

冷凍食品 おすすめピックアップ

※表示価格はすべて「税込価格」です。

数量限定 お届け日：12月17日(水)～

北里八雲牛

北海道二海郡八雲町にある北里大学付属の八雲牧場で、日本では珍しく、昼夜放牧されて牧草だけを食べ無投薬で育ちました。
※数量に限りがございますので、なくなり次第終了となります。

ヒレステーキ

100g ¥2,906



脂身が極めて少なく、とても柔らかい最高級部位です。ほとんど動かない筋肉部分なので赤身の旨味が存分に味わえます。繊細な肉質なので火加減に注意し、焼き加減はレアがオススメです。

●原材料：牛肉（北海道産）

リブローズステーキ

150g ¥2,906



背中の部分で肩と腰の間に位置する部位で、程よい脂身のコクと赤身の旨味のダブルパンチ！サーロインにも負けない肉質です。焼き加減はミディアムレアでどうぞ。
※筋引き済み

●原材料：牛肉（北海道産）

サーロインステーキ

150g ¥2,906



背中の部分で腰の位置にある、特にきめ細かい肉質の部位です。適度なサシが入りリブローズよりも脂身が少なめで、ジューシーな赤身の旨味が味わえます。焼き加減はミディアムレアがオススメです。
※筋引き済み

●原材料：牛肉（北海道産）

ランプステーキ

100g ¥1,635



牛のヒレよりも濃い、肉々しいジューシーな赤身肉です。柔らかさを最大限にする焼き加減はレア。片面およそ1分ずつ短時間焼き、お皿に移して余熱で落ち着かせます。

●原材料：牛肉（北海道産）

肩ローズスライス

150g ¥2,191



肩から背中にかけての部位で、適度にサシが入り赤身とのバランスが良いです。しゃぶしゃぶ、すき焼き、鉄板焼きなどに。

●原材料：牛肉（北海道産）

北里八雲牛とは？

八雲牧場では肉専用種として6品種350頭が飼われており、その中でも「頑強で寒さに強く、草だけで良く育ち、肉の食味も良い」という特徴を併せ持った交雑種（サレール種×日本短角種）を主体として『北里八雲牛』として商標登録されています。短角牛の味わいに近く、赤身肉に適度なサシ（脂肪）が入りさっぱりとしたコクと強い旨味が特徴です。

旨味と風味が凝縮された昆布メ

[マルヒラ川村水産] 数量限定
ブリの昆布メ

1枚 ¥996



たっぷりとしたブリの身を、丁寧に昆布でメました。ほどよく引き締まった身には、昆布の旨味がじんわりと染み込み、噛むほどに豊かな風味が広がります。ブリ自体の強い旨味に、昆布の繊細な香りと塩味を加わり、味わい深く仕上がっています。そのままお刺身としてはもちろん、酒の肴にも最適。軽やかな赤ワインやオレンジワインと合わせるのがおすすめです。

●原材料：ブリ（北海道函館産）、真昆布（北海道函館産）

うに本来の濃厚な甘み

[三陸水産]
生食用うに

100g ¥2,151



ミョウバンなどは一切使っていない、チリ産の生食用うにです。不揃いですが、うにならでの甘みと磯の風味があります。うに丼やうにクリームパスタなどにもおすすめです。解凍後は、冷蔵でも風味の劣化が早いので、なるべくお早めにお召し上がりください。

●原材料：うに（チリ）、食塩

※食塩はうにを洗う際に使用しています。

ナチュラル・ハーモニーの宅配 お客様サポート行

ご注文は
こちらから **FAX：043-440-8577**

24時間受付 ※会員専用ページ：https://naturalharmony.co.jp/catalog_member/



TEL:043-440-8566

※土曜留守電対応。※時間外でも留守電にメッセージを残していただければ翌営業日にご対応させていただきます。

作成日：2025年11月10日