2021-2022 WINTER

GIFT CATALOG

竹福

チャンピオンコーベビーフ

二〇二二年竹福の

吟選肉おせち

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

吟選 肉おせち 2022

日本初、神戸ビーフチャンピオン牛を使った肉おせち

神戸ビーフ品評会最優秀賞牛限定

チャンピオンコーベビーフ 8寸桐製重五段 129,600円

限定4セット　約10人前
個体識別番号、血統証明書付

- 壱の重　神戸ビーフチャンピオン牛ロース塩釜焼き 約600ｇ
- 弐の重　神戸ビーフチャンピオン牛ステーキ（ヒレ約130ｇｘ4枚・サーロイン約160ｇｘ4枚）
- 参の重　神戸ビーフチャンピオン牛ローストビーフ（ロース・モモ計約900ｇ）
- 与の重　生麩の含め煮二種／ロースハムマリネ／黒豆／なます／しぐれ煮／黒毛和牛のさいぼし／栗の甘露煮／竹福の生ハム計 約400ｇ
- 伍の重　和牛コンソメのゼリー寄せ／伊達巻／吟選ミートローフ湯葉巻き／和牛すじ肉の煮こごり／和牛モモ肉の市松巻き／氷室豚ローストポーク 計約600ｇ

A5神戸ビーフ限定

プレミアムコーベビーフ 6.5寸重五段 54,000円

限定10セット　約4〜5人前
個体識別番号、血統証明書付

- 壱の重　神戸ビーフすき焼き（リブロース 約500ｇ）
- 弐の重　神戸ビーフステーキ（サーロイン約150ｇｘ2枚・ランプ約100ｇｘ３枚）
- 参の重　神戸ビーフロース塩釜焼き 約500ｇ
- 与の重　神戸ビーフローストビーフ（モモ 約550ｇ）
- 伍の重　生麩の含め煮二種／ロースハムマリネ／なます／しぐれ煮／黒毛和牛のさいぼし／和牛コンソメのゼリー寄せ／吟選ミートローフ湯葉巻き／和牛すじ肉の煮こごり／和牛モモ肉の市松巻き／氷室豚ローストポーク 計約500ｇ

A5佐賀牛限定

目利きオリジナル 6.5寸重三段 32,400円

限定30セット　約2〜3人前

- 壱の重　佐賀牛ロース塩釜焼き 約500ｇ
- 弐の重　佐賀牛ローストビーフ（モモ 約450ｇ）
- 参の重　生麩の含め煮二種／ロースハムマリネ／なます／しぐれ煮／黒毛和牛のさいぼし／和牛コンソメのゼリー寄せ／吟選ミートローフ湯葉巻き／和牛すじ肉の煮こごり／和牛モモ肉の市松巻き／氷室豚ローストポーク 計約400ｇ

338回 神戸ビーフ品評会 最優秀賞受賞牛

雌牛が持つお肉のきめ細やかさ、
神戸ビーフ特有の食感、香り。
融点の低いしっとりとした脂。全てにおいて最上級。

竹福自慢の ローストビーフ

赤穂産の天然塩とこだわりのハーブを、厳選した国産黒毛和牛に丹念にすり込み、数種類の野菜とともに180℃のオーブンでじっくり火を通し焼き上げました。手間暇かけて肉の旨味を閉じ込めた、竹福自慢のローストビーフです。

豪快塊肉料理 ロース塩釜焼き

塩釜焼きは、お肉を塩で包んで焼き上げます。塩の浸透圧により、旨味を逃がさず和牛本来の美味しさを最大限に引き出します。ゆっくりと火が入る為、お肉の甘みが増し、さらに美味しくジューシーに焼きあがります。お届けの際は、塩釜から取り出しカットした状態でお届けいたします。

竹福ならではの創作逸品

氷室豚ローストポーク

希少価値の高い氷室豚の肩ロースを、砂糖、醤油、酒、生姜、りんごを合わせた調味液に一週間漬け込み炭火でじっくりと焼き上げた逸品です。

黒毛和牛のさいぼし

竹福の「さいぼし」は国産黒毛和牛を使用しています。こだわりの粗塩と数種類の香辛料をすり込み、さくらチップで燻製にしました。燻製の香りと和牛のハーモニーが楽しめます。

和牛すじ肉の煮こごり

竹福発祥の地、河内地方の伝統食。
すじ肉をじっくり煮込み添加物を加えず冷やし固めました。コラーゲンと旨味が凝縮されています。

吟選ミートローフ湯葉巻き

竹福吟選ハンバーグの生地を使い、ふっくら柔らかく焼き上げたミートローフに、国産の湯葉を巻き上品な味に仕上げました。

和牛コンソメのゼリー寄せ

牛骨、牛すじ、赤身肉と数種類の野菜を３日間炊き込んだ、琥珀色のコンソメスープをゼリーで固めました。

和牛モモ肉の市松巻き

下茹でした大根と人参をスライスした和牛モモ肉で巻き上げ、コンソメスープで煮込んだ上品な逸品。

受付終了日時　2021年12月12日（日）12:00受付終了

お届け日　竹福直営工場より12月31日着にて出荷いたします

新鮮で作りたての商品をお送りいたしますので、お受け取りは12月31日のみとなります。
商品の性質上、返品はお受けできませんのでご了承ください。

盛付済みの 冷蔵 おせちです。

生おせちならではの豊かな風味。
すぐにお召し上がりいただけます。
※お届けした商品は冷蔵（4℃）以下で保存してください。

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

期間限定 神戸ビーフ チャンピオン牛 セット

～但馬牛の頂点を極めた、神戸ビーフチャンピオン牛～

338回神戸ビーフ品評会最優秀賞受賞「チャンピオン牛」を購買しました。

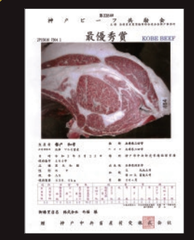
創業 60 年、竹福の揺るがないこだわりは「市場の競りに出向き、雌の未経産黒毛和牛の本当においしい牛だけを一頭買いすること」です。目利きの岩本は年間約 150 回市場へ足を運び、枝肉を仕入れています。等級や銘柄にこだわらず、一頭一頭吟味した上でおいしさを見抜く職人。そんな職人が、チャンピオン牛を選んだ決め手を語ります。
「品評会の中でも一際赤身の綺麗な肉質と、融点の低いしっとりとした雌牛特有の脂、小ぶりできめの細かい霜降り。全てにおいて竹福の理想とする牛だと直感しました。最優秀賞という評価に関わらず間違いなく良い牛だと思えたので購入を決めました。」

チャンピオン牛の育った地、マルセ畜産勢戸牧場

田園風景に囲まれたマルセ畜産勢戸牧場は、気温の日較差が激しい三田の地にあります。牛舎には約80頭の但馬牛がおり、その牛の肉質が最も旬な時期を判断して出荷されています。
一頭一頭、顔も性格も違いが分かるという勢戸さん。
「牛は自然体の生き物だから、やさしい味を持っている。生き物だからこそ、産地や血統が同じでも同じ味がする牛は一頭もいません。牛一頭ずつと同じ目線に立ち、その日の餌の食いつきを見て、餌を調節したり体調管理をしています。『今日は何が食べたいんや』と、牛と会話しながら育てています。」

市場に出荷される神戸ビーフは去勢牛が多い中、勢戸さんが育てたチャンピオン牛は竹福選定基準の雌牛でした。
「雌牛は熟成させると味も香りも引立ち、雌牛特有の口の中でとける優しい脂の味わいが出ます。但馬牛のおいしさは、口の中でもちっと舌に巻き付くような、ふわっと持ち上げてくれるような赤身の弾力。霜降りは、そんな赤身の表現を生かすためにあると思っています。マーブリング(肉質等級)にとらわれず、但馬牛本来のやさしい味を引立たせるために一頭ずつ気を配ることで、牛は自然と良い肉質に育ってくれるんです。」

最優秀賞を受賞したチャンピオン牛「ふくみ」は、最初から強い牛ではなかったといいます。
「一日中桶の前にいて何か食べているような、よく食べる牛でした。狙ったわけではないですが、自分の育てた牛が最優秀賞を獲るというのはやはりうれしいですね。」
それぞれの牛が持つ肉質を見極め、最大限に引き上げる育て方。牛と向き合う勢戸さんの思いが伝わるお話に、竹福一同感銘を受けました。



第338回神戸ビーフ品評会
令和3年8月23日
最優秀賞
個体識別番号：1581673041
生産者：マルセ畜産　勢戸 和孝

限定10セット ロースすきやきセット
KSY400 **40,000 円**
約 800 g

限定30セット すきやきセット
KSY250 **27,000 円**
肩ロース・モモ・バラ　約 700 g

限定20セット しゃぶしゃぶセット
KCF250 **27,000 円**
肩ロース・ウデ　約 600 g
ごまたれ・ぽんずたれ付

限定20セット 焼肉セット
KYMS270 **29,160 円**
バラ約300g モモ約300g
下味用たれ、焼肉つけたれ付

限定5セット
ローストビーフ
KTRS300 **32,400 円**
モモ　約 600 g
グレービーソースゴールド、
レホール付

限定25セット
ハンバーグ（4 枚入り）
KTHS80 **8,640 円**
1 枚　170 g
フルーツ&ベジタブルソース、
オリーブオイル付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

竹福が神戸ビーフを取り扱うようになった理由（わけ）

竹福は創業以来、国産黒毛和牛が持つおいしさにこだわり続けてきました。辿りついた答えは、産地や銘柄にとらわれない未経産の雌牛が持つ特有の旨みと舌ざわりでした。以前は神戸ビーフを取り扱っていましたが、本来去勢された雄牛が市場に出ることが多い神戸ビーフ。竹福が求める雌牛の安定供給が難しくなり取り扱わなくなりました。このたび再び扱うようになったのは、市場において雌牛の神戸ビーフが安定して上場されること、竹福のこだわる「雌牛」に同じくこだわる神戸ビーフの生産者様と知り合えたことが決め手となりました。
「竹福の追求するおいしい牛×神戸ビーフ雌牛」
より一層、国産黒毛和牛のおいしさの表現が広がります。

世界一厳しい神戸ビーフの審査基準［神戸ビーフの定義］

但馬牛である	未経産牛または去勢牛	認定された指定農家	兵庫県産
厳格に管理された但馬牛であることが前提です	お産の経験がない雌牛、または睾丸を除去した雄牛	県内の認定された指定農家で肥育されたもの	生まれも育ちも純兵庫県産であること

歩留等級 A・B等級	肉質等級 4以上	BMS値 No6以上	枝肉の重量	竹福選定基準
食肉として利用できる赤身の割合がA・B等級	霜降りの度合い、色、細かさ、脂の質などの評価が4以上	霜降りの割合であるBMS値がNo6以上	枝肉の重量が雌牛の場合270〜499.9キロである	お産の経験がない雌牛であること

ステーキ

神戸ビーフ
ヒレステーキ３種セット
KTD300 **32,400 円**
シャトーブリアン・フィレミニヨン・テート　約 170ｇ×3 枚
ステーキソース・オリーブオイル・塩胡椒付

すきやき

神戸ビーフ
すきやきセット
KSY175 **18,900 円**
肩ロース　約 500ｇ

しゃぶしゃぶ

神戸ビーフ
しゃぶしゃぶセット
KCF150 **16,200 円**
モモ　約 600ｇ
ごまたれ、ぽんずたれ付

焼肉

神戸ビーフ
焼肉セット
KYMS200 **21,600 円**
バラ約300g・モモ約300g
下味用たれ、焼肉つけたれ付

佐賀牛ロースすきやき
SSY200 **21,600 円**
約 650ｇ

佐賀牛すきやき
SSY140 **15,120 円**
ロース・肩ロース・バラ　約 700ｇ

佐賀牛しゃぶしゃぶ
SCF200 **21,600 円**
肩ロース　約 600ｇ
ごまたれ、ぽんずたれ付

佐賀牛ステーキセット
SST250 **27,000 円**
サーロイン　約 170ｇ　2 枚
ヒレ　約 130ｇ　2 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

すきやき

竹福は黒毛和牛の未経産牛を中心に一頭買いしています。
処女牛だけが持つ独特の“お乳の甘み”を
最も濃厚に感じられるのがすきやきです。

すきやき・ゴールド

SYG200 **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 600g
わりした・ゴールド付

SY300 **32,400 円**
国産黒毛和牛ロース 約 1,000g

SY200 **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 700g

SY150 **16,200 円**
国産黒毛和牛ロース 約 600g

SY100 **10,800 円**
国産黒毛和牛ロース・肩ロース・バラ 約 550g

SY80 **8,640 円**
国産黒毛和牛ロース・モモ・バラ 約 400g

赤身すきやき

LSY100 **10,800 円**
国産黒毛和牛モモ 約 550g

※表示価格には、荷具・配送料を含んでおります。

こちらの商品は、荷具・配送料を別途申し受けます。

コンパクトな紙ケース入
ご自宅用に最適です

国産黒毛和牛 ロース・肩ロース・バラ

SYE10 約 1,000g **12,420 円**
SYE5 約 500g **6,210 円**

赤身すきやき 国産黒毛和牛モモ

LSY10 約 1,000g **11,340 円**
LSY5 約 500g **5,670 円**

国産黒毛和牛ロース

SYF10 約 1,000g **17,820 円**
SYF5 約 500g **8,910 円**

国産黒毛和牛ロース

SYG10 約 1,000g **19,440 円**
SYG5 約 500g **9,720 円**
SYH10 約 1,000g **23,760 円**
SYH5 約 500g **11,880 円**

神戸ビーフすきやき切り落とし

KSYUK5
モモ・バラ 約 500g **6,480 円**

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

しゃぶしゃぶ

お口に入れた瞬間のとろけるような舌触り。
竹福は卓越した職人の技術で、お肉の最も風味が濃い部位を
均等な薄さでスライスしています。

しゃぶしゃぶ・ゴールド

CFG200 **21,600 円**
国産黒毛和牛肩ロース 約 600g
ごまたれ・ゴールド、ぽんずたれ・ゴールド付

赤身しゃぶしゃぶ

LCF80 **8,640 円**
国産黒毛和牛モモ 約 400g
※こちらの商品にはたれが付きません

RCF300 **32,400 円**
国産黒毛和牛ロース 約 800g
ごまたれ、ぽんずたれ付

CF200 **21,600 円**
国産黒毛和牛肩ロース 約 700g
ごまたれ、ぽんずたれ付

CF150 **16,200 円**
国産黒毛和牛肩ロース 約 550g
ごまたれ、ぽんずたれ付

CF100 **10,800 円**
国産黒毛和牛肩ロース・ウデ 約 480g
ごまたれ、ぽんずたれ付

※表示価格には、荷具・配送料を含んでおります。

●こちらの商品にはたれが付きません。●こちらの商品は、荷具・配送料を別途申し受けます。

コンパクトな紙ケース入
ご自宅用に最適です

国産黒毛和牛 肩ロース・ウデ

CFC10 約 1,000g **12,204 円**
CFC5 約 500g **6,102 円**

赤身しゃぶしゃぶ 国産黒毛和牛モモ

CFB10 約 1,000g **11,016 円**
CFB5 約 500g **5,508 円**

国産黒毛和牛 肩ロース

CFD10 約 1,000g **17,820 円**
CFD5 約 500g **8,910 円**
CFE10 約 1,000g **19,440 円**
CFE5 約 500g **9,720 円**

神戸ビーフバラしゃぶしゃぶ

KBCF5 約 500g **5,400 円**

国産黒毛和牛ロース

RCF5 約 500g **11,880 円**

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

ステーキ

竹福がこだわるのは歯ごたえがありながら、
ご高齢の方でもスーッと噛みきれるお肉です。
最適の熟成状態を見極め、おいしさを閉じ込めた竹福のステーキ。

ヒレステーキ・ゴールド

TDG300 **32,400 円**
国産黒毛和牛ヒレ（シャトーブリアン） 約 200g 3 枚
吟選コンソメソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

ヒレステーキ

TD300 **32,400 円**
国産黒毛和牛ヒレ（シャトーブリアン） 約 170g 4 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

TD200 **21,600 円**
国産黒毛和牛ヒレ 約 130g 4 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

TD150 **16,200 円**
国産黒毛和牛赤身ヒレ 約 130g 3 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

サーロインステーキ

SR300 **32,400 円**
国産黒毛和牛ロース 約 200g 4 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

SR200 **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 170g 4 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

SR150 **16,200 円**
国産黒毛和牛ロース 約 150g 3 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

※表示価格には、荷具・配送料を含んでおります。

こちらの商品は、荷具・配送料を別途申し受けます。

コンパクトな紙ケース入ご自宅用に最適です

国産黒毛和牛 サーロインステーキ

SRB3 約 150g 3 枚 **10,692 円**
SRB2 約 150g 2 枚 **7,128 円**
SRC3 約 180g 3 枚 **12,830 円**
SRC2 約 180g 2 枚 **8,554 円**

国産黒毛和牛 ヒレステーキ

TDB3 約 150g 3 枚 **11,178 円**
TDB2 約 150g 2 枚 **7,452 円**
TDC3 約 170g 3 枚 **17,075 円**
TDC2 約 170g 2 枚 **11,383 円**

ステーキソース、塩・胡椒付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

ステーキセット

国産黒毛和牛一頭買いの竹福だからできる。
食べ比べが楽しいステーキセットです

ステーキセット

ST200 **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 170g 2 枚
国産黒毛和牛ヒレ 約 130g 2 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

ST150 **16,200 円**
国産黒毛和牛ロース 約 150g 2 枚
国産黒毛和牛赤身ヒレ 約 110g 2 枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

希少部位ステーキセット

KBST **14,040 円**
国産黒毛和牛イチボ・ミスジ・ヒウチ・ランプ 約120g×各1枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

ステーキ for4（フォーフォー）

STFF **10,800 円**
国産黒毛和牛ウデ 約350g×2枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

ステーキおいしさめぐり

STOM100 **10,800 円**
国産黒毛和牛ロース、肩ロース、モモ 約80g×各2枚
ステーキソース、オリーブ・バージンオイル、塩・胡椒付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

焼肉

食卓の華と言える焼肉は、竹福にとってもこだわりある商品です。
一枚一枚、カットにも手を尽くし、最高のおいしさに仕立てあげた焼肉。
お肉の香ばしさを引き出す下味用たれを絡ませて焼き、つけたれにつけてお召し上がりください。

特選焼肉セット

YMS200 **21,600 円**
国産黒毛和牛上ロース・上バラ
各約 330g
下味用たれ、焼肉つけたれ付

上級焼肉おいしさめぐり

YMS150 **16,200 円**
国産黒毛和牛上ロース・
上バラ・上モモ　各約 200g
下味用たれ、焼肉つけたれ付

焼肉おいしさめぐり

YMS100 **10,800 円**
国産黒毛和牛ロース・
牛バラ・牛モモ　各約 150g
下味用たれ、焼肉つけたれ付

※表示価格には、荷具・配送料を含んでおります。

こちらの商品は、荷具・配送料を別途申し受けます。

コンパクトな紙ケース入
ご自宅用に最適です

国産黒毛和牛カルビ焼肉

BYMB10 約 1,000g **11,880 円**
BYMB5 約 500g **5,940 円**

国産黒毛和牛上カルビ焼肉

BYMC10 約 1,000g **14,904 円**
BYMC5 約 500g **7,452 円**

国産黒毛和牛ロース・モモ焼肉

YMC10 約 1,000g **12,420 円**
YMC5 約 500g **6,210 円**

国産黒毛和牛ロース焼肉

BYMD10 約 1,000g **16,632 円**
BYMD5 約 500g **8,316 円**

焼肉つけたれ付

ローストビーフ

噛んだ瞬間に凝縮された肉汁が溢れ出し、上品な旨さが広がる竹福のローストビーフ。
贅あふれる味わいをご堪能ください。

A5 サーロインローストビーフ

RBSR **21,600 円**
国産黒毛和牛（スライスカット）　約 600g
グレービーソース、レホール付

ローストビーフ・ゴールド

TRG200 **21,600 円**
国産黒毛和牛イチボ　約 600g
グレービーソース・ゴールド、
レホール付

ローストビーフ

TRS150 **16,200 円**
国産黒毛和牛モモ　約 600g

TRS120 **12,500 円**
国産黒毛和牛モモ　約 500g
グレービーソース、レホール付

ローストビーフ
（3個入り）

RBM100 **9,500 円**
国産黒毛和牛モモ 約 110g　3 個
グレービーソース付

ローストビーフ&吟選ハンバーグ・オリジナル

上段

下段

TRH120 **12,500 円**
ローストビーフ　約 280g
（国産黒毛和牛モモ）
牛ハンバーグステーキ　170g 5 枚
（国産黒毛和牛）
グレービーソース、
フルーツ&ベジタブルソース、
すだちぽんず、大根おろし、
オリーブ・バージンオイル付

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

旬菜お重セット

厳選して仕入れた牧肉から、
すきやき、しゃぶしゃぶ、ヒレステーキ、
サーロインステーキ用のお肉を選び抜き、旬の野菜を添えた
お重セットです。お肉の旨みを引き立てる、わりしたや
ぽんずたれ、ごまたれ、ステーキソースも付属。
これひとつで“料亭の味”をご家庭でお楽しみいただけます。
食の楽しさが詰まった旬菜お重セット。
大切な方へのご贈答品としても最適です。

人気商品

旬菜お重セット 氷室豚しゃぶしゃぶ

HP70N **7,560 円**
氷室豚バラ・モモ 約 600g
約 2〜3 人分
生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

ごまたれ、ぽんずたれ付

氷室豚

氷温域で熟成された甘みと旨み。
1日10頭しか作る事のできない希少価値の
高い豚肉です。

25年以上受け継がれてきた
旨味や甘みを引き出す熟成へのこだわり

群馬県の豚飼養頭数は全国でもトップクラスを誇ります。
利根川の源流、長い日照時間、自然豊かな好立地。
そんな群馬県で25年以上にも渡る熟成研究から
「氷温熟成 氷室豚」は生まれました。

妥協しない温度管理
凍る一歩手前「氷温域」で熟成

日本では古来から「寒ざらし」「寒干し」など、
寒さというストレスを与えることで、
鮮度を保持したまま、素材の旨みを引き出してきました。
0℃以下でも食品が生き続け、細胞が凍らない氷温域の中で、
鮮度を高く保ったまま旨みを引き出す氷温熟成技術。
それが、ほのかに甘く、しっとりと柔らかい氷室豚の秘密です。

旬菜お重セット
しゃぶしゃぶ

CF200N **21,600 円**
国産黒毛和牛肩ロース 約 550g
約 3〜4 人分
生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

CF130N **14,040 円**
国産黒毛和牛肩ロース・モモ 約 450g
約 3〜4 人分
生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

ごまたれ、ぽんずたれ付

旬菜お重セット
すきやき

SY200N **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 550g
約 3〜4 人分
生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

SY130N **14,040 円**
国産黒毛和牛肩ロース・ロース・バラ 約 450g
約 3〜4 人分
生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

わりした付

旬菜お重セット
ヒレステーキ

TD200N **21,600 円**
国産黒毛和牛ヒレ 約 140g 3 枚
旬の野菜（内容は季節により異なります）

TD130N **14,040 円**
国産黒毛和牛ヒレ 約 130g 2 枚
旬の野菜（内容は季節により異なります）

ステーキソース、
オリーブ・バージンオイル、
塩・胡椒付

旬菜お重セット
サーロインステーキ

SR200N **21,600 円**
国産黒毛和牛ロース 約 160g 3 枚
旬の野菜（内容は季節により異なります）

SR130N **14,040 円**
国産黒毛和牛ロース 約 150g 2 枚
旬の野菜（内容は季節により異なります）

ステーキソース、
オリーブ・バージンオイル、
塩・胡椒付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

肉鮮蒸し

“お肉を蒸す”という試みにチャレンジしたのが、竹福だけの肉鮮蒸し。
蒸らすことでお肉は余分な脂が抜け、旨みがしっかり閉じ込められます。

食の新たな感動づくりも竹福の使命です。

「食べ物をつくる」だけがシェフの仕事ではありません。「新しい食べ方」を生み出すのも大切な役割。竹福のシェフは、素材のおいしさを引き出す新たな調理法と、食のもうひとつの楽しみである“見た目の楽しさ”を日夜、追求しています。たとえば、木製セイロに湯葉で巻いたサイコロ型のお肉と旬の野菜、ウインナーなどをぎっしり詰めた肉鮮蒸しが、その一例。お肉をもっとおいしく、もっと楽しく…。竹福はこれからもチャレンジを続けていきます。

2011年、雑誌・おとなの週末と楽天が実施した日本一のお取り寄せ食品を決めるコンテスト、
<楽天O-1（オーワン）グルメ決定戦>で肉鮮蒸しが初代グランプリに輝きました。

NSM130 肉鮮蒸し 14,040円

【セイロ 3 段組／直径 21cm】 約 3〜4 人分

国産黒毛和牛ロース		約 110g
国産黒毛和牛モモ湯葉巻き		約 110g
国産豚ヒレ湯葉巻き		約 110g
骨付きフランクソーセージ	3 本	約 240g
氷室豚ウインナー	3 本	約 90g

生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

NSM250 肉鮮蒸し MAX 27,000円

【セイロ 3 段組／直径 24cm】 約 4〜5 人分

国産黒毛和牛ヒレ湯葉巻き		約 150g
国産黒毛和牛ロース		約 150g
国産黒毛和牛イチボ		約 150g
国産豚ヒレ湯葉巻き		約 150g
骨付きフランクソーセージ	4 本	約 320g
氷室豚ウインナー	4 本	約 120g

生麩・旬の野菜
（内容は季節により異なります）

この商品は木製セイロに収めてお届けします。
木で作ったセイロは余分な水分を吸い取り、ふたの隙間から適度に蒸気が逃げるので、素材の旨みを生かした蒸し料理ができます。

■ご使用方法
蒸し器や大きめのフライパンをご用意ください。セイロの一番下の段の底が浸らない程度の水を入れてセイロを上に乗せ、沸騰させます。15 分程蒸せばできあがり。セイロは数回ご使用できますので、中華の蒸し料理などにお使いください。

ごまたれ、ぽんずたれ、
レホール、からし付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

吟選ハンバーグシリーズ

ハンバーグの常識を覆す、〝絶対幸福〟食感の秘密。

薬剤の攪拌機をヒントに生まれた、究極の練り機。

創業まもない頃から販売メニューにあったハンバーグ。しかし、お肉をミンチ機にかけただけのハンバーグはひき肉の密度が荒く、肉の旨みがばらけるほか、肉と肉の接合が弱いため口の中でパラパラとほどけ、噛んだ感触もゴワつきます。ある日、目にしたのが、薬剤を細かく顆粒状に砕く攪拌機でした。思わぬところから着想を得て、特注により完成した竹福の練り機。ミンチ材をさらに攪拌して粒状にすることで、細かな肉粒が互いにしっかり密着し、肉の旨みが凝縮したハンバーグづくりが可能になったのです。

ハンバーグの旨みを最大限に引き出すために素材も厳選。

玉葱は水分が少なく、甘みも濃い淡路産を使用。味を調える調味料類にもこだわり、塩はイタリア産で岩塩を砕いたもの、胡椒は本場インドのものを使い、ハンバーグの風味を引き立てています。調理時にご使用いただくオリーブ・バージンオイルも厳選してご用意するなど、お召し上がりになる際の各種ソースもこだわりの逸品を揃えています。おいしい焼き方を記したガイドを添えてお届けします。

肉に馴染んで口当たりが良くなるように6.4ミリにカットした上で1kgが700gになるまで炒めています。

未体験の食感と、肉本来の旨みを味わう。

竹福が目指したのは、ハンバーグの常識を覆す未体験の食感でした。特製の練り機を使い、素材とのハーモニーに磨きをかけ、実現したのは口の中でとろけそうな、絹のような食感。肉の切断から混合、練り込み、整形後のカプセル詰めまですべて自社で行い、ひとつひとつ手作りで仕上げる竹福の吟選ハンバーグ。国産黒毛和牛のおいしさをとことん極めた逸品です。

柔らかいハンバーグの中に、サイコロ状のヒレ肉を埋め込んだ吟選ハンバーグ・ベスト オブはステーキの歯ごたえも楽しめ、ハンバーグとは思えない不思議な食べ心地が人気です。

人気商品

吟選ハンバーグ・オールスター

お肉の食感が楽しめる新商品の「あらびき」、ハンバーグに適した部位を使用した「オリジナル」、最上級の部位を厳選した「ゴールド」、そして角切のヒレ肉を丁寧に埋め込んだ「ベストオブ」。人気の吟選ハンバーグ４種の食べくらべをお楽しみいただけます。

AHS68（4 枚入り）
6,800 円
国産黒毛和牛 1 枚 170ｇ

吟選コンソメソース、
フルーツ＆ベジタブルソース、
オリーブ・バージンオイル付

人気商品

吟選ハンバーグ・オリジナル

一頭買いした枝肉から、ハンバーグに適した部位をミンチ材にして生まれる竹福のハンバーグ。甘みが出るまで丹念に炒めた淡路産玉葱を加え、ジューシーに仕立てています。素材の良さを生かすために、味付けも繊細に。天然塩と黒胡椒で旨みを引き立て、赤ワインの風味がシルキーな食感に華を添えます。

THS80（7 枚入り）
8,000 円
THS57（5 枚入り）
5,700 円
国産黒毛和牛 1 枚 170g

フルーツ＆ベジタブルソース、
すだちぽんず、大根おろし、
オリーブ・バージンオイル付

吟選ハンバーグ・ゴールド

竹福が最上級と位置付ける「ゴールド」シリーズのハンバーグです。特にグレードの高い和牛の部位を厳選し、シェフの技を注ぎ込んだ最高傑作。ハンバーグの食感を左右する玉葱は淡路産を使用し、肉の旨みとの絶妙なハーモニーを引き出しています。牛肉と香味野菜を丁寧に煮込んだコンソメソースでどうぞ。

THG80（5 枚入り）
8,000 円
THG57（3 枚入り）
5,700 円
国産黒毛和牛 1 枚 170g

吟選コンソメソース、
オリーブ・バージンオイル付

吟選ハンバーグ・ベストオブ

“トッピング”をヒントに生まれたハンバーグです。厳選された希少部位（ウワミスジ・ヒレ）を素材としたひき肉に、熟練シェフが1cm 角に切ったヒレ肉を丁寧に埋め込んでいます。「ハンバーグでステーキの食感も楽しめたら？」―そんな楽しいアイデアがかたちになりました。ひとつで二度おいしい、竹福だけの逸品です。

THV125（5 枚入り）
13,500 円
THV80（3 枚入り）
8,640 円
国産黒毛和牛 1 枚 170g

吟選コンソメソース、
オリーブ・バージンオイル付

ウワミスジ　ヒレ肉

上品な味わいが魅力の「ウワミスジ」。クセのないほんのりとした甘みの「ヒレ」。これらの希少部位を素材にしたひき肉に、さらに角切りの「ヒレ肉」をトッピング。シルキーでありながら、ステーキのような食べごたえをお楽しみいただけます。

※希少部位を使用しているため、数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※オンラインショップに提示のない商品に関しましてはお電話にてお問い合わせください。
※オンラインショップのみ税込 8,000 円以上送料無料キャンペーン期間中のため、一部荷具・配送料を含んだ金額の商品に関しましては表記金額が異なる場合がございます。

窯焼きハンバーグ

一枚一枚、心を込めて竹福のシェフが最高の状態に焼き上げました。
お召し上がりはレンジであたためるだけ。ご家庭で手軽に焼きたて感覚が味わえます。

窯焼きハンバーグ チーズ

窯焼きハンバーグ ベーコン

窯焼きハンバーグ プレーン

たべくらべセット

YTH57 **5,700 円**
国産黒毛和牛　各 1 枚　140g
チーズ
プレーン
ベーコン

フルーツ＆ベジタブルソース付

かのこ漬（味噌漬け）

繊細な霜降りを「鹿の子模様」に見立てたネーミングです。ロース一枚をそのまま、天然熟成の味噌とみりんに漬け込んでいます。漬け込みは、お肉をガーゼでくるみ、直接味噌に触れないように…。味噌の味が全面に出すぎない、絶妙の香ばしさに仕立てます。網でもフライパンでもおいしく焼き上がります。

MS120 **12,500 円**
国産黒毛和牛ロース　約 140g　3 枚

※この商品は、焼いてお召し上がりください。

しぐれ煮

厳選した和牛を竹福のシェフが丁寧に煮込み、味わい深い風味を出した牛肉の佃煮です。味付けはざらめ砂糖、たまり醤油、みりんを用います。肉の旨みを逃さず、調味料の良さが飛ばない最良のタイミングを見極めて火を止め、ウイスキーでさっと香り付けを行います。ご飯のお供やお酒の肴にも最適です。

DN70 **7,200 円**
国産黒毛和牛モモ　約 80g　4 個

DN60 **6,000 円**
国産黒毛和牛モモ　約 80g　3 個

ロースハム

RS80 **8,640 円**
国産豚ロース　約 800g

ローストポーク

RP50 **5,400 円**
国産豚肩ロース　約 500g

ローストポークソース、からし付

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

※予告なしに商品の内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。※表示価格には、荷具・配送料・8%の消費税を含んでおります。※写真はイメージです。

食べる瞬間を「旬」にする、竹福だけのフレッシュ・フリーズ。

「熟成が極まり、味のピークを迎えたお肉の鮮度をどうすれば保てるだろうか？」お肉に冷凍という概念が無かった昭和50年頃、竹福は試行錯誤で様々な試みに取り組んでいました。ヒントになったのが、冷凍してもおいしいインドマグロ。調べてみると、マグロは−70℃で洋上冷凍されていることが分かったのです。実際にドライアイスを用いた冷凍実験を行うと、解凍した瞬間にお肉の端がギュッとみずみずしく立ち上がりました。冷凍前の熟成状態が新鮮なまま、よみがえったのです。今ではご贈答品として当たり前のように選ばれる竹福のお肉。竹福の代名詞である“新鮮熟成”を生み出すフレッシュ・フリーズには、こんな歴史が秘められているのです。

1 お肉が最もおいしい状態に熟成するのは、屠畜5〜10日目。その瞬間まで、卸売市場で一頭丸ごと買い付けた枝肉を3℃に設定した自社冷蔵庫で寝かせます。

2 味の旬の到来を見極め、素早く各部位ごとにカッティング処理し、ロースやヒレなど用途別にスライスします。空気に触れるほど劣化していく旨み。スピードが求められます。

3 お肉を一枚一枚丁寧にフィルムコート。空気に触れることなく酸化を防止し、旨み成分を逃がさないようにします。衛生面でも安心です。

4 お肉に含まれる水分の結晶を大きくしないために、ステーキや焼肉などの厚切りのお肉は-78℃の炭酸ガスで瞬間冷凍。しゃぶしゃぶやすきやきなどの薄切りのお肉は-40℃で出荷まで眠らせます。

おいしいお召し上がり方

解凍の方法

お召し上がりの前日、または当日の朝にフリーズ室よりチルド（冷蔵）室に移し、自然解凍してください。お急ぎの場合は室温でも解凍できます。

お肉の厚み	室温による解凍時間
すきやき・しゃぶしゃぶ用	約10分〜30分
焼肉用	約20分〜60分
ステーキ・カツ用	約30分〜180分

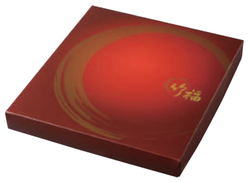
保存方法による消費＆賞味期限

保存の方法	消費または賞味期限の目安
チルド（冷蔵）［0℃〜3℃］	約3日以内
パーシャル（氷温）［−3℃〜−1℃］	約5日以内
フリージング（冷凍）［−18℃以下］	約40日以内

ご注意 ●電子レンジでの解凍はお肉の厚みと量目に応じた解凍時間を設定願います。（電子レンジのワット数をご参照ください。）●室温によって解凍時間は異なります。
●ステーキ・カツ用、ハンバーグステーキなどは中心温度を室温に戻してください。●調理の際は必ずフィルムを取り除いてください。

風味を逃がさないための工夫をかたちに。高級感溢れるパッケージはご贈答にも最適です。

かつて竹福は桐箱でお肉をお届けしていましたが、機能面と限りある資源への配慮の両側面から、今では特殊加工の紙製ケースに切り替えています。まず大切なのは、お肉がお客様の元に届くまで、しっかり鮮度を保つこと。幾度も試作を繰り返し、保冷効果が高く、水や油分をはじく現在のケースが完成したのです。また、最高峰のお肉にふさわしく、ケース・デザインにもこだわりました。ご贈答品として贈る方の真心を伝え、そして何より開けることが楽しく、これからやってくる至福の時間−お肉を食べる高揚感を演出しています。コンパクトな包装は、冷凍庫に入れてもスペースを取りません。



■ 店舗のご案内

本店
〒 545-0021
大阪市阿倍野区阪南町3-14-12
電話（06）6623-2941（代表）
FAX（06）6629-4825
E-mail info @ takefuku.co.jp

近鉄あべのハルカス店
（あべのハルカス近鉄本店タワー館地２階）
電話（06）6629-3671（直通）
FAX（06）6629-4135

近鉄上本町店
（近鉄百貨店上本町店地１階）
電話（06）6775-1502（直通）
FAX（06）6775-1503

おいしいお肉をおいしいまま、全国にお届けしています。

竹福オンラインショップでは
いつでもどこでも全国からご注文を承っております。

スマートフォン、タブレット、パソコンからアクセス

竹福 検索

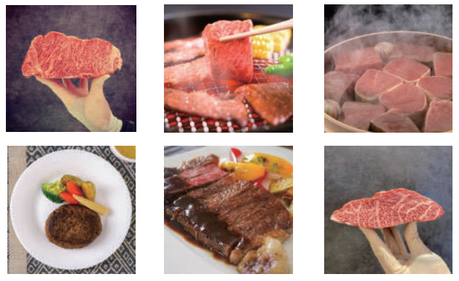
https://www.takefuku-online.com/

- 税込 8,000 円以上お買い上げで送料無料キャンペーン実施中
  ※一部地域（北海道、沖縄）に限り、配送料 800 円（税込）を別途申し受けます。
  ※予告なしにキャンペーンを変更・終了する場合がございます。
- 新規会員登録ですぐに使える1000 ポイントプレゼント
  ※こちらのポイントはオンラインショップでのみ使える・貯まるポイントです。店頭またはお電話で貯まる「竹福ぐるめぽいんと」とは別物です。
- オンラインショップ限定セール、新商品などお得な情報をいち早くお知らせ

お支払い方法
■代金引換　■クレジットカード
■Amazon Pay　■Yahoo! ウォレット

ポイントについて
会員ログイン後お買い上げ 100 円（税込）毎に 1 ポイントをプレゼントいたします。
次回お買い物の際、1 ポイント＝1 円として、最低 1 ポイントからのご利用が可能です。
※竹福ぐるめぽいんとはオンラインショップではお使いいただけません。

@takefuku_kk　＃お肉の知識　＃フォトジェ肉
＃フォロー＆いいねプレゼントキャンペーンなど！



公式SNSではキャンペーンや最新情報満載！今すぐフォロー

Instagram　Twitter　Youtube