# 牧場産直便

2025
春/夏
【通販カタログ】

SAIBOKU
MAIL ORDER
CATALOG

通販カタログ有効期限
2025年9月30日




SAIBOKU

欧州国際食品品質コンテスト
金メダル総数
1,098個受賞

# ミートピア

## 豚からはじまる物語

1946年、サイボクは埼玉の小さな牧場からはじまりました。

優れた血統の豚を、良い環境で、愛情こめて育む。
命の恵みに感謝し、余すことなく、てまひまかけて商品を作る。
私たちの想いとできたての美味しさを、お客様へお届けする。

1つ1つを大切に、豚に夢中の道のりで、
いつも想い描いているのは、食べる人の笑顔です。

ミートピア。
それはサイボクが目指す、豚を通した食と健康の出会いの場、
牧場とお客様をつなぐ架け橋です。

小さな牧場の取り組みが、大きな食の理想につながると信じて。
豚からはじまる物語は、これからも続きます。



自らの手で、育て、作り、届ける。

# サイボクの一貫体制

サイボクはお客様に、安心・安全・新鮮で、
高品質な食品をお届けするために、
自分たちの手で、豚の生産、加工品の製造、
直営店での販売を一貫して行っています。



## 1／直営牧場で「育てる」

「日本で一番美味しい豚を育てる」
私たちはそんな志を持って種豚の育種改良を行い、
ブランド豚であるゴールデンポーク、
スーパーゴールデンポークを育てています。
1946年の創業以来、牧場はサイボクの原点です。



## 2／直営工場で「作る」

サイボクのハム・ソーセージはすべて、
ミートショップに隣接した直営工場で作られています。
本場ドイツ仕込みの製法を学んだ職人たちが、
丹精こめてつくる製品には「自分の家族に食べさせたいもの
を作る」という想いがこめられています。



## 3／できたてを「届ける」

牧場から始まり、職人たちの手を経て作られた
安心で美味しいお肉やハム・ソーセージは、
できたて新鮮な状態で、ミートショップに並びます。
本物にこだわる豚肉の専門店として、私たちの想いとともに
皆様の食卓へお届けいたします。

欧州国際食品品質コンテスト

## 金メダル総数 1,098個 受賞!!

サイボクは本物の食肉製品づくりを目指し、自社のハム・ソーセージなどの食肉加工品を、
本場欧州の国際食品品質コンテストに1997年より出品し続けています。
その結果「金メダル」総数1,098個受賞という成果を達成致しました。
これはひとえに長年にわたってご支援いただいたお客様のおかげです。
本当にありがとうございます！



牧場生まれのつくりたて、
金メダルの美味しさをお届けします。

# ウインナー

人気 No.1



パリッとした食感とお肉の旨み
金賞受賞
## ポークウインナー

**143506** 1パック185g **599円**（647円税込）

**143015** 1袋 720g **2,150円**（2,322円税込）

発売以来、絶大な人気を誇る大ロングセラー商品。沸騰したお湯で、3分間温めるだけで、できたての味に！ぜひお試しください。
1本の目安 約14g





肉汁たっぷり歯ごたえあるウインナー
金賞受賞
## あらびきウインナー

**143507** 1パック185g **646円**（698円税込）

**143034** 1袋 720g **2,300円**（2,484円税込）

肉汁の旨みと歯ごたえのあるウインナーです。美味しさがつまった肉汁がじゅわっと口の中に広がります。
1本の目安 約14g





ふんわり食感
金賞受賞
## ホワイトウインナー

**143037** 1パック130g **560円**（605円税込）

スモークをしていないので皮もやわらかく、ふんわりした食感が特徴です。食べやすいので、お子様からご年配の方にもオススメ。軽くボイルして召し上がったり、お鍋やスープの具にもどうぞ！
1本の目安 約14g



**【賞味期限（製造日からの日数）】ウインナー・フランク……パック14日間 ／ 大袋10日間**

金賞受賞……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV（ドイツ食肉連合会）主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。

本場欧州の国際食品品質コンテスト「金メダル総数 1,098個 受賞」



お子様に人気！
## ピザウインナー

143082 1パック130g 598円（646円税込）

チーズ入りのウインナー。焼いてお召し上がりいただくと、かんだ瞬間あらびき肉のジューシーさとともにチーズがとろ〜りとろけます。
1本の目安 約14g





濃厚な味わい
## ウインナーサラミ
金賞受賞

143016 1パック130g 560円（605円税込）

豚と牛の合挽きにより生まれるコク。マイルドで優しいスパイスが、濃厚な旨みと美味しさをよりいっそう引き立てます。
1本の目安 約14g





おつまみに
## ピリ辛ウインナー
金賞受賞

143028 1パック130g 560円（605円税込）

あらびき肉に練りこんだオリジナルスパイス。控えめな辛みが食欲をそそります。肉の旨みとその名の通りピリッとした辛さが絶妙。
1本の目安 約14g





滑らかな食感と舌触り
## フランクフルト
金賞受賞

143017 1パック180g 4本 598円（646円税込）

143020 1袋 16本 720g 2,150円（2,322円税込）

絹ひきならではの滑らかな食感と舌触り。シンプルだからこそ引き立つ素材の良さと美味しさ。サイボク自慢の一品です。
1本の目安 約45g







焼いて美味しいあらびきフランク
## 極（ごく）あらフランクハーブ
金賞受賞

143066 1パック160g 4本 710円（767円税込）

通常の約3倍粗いあらびき肉を使用した、フランクフルト！バジルやオレガノをガーリックと合わせた「ハーブ」の香りがお肉の旨味を引き立てています。1本の目安 約40g





控えめな辛さで食べやすい
## マスタード
金賞受賞

600107 1個 40g 290円（314円税込）

610106 1個 120g 450円（486円税込）

酸味と辛みを抑えたマスタード。
幅広い料理に合うのでリピーター続出中。





初めての方におすすめ！ 送料別

金賞受賞のウインナー4種セット
## わいわいセット
金賞受賞

143058 280g 1,200円（1,296円税込）

・ポークウインナー 5本
・あらびきウインナー 5本
・ピリ辛ウインナー 5本
・ウインナーサラミ 5本
1本の目安 約14g

よくある ご質問

### ウインナーの皮が少し硬いのですが？

硬い理由は、天然の「羊腸」（ひつじの腸）を使っているからです。自然そのままのため、少し硬かったり不揃いですが、プリッパリッとした、本物の食感をお楽しみください。

### ウインナーはそのまま食べられますか？

サイボクのハム・ソーセージ類は全て加熱調理してありますので、そのままでも召し上がれます。温かく調理しますと、グーン！と美味しくなります。

### ウインナーは冷凍できますか？

約30日を目処に冷凍保存可能です。小分けにして冷凍していただくと使い勝手が良く便利です。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円（税抜）以上で送料無料！

※万一品切れの際はご容赦ください。商品の仕様・価格は予告なく変わることがありますので、ご了承ください。※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

お肉の旨みがつまった本物の味。
牧場生まれの美味しさをお届けします。

# ハム



スライスパックが大好評！
金賞受賞
## スモークショルダー

143300 スライス100g 540円 (584円税込)

143106 1本400g 1,880円 (2,031円税込)

赤身の多いかたの部分を使用。別名ショルダーベーコンともいいます。脂身は少なめでさっぱりした味わい。





## イタリアンドレッシング

610224 1本190ml 288円 (312円税込)

素材の味を引き立てる大人気のイタリアンドレッシング。サラダやマリネにどうぞ。

通販限定



元気な一日は、
美味しい朝ごはんでスタート
送料込
## サイボク スターターセット

350081 3,425円 (3,699円税込)

| | |
|---|---|
| ・ポークソーセージ | 230g |
| ・ポーク＆あらびきウインナー | 各5本 140g |
| ・ピリ辛＆ウインナーサラミ | 各5本 140g |
| ・スモークショルダースライス | 100g |
| ・イタリアンドレッシング | 1本 190ml |

【賞味期限(製造日からの日数)】スモークショルダー ……ブロック14日間 ／ スライス10日間

金賞受賞 ……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV(ドイツ食肉連合会)主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。

本場欧州の国際食品品質コンテスト「金メダル総数 1,098個 受賞」



贅沢に厚切りで食べたい
金賞受賞
## ロースハム

143207 1本200g 1,420円（1,534円税込）

143208 1本450g 3,150円（3,402円税込）

ゴールデンポークのロース肉を使用し、一品一品職人の手により丁寧に仕上げたハム。適度な脂身がロースの柔らかさにマッチし、お肉の旨みを存分に感じられます。






ロース使用の逸品ハム
金賞受賞
## ホワイトロース

143104 1本450g 3,510円（3,791円税込）

素材の良さをより引き出すために燻製をしない、ノンスモーク製法を採用。自然なお肉の香りと優しく上品な味わいが自慢の逸品です。
※ネットをはずしてからお召し上がりください。






赤身肉のプレスハム
金賞受賞
## ポークハム

143209 1本230g 850円（918円税込）

風味豊かな赤身肉を使用した、あっさりとした優しい味が、清涼感を感じさせるハム。お肉そのものの美味しさが味わえます。幅広いレシピに大活躍で、人気のロングセラーです。






赤身主体のお肉使用
金賞受賞
## 和風焼豚

142396 1本250g 1,250円（1,350円税込）

和風に仕上げた優しい味わい。お子様からご年配の方まで家族みんなで楽しめる味を目指しました。普段のお料理から、おつまみまで大活躍。常備する方が続出の便利な焼豚です。






おつまみに人気の大人の味
金賞受賞
## 黒胡椒パストラミ

143109 1本250g 1,250円（1,350円税込）

絶妙なスパイス加減が生み出す新たな魅力。
サンドイッチやサラダからおつまみまで、ちょっぴり大人な味を、お楽しみください。






大定番のロングセラー
金賞受賞
## ベーコン

143211 1本200g 920円（994円税込）

ゴールデンポークのばら肉の美味しさを引き出した、自然な味でマイルドな香りのベーコン。お肉本来の旨みを楽しんでいただける、どんな料理にもよくあう逸品です。




COLUMN
### サイボク豆知識

#### スパイスが絶妙な イタリアンドレッシング

サイボク“イタリアンドレッシング”の美味しさの理由は、厳選されたスパイスの絶妙なバランス。レストランサイボクのシェフが編み出しました。サラダ、ハムマリネ等に最適で、ゴマ油を少し加えると中華風にも。調理のレパートリーが幅広い逸品です。

#### スモークショルダーは香りも絶品

部位の特性によりスモークの香りが乗りやすく、他のハムよりも食欲をそそる香りが楽しめます。サイボクでは日本人の趣向にあった「桜」、その中でも特に香りの良い「山桜」を使いスモークしています。
うすくスライスすると、やわらかく食べやすいとお客様からも好評いただいています。サラダだけでなく、ラーメンや、サンドイッチなどの具材としても美味しく、お料理の幅が広がります。

よくあるご質問

#### ハムを冷凍しても大丈夫？

冷凍できますが、解凍の時に風味とジューシーさが抜けてしまうので、あまりおすすめできません。ハムは冷蔵保存し、賞味期限内にお召し上がりください。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円（税抜）以上で送料無料！

【賞味期限（製造日からの日数）】ハム・ベーコン（ブロック）…… 14日間

※万一品切れの際はご容赦ください。商品の仕様・価格は予告なく変わることがありますので、ご了承ください。 ※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

本場欧州の国際食品品質コンテスト「**金メダル総数 1,098 個 受賞**」

色合い味わい豊かで
やわらかく食べやすい。

# ソーセージ





通販限定

毎日のお料理に大活躍！
人気商品のセット！

送料込

## オールスターお取り寄せセット

**350045** 3,850円（4,158円税込）

金賞受賞

- ポークウインナー 185g
- 極あらフランクハーブ 160g
- ベーコン 200g
- ビアサラミ 230g

※写真はイメージです。



マイルドな味で大人気！

## ポークソーセージ

金賞受賞

**143078** 1本 230g **730円**（789円税込）

絹びきのシンプルな味わい。素材の良さが最大限に活きた口あたりのよい王道ソーセージ。
ぜひ一度、厚切りのソテーにしてご賞味ください。これぞサイボクとも言うべき一品です。






ジューシーな味わい

## あらびきソーセージ

金賞受賞

**143079** 1本 230g **730円**（789円税込）

あらびき肉の旨みをしっかり閉じ込めた、ジューシーかつ美味しさあふれるソーセージ。歯ごたえよく、お肉そのものの旨みが口いっぱいに広がります。何度もリピートする方が多いイチオシ商品です。






コクがありビールに合う

## ビアサラミ

**143080** 1本 230g **850円**（918円税込）

豚と牛の合挽きにスパイスを練り込んで生まれたコクを凝縮したサラミ風ソーセージ。その名の通り、ビールとの相性は抜群でおつまみに大活躍。コクがあるのに飽きのこない味が人気の秘密です。




### [ 調理前のご注意 ]

一部のハムやソーセージは、風味保護のため、外側はビニールのパッケージに包まれ、さらに商品自体がセルロースケースに包まれています。必ず取り外してお召し上がりください。






商品を包む天然由来のセルロースケース（原料：食物繊維）を取り外します。

通販限定




人気ソーセージ3種類のセット！

## 彩りオードブルセット

送料込

**350065** **3,200円**（3,456円税込）

- ポークソーセージ 230g
- あらびきソーセージ 230g
- ビアサラミ 230g

※写真はイメージです。

**【賞味期限（製造日からの日数）】ソーセージ……14日間**

金賞受賞……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV（ドイツ食肉連合会）主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。

そのままで美味しく、
サラダやお酒のおつまみに。

# 希少部位





美味しい豚足コラーゲン
**まんぞく品（加熱済）** ※酢味噌付き

**143206** 250g(半割2個入り) **620円**（670円税込）

コラーゲンたっぷりの豚足を、ボイル済なので手間いらず。煮込むもよし、網焼きするもよし、付属の酢味噌をつけても美味しく召し上がれます。





コリコリ食感の美味しい塩味
**ミミより品** ※酢味噌は入っていません

**143203** 1パック100g **470円**（508円税込）

コラーゲンを含んだ豚の耳を薄くスライス。開けたらすぐに食べられます。サラダと和えたり、そのままでお酒のおつまみにおすすめです。





スライスするだけで食べられる
**スモークレバー**

金賞受賞

**142443** 1個 120g **390円**（422円税込）

新鮮なレバーを燻製し、まろやかな食べやすい味に仕上げました。必須アミノ酸を含み、鉄分が豊富なレバーはバランスのよい食生活にオススメです。






軟骨好きにオススメ
**のど自慢**

**143218** 1パック80g **470円**（508円税込）

豚のノド軟骨を燻製。薄くスライスしてあるので食べやすく、軟骨のコリコリとした食感と、軟骨周りの美味しいお肉をそのままで食べられる逸品。





やわらかスモークタン
**舌（ぜ）っぴん**

**143205** 1パック100g **470円**（508円税込）

一頭あたり、たった1本しか取れない希少部位の「タン」。食べやすいように薄くスライスしました。柔らかな食感で口いっぱいに、スモークの風味が広がる逸品です。



COLUMN
**サイボク豆知識**

**レバーは栄養の宝庫**

レバーは動物の内臓の中でもっとも柔らかく、鉄分、ビタミンA、B1、B2、B6などの栄養が豊富に含まれています。鉄の不足は貧血や組織の活性低下を起こすそうです。豚レバーには血液の働きを助ける鉄分を100g あたり13.0mgも含んでいます。

「日本食品標準成分表」より

**【賞味期限（製造日からの日数）】まんぞく品・ミミより品・のど自慢・舌っぴん ……7日間／スモークレバー ……14日間**

※本頁の商品は、一頭あたりから取れる量が限られた希少部位を使用しています。数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。
※商品の仕様・価格は予告なく変わることがありますので、ご了承ください。 ※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円（税抜）以上で送料無料！

新鮮なまま
素早く丁寧にカットしています。

# スライス肉



ご飯がすすむ！元気をつくる！

## 生姜焼き

**[ 材料 ] 2人分**

豚ロース肉（スライス）…… 200g（6〜7枚）
油…… 適量

A
- しょうゆ…… 大さじ1 1/2
- みりん、おろししょうが …… 各小さじ2
- 砂糖…… 大さじ1/2

キャベツ（千切り）、紫玉ねぎ（千切り）、
その他の野菜…… 適量

**[ 作り方 ]**

1. フライパンを温め、少しの油を入れて豚肉を焼く。
2. あわせたAを回し入れ、お肉に絡めながら焼く。
3. お肉と野菜を盛り付ける。残ったたれを火にかけ、軽く煮詰めてお肉にかける。

よくあるご質問

**お肉を400g以上注文したいときは？**

200gと300gの規格サイズでご注文ください。

例：
500gご注文の場合
200gを1つ、300gを1つ



※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。




## GPローススライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 255262 | 200g | 878円 | (949円税込) |
| 255263 | 300g | 1,317円 | (1,423円税込) |

## SGPローススライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256472 | 200g | 1,078円 | (1,165円税込) |
| 256473 | 300g | 1,617円 | (1,747円税込) |

[ おすすめ料理 ]
・やわらかさが引き立つ生姜焼き
・ソテー全般 など




## GPかたローススライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 255088 | 200g | 758円 | (819円税込) |
| 255089 | 300g | 1,137円 | (1,228円税込) |

## SGPかたローススライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256572 | 200g | 938円 | (1,014円税込) |
| 256573 | 300g | 1,407円 | (1,520円税込) |

[ おすすめ料理 ]
・赤身と脂のバランスが活きる野菜炒め
・焼肉 など

COLUMN

## サイボク豆知識

### サイボクのブランド豚

**ゴールデンポーク(GP)**

サイボクで改良した血統の豚を組み合わせました。きめ細やかな肉質で霜降りがあり、柔らかなお肉です。焼いても縮みが少なく、お肉に旨みがあります。




**スーパーゴールデンポーク(SGP)**

ゴールデンポークよりいっそうきめ細かく、霜降りのある肉質は柔らかく、味にコクが感じられます。脂肪は真白で、あっさりとした口あたりです。







## GPばらスライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 255282 | 200g | 798円 | (862円税込) |
| 255283 | 300g | 1,197円 | (1,293円税込) |

## SGPばらスライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256772 | 200g | 918円 | (992円税込) |
| 256773 | 300g | 1,377円 | (1,488円税込) |

[ おすすめ料理 ]
・脂の甘みがいきわたるチャーハン
・焼きそば など
※ばら肉の長さは食べやすいように約120ミリ前後でお作りしています。




## GPももスライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 255216 | 200g | 558円 | (603円税込) |
| 255217 | 300g | 837円 | (904円税込) |

## SGPももスライス 厚さ約3ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256972 | 200g | 778円 | (841円税込) |
| 256973 | 300g | 1,167円 | (1,261円税込) |

[ おすすめ料理 ]
・赤身のコクを活かす細切り野菜炒め
・肉巻き など

通販限定



毎日の食卓やお弁当に！

## おうちグルメセット 送料込

350128 3,685円(3,980円税込)

・GPばらスライス 200g
・GPローススライス 200g
・ポーク&あらびきウインナー 140g
・ベーコン 200g

※写真はイメージです。

### [ お肉の上手な保存方法 ]

1. お肉を1回の料理で使用する量ごとに小分けにします。
2. 食品用ラップフィルムをお肉に密着させるようにして包み、空気を抜いて密封します。
3. 冷蔵の場合は10℃以下で保存をし、冷凍の場合は-18℃以下で保存してください。

### [ 上手な冷凍のコツ ]

1回の料理分ごとに密封したお肉を、新鮮なうちに急速冷凍します。
(ラップ後、アルミホイルに包んだり、ジッパー付袋に入れると更に良いです。)
保存可能な期間は約30日です。

### [ 解凍方法 ]

お肉の場合、使用する前日に必要量を冷凍庫から冷蔵庫へ移し、一晩かけてゆっくりと自然解凍するのがおすすめ。

**ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円(税抜)以上で送料無料！**

**【消費期限(加工日からの日数)】豚肉(精肉商品)……5日間**

※万一品切れの際はご容赦ください。特に「SGP」のお肉は希少なため、ご入用の際はお早めにご注文ください。※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。



## GPロース焼肉用 厚さ約5ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 257001 | 200g | 878円 | (949円税込) |
| 257126 | 300g | 1,317円 | (1,423円税込) |



## GPかたロース焼肉用 厚さ約5ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 257002 | 200g | 758円 | (819円税込) |
| 257006 | 300g | 1,137円 | (1,228円税込) |



## GPばら焼肉用 厚さ約5ミリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256404 | 200g | 798円 | (862円税込) |
| 256405 | 300g | 1,197円 | (1,293円税込) |




おいしいお肉をさらに美味しく

## 焼肉のたれ

金賞受賞

| | | | |
|---|---|---|---|
| 610670 | しょうゆ味 1本 200ml | 574円 | (620円税込) |
| 600101 | 塩味 1本 200ml | 574円 | (620円税込) |

※しょうゆ味のみ金賞受賞。

通販限定





元気に焼肉！

## 厚切り焼肉満喫セット (3〜4人分)

送料込

| | | | |
|---|---|---|---|
| 350129 | | 5,324円 | (5,750円税込) |

- GPロース焼肉用 300g
- GPかたロース焼肉用 300g
- GPばらスライス 200g
- フランクフルト(4本) 180g
- 極あらフランクハーブ(4本) 160g

※写真はイメージです。



## GPロースきりおとし

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256403 | 200g | 858円 | (927円税込) |
| 257018 | 300g | 1,287円 | (1,390円税込) |



## GPももきりおとし

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256402 | 200g | 538円 | (582円税込) |
| 257020 | 300g | 807円 | (872円税込) |



## GPばらきりおとし

| | | | |
|---|---|---|---|
| 256401 | 200g | 778円 | (841円税込) |
| 257019 | 300g | 1,167円 | (1,261円税込) |

通販限定






セットでお買い得！

送料込

## GPきりおとし 3パックセット

| | | | |
|---|---|---|---|
| 350134 | | 3,240円 | (3,500円税込) |

- GPロース きりおとし 200g×1パック
- GPもも きりおとし 200g×1パック
- GPばら きりおとし 200g×1パック

※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

金賞受賞 ……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV(ドイツ食肉連合会)主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。




## GPロース切り身

255302 2枚(240g) 1,054円(1,139円税込)

255303 3枚(360g) 1,581円(1,708円税込)




## SGPロース切り身

256342 2枚(240g) 1,294円(1,398円税込)

256343 3枚(360g) 1,941円(2,097円税込)




## GPもも切り身

255196 2枚(240g) 670円(724円税込)

255197 3枚(360g) 1,005円(1,086円税込)




## GPかたロース切り身

255108 2枚(240g) 910円 (983円税込)

255109 3枚(360g) 1,365円(1,475円税込)




## SGPかたロース切り身

256532 2枚(240g) 1,126円(1,217円税込)

256533 3枚(360g) 1,689円(1,825円税込)




とんかつにおすすめ！

## サイボクソース（中濃）

600586 1本 300ml 600円(648円税込)

サイボクのレストランで誕生した、素材にこだわった自慢のソース。

### COLUMN サイボク豆知識

### とんかつの筋切り

ちょっとの一手間で、もっと美味しく。とんかつやトンテキを作るときに是非実践してみてください。

［準備］お肉を室温に置いて常温にしておきます。(10分程度)

1 肉の両面にペーパータオルを押しあてて、水気を取ります。

2 とんかつやソテーの時に肉がそらないために、肉の脂の部分にしっかりと包丁を入れて切れ目をつくります。

3 写真のように、3箇所に切れ目をいれれば反り返りません。










通販限定




送料別

サイボクを代表するブランド豚の食べ比べ

## ポークステーキ食べ比べセット

350135 3,000円(3,240円税込)

・GPロース切り身 120g×3枚

・SGPロース切り身 120g×3枚

※写真はイメージです。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円(税抜)以上で送料無料！

【消費期限(加工日からの日数)】豚肉(精肉商品)……5日間

※万一品切れの際はご容赦ください。特に「SGP」のお肉は希少なため、ご入用の際はお早めにご注文ください。※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

柔らかく舌でとろける食感。
くさみがなく、お肉本来の味が楽しめます。

# しゃぶ しゃぶ肉



さっぱりだから、しっかり食べられる

## 冷しゃぶサラダ

**[ 材料 ] 1〜2人分**

豚ロース肉（しゃぶしゃぶ用）……200g
酒 …… 適量
せり …… 1束
紫玉ねぎ …… 1/2個
アルファルファ …… 50g
ドレッシング（ごまだれ）…… 適量

**[ 作り方 ]**

❶ 熱湯にお酒を適量入れ、豚肉の色が変わるまで茹で、ぬるま湯に移す。

❷ せりは5cm幅に切り、紫玉ねぎは薄切りにしてアルファルファと一緒に全ての野菜を合わせて冷水に20分ほどさらし、水気を切る。

❸ 1、2を皿に盛り、ドレッシングをかける。

※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

金賞受賞 ……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV（ドイツ食肉連合会）主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。




## GPロースしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 255342 | 200g | 958円（1,035円税込） |
| 255343 | 300g | 1,437円（1,552円税込） |

## SGPロースしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 256492 | 200g | 1,158円（1,251円税込） |
| 256493 | 300g | 1,737円（1,876円税込） |




## GPかたロースしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 255131 | 200g | 838円（906円税込） |
| 255132 | 300g | 1,257円（1,358円税込） |

## SGPかたロースしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 256581 | 200g | 1,018円（1,100円税込） |
| 256582 | 300g | 1,527円（1,650円税込） |

COLUMN

### サイボク豆知識

**しゃぶしゃぶで豚肉の美味しさを味わうならかたロースがおすすめです！**

かたロースは赤身の中に網目状に脂身が入っていて、旨みとコクをバランスよく楽しめる部位です。
かたロースしゃぶしゃぶ ならではのやわらかさ、美味しさをぜひおためしください。




## GPばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 255352 | 200g | 878円（949円税込） |
| 255353 | 300g | 1,317円（1,423円税込） |

## SGPばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 256792 | 200g | 998円（1,078円税込） |
| 256793 | 300g | 1,497円（1,617円税込） |

※ばら肉の長さは食べやすいように約120ミリ前後でお作りしています。




## GPももしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 255236 | 200g | 638円（690円税込） |
| 255237 | 300g | 957円（1,034円税込） |

## SGPももしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

| | | |
|---|---|---|
| 256992 | 200g | 858円（927円税込） |
| 256993 | 300g | 1,287円（1,390円税込） |




## しゃぶしゃぶのたれ

| | | |
|---|---|---|
| 620085 | ぽんず 1本150ml | 350円（378円税込） |
| 620096 | ごまだれ 1本150ml | 350円（378円税込） |

ぽんずは果汁を使用した、すっきりとした味わい。ごまだれは、濃厚なごまの味わいが豊かです。このタレがなくちゃ！とリピーター続出のイチ押しの商品です。






通販限定

至福の食べ比べ！ 送料込

**絶品しゃぶしゃぶ！食べ比べセット（4〜5人分）**

| | | |
|---|---|---|
| 350152 | | 4,861円（5,250円税込） |
| ・GPロースしゃぶしゃぶ用 | | 200g |
| ・GPばらしゃぶしゃぶ用 | | 200g |
| ・SGPロースしゃぶしゃぶ用 | | 200g |
| ・SGPばらしゃぶしゃぶ用 | | 200g |

※写真はイメージです。

**【消費期限（加工日からの日数）】豚肉（精肉商品）……5日間**

※万一品切れの際はご容赦ください。特に「SGP」のお肉は希少なため、ご入用の際はお早めにご注文ください。※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円（税抜）以上で送料無料！




## GPロースブロック

255371 300g　1,257円（1,358円税込）

## SGPロースブロック

256321 300g　1,557円（1,682円税込）




## GPかたロースブロック

255121 300g　1,077円（1,164円税込）

## SGPかたロースブロック

256511 300g　1,347円（1,455円税込）




## GPももブロック

255251 300g　777円（840円税込）




## GPばらブロック

255381 500g　1,895円（2,047円税込）

255382 800g　3,032円（3,275円税込）

## SGPばらブロック

256711 500g　2,195円（2,371円税込）

256712 800g　3,512円（3,793円税込）




## GPヒレブロック

255001 300g　1,167円（1,261円税込）

**［ お受取日に注意 ］**

**精肉商品は消費期限が短い(発送日から3日間)ため、必ずお受け取り可能なお日にちをご指定ください。**

精肉をお届けの際は、オリジナルのダンボール箱でクール便にてお届けいたします。環境保護のため、エコ配送にご協力をお願いいたします。




COLUMN

## サイボク豆知識

### 豚肉の主な部位

豚肉の部位の種類は様々で、肉質の特徴や脂身の入り方が異なります。
各部位の特徴を知っておくと、料理ごとに使い分けて、一層美味しく楽しめます。

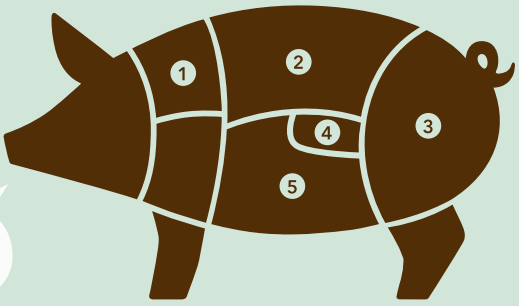
**1 かたロース**
旨みとコクがある、引き締まった赤身と脂身のバランスが良い部位。
おすすめ料理
カレー、野菜炒め

**2 ロース**
赤身部分はキメ細やかで柔らかく、上品な味わい。
おすすめ料理
トンカツ、生姜焼き

**3 もも**
お肉の旨みが詰まった赤身が多い部位。
おすすめ料理
野菜炒め、唐揚げ

**4 ヒレ**
赤身中心でキメが細かく柔らかい希少部位。
おすすめ料理
ヒレかつ、塩胡椒のソテー

**5 ばら**
お腹周りの部位で、脂の旨みを味わえる。
おすすめ料理
角煮、焼肉、しゃぶしゃぶ




料理ごとに使い分けて
もっと美味しく
豚肉を楽しもう！

**【消費期限（加工日からの日数）】豚肉（精肉商品）……5日間**
※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

サイボクのゴールデンポークと
オリジナルの味噌の絶品ハーモニー。

# 味噌漬け



初めての方におすすめ！ 送料別

## 味噌漬け「味くらべ」

258024　1,580円（1,707円税込）

- GPロース切り身　100g（1枚）
- GPかたロース切り身　100g（1枚）
- GPばら切り身　100g（1枚）

※ギフト仕様ではありません。

大人気！



キメ細やかで柔らかく上品な味わい
### 味噌漬けGPロース肉
258018 1枚100g　620円（670円税込）



コクがありジューシーな味わい
### 味噌漬けGPかたロース肉
258020 1枚100g　580円（627円税込）



ゴールデンポークの脂の旨味
### 味噌漬けGPばら肉
258008 1枚100g　480円（519円税込）

※味噌漬けは1枚ずつの個別パッケージになりました。

**［ 味噌漬けの美味しいお召し上がり方 ］**

1

フライパンにアルミホイルを敷き、フタを少しずらして閉め、中弱火で両面を合計15分程度焼きます。

2

魚焼用グリルの場合は中弱火で15分程度焼いて下さい。

**味噌漬けは、切り身1枚ずつのパッケージとなっています。保存に便利な個包装です。**

※真空パックの大きさは横約19㎝×縦約12㎝になります。





味噌漬けの
お召し上がり方の
「しおり」が付きます。

**［ 食べ頃の目安 ］** ロース肉・かたロース肉・ばら肉……製造日より6日後

**【賞味期限（製造日からの日数）】味噌漬け ……10日間**

※万一品切れの際はご容赦ください。特に「SGP」のお肉は希少なため、ご入用の際はお早めにご注文ください。※商品包装・ラベル等は予告なく仕様変更になる場合があります。

ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円（税抜）以上で送料無料！

美味しいお肉には、
美味しいお米が合う。

# お米




**重要**

※商品表記は「玄米」の時の重量です。
※天候・収穫量などにより生産者が変更になることがございます。
※万一品切れの際はご容赦ください。
※商品の仕様・価格は予告なく変更になることがございます。

味噌漬けに
同梱おすすめ！
**予約送料無料サービスで更にお得に！**

※詳しくは裏表紙の「予約送料無料サービス」をご参照ください。

## 通年のお取り扱い

### 鳥取県コシヒカリ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600386 | 精米前 5kg入 | 6,250円 | (6,750円税込) |
| 600891 | 精米前 1kg入 | 1,250円 | (1,350円税込) |

サイボクのレストランでも使用している人気のお米！
農林水産大臣賞受賞。
※特別栽培農産物
(県認定、減農薬、減化学肥料)


生産者 田中さん



## 11月20日頃～8月中旬頃までのお取り扱い

### 岩手県ひとめぼれ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600434 | 精米前 5kg入 | 5,000円 | (5,400円税込) |
| 600946 | 精米前 1kg入 | 1,000円 | (1,080円税込) |

ふっくらとした柔らかさが特徴のお米。
※特別栽培農産物
(県認定、減農薬、減化学肥料)


生産者 小原さん

### 山形県つや姫

| | | | |
|---|---|---|---|
| 699834 | 精米前 5kg入 | 6,000円 | (6,480円税込) |
| 600876 | 精米前 1kg入 | 1,200円 | (1,296円税込) |

甘みが強く、粘りは控えめ、粒のひとつひとつに張りがあるお米。
※特別栽培農産物
(県認定、減農薬、減化学肥料)


生産者 齋藤さん

### 秋田県あきたこまち

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600364 | 精米前 5kg入 | 5,500円 | (5,940円税込) |
| 600913 | 精米前 1kg入 | 1,100円 | (1,188円税込) |

香りが強く、粘り気が少なめなのが特徴のお米。
※特別栽培農産物
(県認定、減農薬、減化学肥料)


生産者 小場さん

**COLUMN**
### サイボク豆知識

牧場を営むサイボクは有機肥料や減農薬、農薬不使用の「こだわり」の農家さんと直接契約をしています。

### [ 新鮮なお米を当日精米で！ ]

発送当日に丁寧に精米いたします。
またお客様のお好みに応じて、精米度合いを承っております。食物繊維が豊富にとれる「7分づき」、「5分づき」などお気軽にお試しください。

【重要】精米度合いで量目が変わります。
(精米を行うと米ぬかの分減少します)
ご指定がない場合「白米」でお届けします。


**玄米**
ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富！ぬかと胚芽を含むので食べ応えがあり、噛むごとに甘くなります。健康食として大人気！


**5分づき**
白米と玄米の中間の、適度な歯ごたえです。お料理に応じてご利用いただくのがポイント。カレー・丼ものなどにおすすめ！


**7分づき**
胚芽を残しつつ、ぬかを7割削ったお米です。
白米好きの方でも無理なく召し上がれます。


**白米**
精米仕立ての白米はおかずがいらないくらい甘くて美味しいです。毎日食べるものだからこそ、良いものをどうぞ！




## 焼肉のたれ

金賞受賞

| | | | |
|---|---|---|---|
| 610670 | しょうゆ味 1本 200ml | 574円 | (620円税込) |
| 600101 | 塩味 1本 200ml | 574円 | (620円税込) |

美味しいお肉を、さらに美味しくするために
レストランサイボクのシェフ特製の「たれ」
です。　※しょうゆ味のみ金賞受賞。




## しゃぶしゃぶのたれ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 620085 | ぽんず 1本 150ml | 350円 | (378円税込) |
| 620096 | ごまだれ 1本 150ml | 350円 | (378円税込) |

美味しいお肉には美味しいたれを。
ぽんずは果汁を使用したすっきりした味わい。
ごまだれは、濃厚なごまの味わい。




## マスタード

金賞受賞

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600107 | 1個 40g | 290円 | (314円税込) |
| 610106 | 1個 120g | 450円 | (486円税込) |

酸味と辛みを抑えたマスタード。
幅広い料理に合うのでリピーター続出中。




## イタリアンドレッシング

| | | | |
|---|---|---|---|
| 610224 | 1本 190ml | 288円 | (312円税込) |

素材の味を引き立てる大人気のドレッシング。
サラダやマリネにどうぞ。




## サイボクソース(中濃)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600586 | 1本 300ml | 600円 | (648円税込) |

サイボクのレストランで誕生した、素材にこだ
わった自慢のソース。




金賞受賞

## ゴールデンポークカレー(レトルトパック1人前)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 620666 | 中辛 220g | 600円 | (648円税込) |

こだわりのカレールーと"ゴロッ!"とした肉の
塊から生まれる"コク"と"旨み"をご堪能ください!

## リッチケーキ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 740164 | 1本 | 580円 | (627円税込) |

しっとり柔らかい舌触りと上品な甘さの
ベイクドタイプのケーキ。
ふんだんに使われる卵がほんのり香る、
幸せの味わいです。



## プレミアムチョコリッチケーキ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 740165 | 1本 | 680円 | (735円税込) |

こだわりのチョコをブレンドした生地で、
濃厚なカカオの香り。
チョコの粒がアクセントで美味しいです。





## ギフト用ケーキセット(化粧箱入)

| | | | |
|---|---|---|---|
| R2D | リッチケーキ2本 | 1,160円 | (1,253円税込) |

プレゼントや手土産用に人気の、リッチケーキ
2本セット。箱にお詰めしてあるのでご贈答に
最適です。



## ギフト用ケーキセット(化粧箱入)

| | | | |
|---|---|---|---|
| N2D | リッチケーキ・チョコリッチ各1本 | 1,260円 | (1,361円税込) |

プレゼントや手土産用に人気の、リッチケーキ
とプレミアムチョコリッチケーキ各1本セット。
どちらも楽しめて好評です。

**【賞味期限について】リッチケーキ・プレミアムチョコリッチケーキ……30日間以上賞味期限があるものをお届けします。**

金賞受賞 ……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV(ドイツ食肉連合会)主催ハム・ソーセージコンテストで"金メダル"を受賞した商品です。

**ご自宅宛のご注文なら、商品のみの合計金額1万円(税抜)以上で送料無料!**

SAIBOKU GIFT SELECTION

# 特選ギフト

おかげさまでサイボクは、2022年DFV（ドイツ食肉連合会）主催ハム・ソーセージコンテストに出品、ハム部門とソーセージ部門で日本初の「最優秀賞杯」を受賞。
総合優秀賞として「ハム・ソーセージ・チャンピオン杯」を受賞!!
お肉本来の旨みを追求した価値ある本物をお世話になったあの方に。




お客様から圧倒的な支持をいただいている「ロースハム」、「ベーコン」、「ウインナー３種」の人気定番品の組み合わせ！

金賞受賞　送料込

**46FE**　**4,600円**（4,968円税込）

- ロースハム　200g
- ベーコン　200g
- ポークウインナー　56g
- あらびきウインナー　56g
- ホワイトウインナー　56g




お子様からご年配の方まで、幅広く好まれるサイボクのスタンダード「ソーセージ2種」「ウインナー3種」のセットです。

金賞受賞　送料込

**37FE**　**3,700円**（3,996円税込）

- ポークソーセージ　230g
- あらびきソーセージ　230g
- ポークウインナー　56g
- あらびきウインナー　56g
- ホワイトウインナー　56g

プチギフトにおすすめ




ちょっとした「プチギフト」には、サイボクのウインナー4種類が楽しめるこのセットがおすすめ！

金賞受賞　送料込

**27FH**　**2,750円**（2,970円税込）

- ポークウインナー　56g
- あらびきウインナー　56g
- ウインナーサラミ　56g
- ホワイトウインナー　56g
- マスタード　40g



金賞受賞……DLG国際食品品質コンテスト、またはDFV（ドイツ食肉連合会）主催ハム・ソーセージコンテストで“金メダル”を受賞した商品です。



# 牧場産直 カタログギフト

贈られた方が、カタログの中からお好きな
お品物をお選びできるギフトです。





**Rコース〈全6品目〉** 送料込

50CHR
5,000円（5,500円税込）





**Sコース〈全6品目〉** 送料込

100CHS
10,000円（11,000円税込）



「ゴールデンポーク」の旨みを活かし、熟練の職人がつくる風味豊かな「ロースハム」をはじめ、バラエティ豊かな詰め合わせ。

金賞受賞

送料込

**54FH** 5,400円（5,832円税込）

| | | | |
|---|---|---|---|
| ●ロースハム | 200g | ●ポークウインナー | 56g |
| ●ベーコン | 200g | ●あらびきウインナー | 56g |
| ●ポークソーセージ | 230g | ●ホワイトウインナー | 56g |



**保冷バッグ（小）**

920256 400円（440円税込）

横幅21cm × 高さ21cm × 奥行14cm



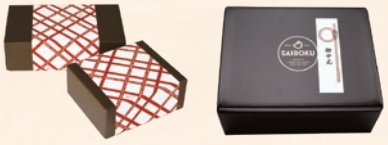
**保冷バッグ（大）**

920257 500円（550円税込）

横幅28cm × 高さ35cm × 奥行23cm

## ギフト梱包について

ギフトセットは化粧箱に入れ、簡易包装した上で、
クール便にてお届けいたします。
環境保護のため、エコ包装にご協力をお願いいたします。



※2025 夏ギフトカタログは 2025 年 6 月 1 日発行予定です。 ※写真はイメージです。

## 加工製品の原材料について

| 種類 | 商品名 | 原材料 | 特定原材料8品目 | 熱量(kcal)(100gあたり/推定値) | 食塩相当量(g)(100gあたり/推定値) |
|---|---|---|---|---|---|
| ウインナー | ポークウインナー | 豚肉、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 304 | 1.2 |
| | あらびきウインナー | 豚肉、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物 | − | 305 | 1.6 |
| | ウインナーサラミ | 畜肉(豚肉,牛肉)、豚脂肪、食塩、香辛料、ブランデー、オニオン、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 270 | 1.9 |
| | ピザウインナー | 豚肉、チーズ、トマトミックスソース(大豆・鶏肉を含む)、オニオン、食塩、香辛料、ごま、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、pH調整剤 | 乳成分 | 284 | 1.5 |
| | ホワイトウインナー | 豚肉、牛脂、オニオン、食塩、香辛料、砂糖、大豆油/pH調整剤、リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 333 | 1.3 |
| | ピリ辛ウインナー | 豚肉、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 299 | 1.5 |
| フランク | フランクフルト | 豚肉、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 280 | 1.4 |
| | 極あらフランクハーブ | 豚肉、食塩、香辛料/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 296 | 1.4 |
| ソーセージ | ポークソーセージ | 豚肉、オニオン、食塩、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 282 | 1.1 |
| | あらびきソーセージ | 豚肉、食塩、オニオン、香辛料、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物 | − | 216 | 1.9 |
| | ビアサラミ | 畜肉(豚肉,牛肉)、豚脂肪、食塩、香辛料、オニオン、ブランデー、大豆油/リン酸塩(Na,K)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 253 | 1.7 |
| ハム類 | ロースハム | 豚ロース肉、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 249 | 2.3 |
| | ホワイトロース | 豚ロース肉、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 178 | 2.2 |
| | ベーコン | 豚ばら肉、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(ビタミンC) | − | 361 | 1.7 |
| | スモークショルダー | 豚かた肉、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 192 | 1.6 |
| | ポークハム | 豚肉、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 119 | 1.7 |
| | 黒胡椒パストラミ | 豚もも肉、香辛料、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 128 | 1.6 |
| | 和風焼豚 | 豚もも肉、たれ(しょうゆ、食塩、ジンジャーパウダー、ガーリックパウダー、その他)、黒蜜、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、発色剤(亜硝酸Na) | 小麦 | 216 | 1.8 |
| その他 | スモークレバー | 豚肝臓、食塩、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、黒蜜、香辛料、清酒、にんにく/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 154 | 1.5 |
| | 舌っぴん(スモークタン) | 豚舌、食塩、砂糖/発色剤(亜硝酸Na) | − | 261 | 2.1 |
| | ミミより品 | 豚耳、食塩、香辛料/酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 218 | 2.8 |
| | のど自慢 | 豚軟骨、食塩、みりん/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na) | − | 240 | 2.3 |
| | まんぞく品 | 豚足 | − | 222 | 0.2 |

※原料の豚肉・豚脂肪・牛肉・牛脂は、自社牧場・グループ牧場をはじめとしてすべて国内産を使用しております。原材料については、予告なく変更になる場合がございます。

## 賞味・消費期限について

| 種類 | 期限 | 製造日からの日数 |
|---|---|---|
| ウインナー・フランク(パック)<br>ハム・ソーセージ・ベーコン(ブロック) | 賞味期限 | 14日間 |
| ウインナー・フランク(大袋)<br>スモークショルダースライス・味噌漬け肉 | 賞味期限 | 10日間 |
| 精肉 | 消費期限 | 5日間 |

※パッケージの期限を必ずご確認ください。※要冷蔵でお取扱いください。
※期限は冷蔵保存、未開封の条件にて設定されております。開封後は期限にかかわらず、なるべくお早目にお召し上がりください。
※冷凍保存する場合の、保存可能な期間は約30日程度です。

美味しく体にやさしい食品づくりのため、必要最小限程度の添加物しか使用しておりません。賞味期限が短いので、開封後はお早目にお召し上がりください。

### ■ 主な添加物について

| | |
|---|---|
| 酸化防止剤(ビタミンC) | お肉の酸化、退色を防ぎます。 |
| リン酸塩(Na、K) | お肉の旨みの流出を防ぎ、食感を良くします。 |
| 発色剤(亜硝酸Na) | ボツリヌス菌を抑え、さわやかな風味と色を引き出します。 |
| 調味料(アミノ酸) | お肉の旨みを引き出します。 |

## ご注文方法

### スマートフォン・パソコン
24時間受付

**www.saiboku.jp**

① オンラインショップ限定の特別商品もご用意しております。
② 24時間いつでもご注文頂けます。オンラインショップの会員登録をしていただくと、ポイントもたまってお得です。(オンラインショップは送料やポイントサービス等、店舗とは異なります。)
③ お届け先様をご登録頂くと、次回から入力が省けて簡単です。

サイボク 公式通販　検索

### TEL
9:00〜17:30

フリーダイヤル **0120-112-922**

※通話内容は今後のサービス向上や、情報の確認のために録音させていただく場合がございます。

### FAX
24時間受付

フリーダイヤル **0120-854-186**　専用のご注文書にご記入の上、ご送信ください。

※同じご注文書を何度も送信されると、商品を重複してお届けしてしまう場合があります。
再送信される時は、必ず余白に大きく「再送信」とご記入ください。

### 郵便
弊社郵便到着後の3〜5日後以降の発送となります

郵送先　〒350-1221 埼玉県日高市下大谷沢546 サイボク通信販売係 行

※ご希望到着日がある場合には、投函10日後以降の日付をご記入ください。
※ご注文書がお手元にない場合はご請求ください。

## 配送料金

### ご自宅用 ※お届け先様がご注文者と同一の場合

全国一律送料 1,050円(1,155円税込)

ご利用金額10,000円(税抜)以上は
**全国送料無料**

※「TEL」・「FAX」・「郵便」でのご注文限定サービスです。WEB、店頭は対象外となります。

### ギフト用 ※お届け先様がご注文者の住所・氏名・電話番号とは異なる場合

| No | エリア区分 | 税抜 | 税込 |
|---|---|---|---|
| 1 | 東京・埼玉 | 1,050円 | 1,155円 |
| 2 | 本州(東京・埼玉・中国・四国以外) | 1,150円 | 1,265円 |
| 3 | 中国・四国 | 1,300円 | 1,430円 |
| 4 | 北海道・九州・沖縄 | 1,600円 | 1,760円 |
| ＋梱包手数料 | 単品商品のみの場合 400円(440円税込)/箱 | | |

### ご変更・キャンセルについて

**1. 到着日をご指定されていた場合**
ご希望到着日の「5日前」までにご連絡をお願いいたします。それ以降はお受けできかねますので予めご了承ください。

**2. 到着日をご指定いただいていない場合**
可能な限り最短でのお届けの手配をさせていただいているため、承ることが出来ない場合がございます。何卒ご容赦ください。

## お得な購入方法　予約【送料無料】サービス

### サービス内容

2回分以上の予約注文で「送料無料」になるサービスです。
※ご注文に送料込みセットが含まれている場合は対象外となります。

### ご利用条件
右記条件を全て満たす場合にのみ限ります。

| 1. 期間条件 | 2. 金額条件 | 3. 送付条件 |
|---|---|---|
| ① 1度のご注文で、2回以上のお届けを同時にご予約ください。<br>② 各お届け日の間隔は30日以内でご指定ください。 | 各お届け日ごとに「6,500円(税抜)以上」(送料含まず)で適用となります。 | 「すべてご自宅宛」のご注文(ご注文者様がお届け先)に限ります。 |

### お申し込み方法

「お電話」・「FAX」・「郵便」からお申し込みいただけます。※WEB・店頭は対象外です。

※商品は十分に用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。商品の仕様・価格は予告なく変わることがありますので、ご了承ください。

【 発行元 】株式会社サイボク　〒350-1221 埼玉県日高市下大谷沢546　TEL 042-985-0869　FAX 042-989-7933