 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 雷電カンヌキIPA ベアレン レモンラードラー 軽井沢 香りのクラフト柚子

- コエド 伽羅 Kyara

350ml·6種類×2 計12本(缶)

5,000円(稅込)

送料無料※

※北海道・沖縄県は880円、離島は実費

# 日本酒



#### (K1) 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880円(離島は実費)



#### (L1) 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880円(離島は実費)

#### ●配送便:常温 ●お届け期間:注文から7~10日 ●のし:対応可

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	酒類販売管理研修受講年月日	2019年7月18日	
	販売物の石物及の別任地	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	次回研修の受講期限	2022年7月17日	
	酒類販売管理者の氏名	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。



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	いください。
		金印の=	ギフト	Fa	X:	専用申	 ■込書		
ご依頼主	<del></del>								
フリガナ	138		フリガナ	-					
お名前			ご住所		<del></del>	-	-		
電話番号	( )	-	メールアドレ	ス					
お届け先	1								
フリガナ				品	Ē	商品番号	商品名	1	個数
お名前				名					
フリガナ				※お届け日・時間、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。 □ 希望なし □ 希望なり ( 月 日) ※ご注文日より12日目以降でご指定ください。			<b>のし</b> □お中元 □その他 ※下にご記入ください。 [	
電話番号	( ) –			□午前中 □14:00~16:00 □16:00~18:00 □18:00~20:00 □19:00~21:00			8:00	<b>名入れ</b> ※下にご記入ください。	
お届け先	2								
フリガナ				品		商品番号商品名		1	個数
お名前				茗					
フリガナ				※お	届け日・	時間、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。
	"住所 "			● レ印を入れてください。					
ご住所				お届け日		□ 希望なし □ 希望あり (月日) ※ご注文日より12日目以降でご指定ください。		● その他 ※下にご記入ください。 [ ]	
電話番号	( )	_		時	間帯	□午前中 □16:00~1 □19:00~2		<b>名入れ</b> ※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(	刀□に、レ印をお付けください	<b>い。)</b> ※ジャ				(会社が提供する後払い決済サービスです。購入商		
□ 後払 ※ジャックス・ペイ 要託します。 弊社記入欄	しい(手数料無料) メント・ソリューションズ(株)に 対け	クレジットカー ジットカード払いを希望の方は、 書話またはWebでご注文ください。	ド ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一 ・ 一	限度額:累計: 意事項」おおうい運送会社・ 予めご了承く 情報・取引情: は品のあいる。 情報の取扱に 情報の取扱に 情報の前述の 情報の前述の	残高で54 よび「個/ は業だな報 くだな報・会員 を換に関いている を換に関いている を で で が で が で が が の が の が の が の の の の の の	,000円(税込)迄(他 情報の取扱いについ (情報学所での引き ※後払い決済サーヒ 報の一部を後払い法 方る費用は、弊社負担 お客様の個人情報に あるおび、法令な を でご提供できない場	株書は、商品とは別に郵送されますので発行から1 店舗含む)。本サービスの詳細につきましては、以T いて、を承諾の上お申し込みください。次の場合サー 取り」・商品の転送、「コンビニ店頭での受け渡し。)、 「なそご利用いただくにあたり、当社は、ジャックス や菓サービスの与信審査のために保護措置を講け、 数しかねます。受け取りを拒否された場合は、後年 といたします。また交通事情によりお届け日の変更 適品発送や商品情報のご案が、アンケート実施 どに基づく場合を除き、ご本人の同意なしに第三 治台がございます。お客様の個人情報の開示・提示。。なお、個人情報の開示等のご請求につきましては なな、個人情報の開示等のご請求につきましては	FURL(URL:http://catodene.jp/nule- としてをご利用いただけません。予めご にご本人様確認のため、ご連絡させてい、 ペイメント・ソリューションズ株式会社 こうえで提供します。 商品代金をご請求させていただきます。 即任じる場合がございます。何卒ごう に使用させていただきま。業務の支 者に提供することはこざいません。個 削除・苦情等につきましては、弊社お巻	りにアクセスいただ 了承ください。「郵便 ただくことがござい に対して、お客様の 。万一汚損、破損の 永くださいませ。 要上、委託業者に必 情報をいたばけな は 様センター個人情
20歳以_	上ですか? 🗌 はい	□ いいえ					の年齢であることを確認できない 飲酒は法律で禁止されています		ません。

ご注文締切:2022年7月31日(日)

※商品のお届けは、7月2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。

PSGIFT-2205

