

2024
秋/冬

【通販カタログ】

SAIBOKU
MAIL ORDER
CATALOG

通販カタログ有効期限
2025年3月31日

牧場産直便

美味しい幸せ、
たっぷりめしあがれ



欧州国際食品品質コンテスト
金メダル総数
1,098個受賞

SAIBOKU

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させていただくと、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

お電話
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。
※ご注文書がお手元が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じの場合

全国一律送料 980円(1,078円税込)

ご利用金額10,000円(税抜)以上は
全国送料無料

※「郵便」・「FAX」・「お電話」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	980円	1,078円
2	本州(東京・埼玉・中国・四国以外)	1,050円	1,155円
3	中国・四国	1,200円	1,320円
4	北海道・九州・沖縄	1,450円	1,595円

+ 梱包手数料 単品商品の場合 400円(440円税込)/箱

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

- 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。
- ② 各お届け日の間隔は30日以内でご指定ください。

2. 金額条件

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。

3. 送付条件

「すべてご自宅宛」のご注文(ご注文者様がお届け先)に限りです。

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。

ご変更・キャンセル
について

ご変更やキャンセルについてはご希望到着日の「5日前」までにご連絡ください。

※ご利用条件を満たさなくなった場合、本サービスの適用は出来かねます。

【重要】年末年始の発送について

・年内発送のお申込期限…2024年12月24日(火)(弊社到着が条件) ※年内最終発送日:2024年12月27日(金)
・年始の発送開始…加工品・味噌漬:2025年1月6日(月)、精肉:2025年1月13日(月)を予定しています。

※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

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、
いつも思い描いているのは、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
安心して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。

ウィンナー



人気
No.1



パリッとした食感とお肉の旨み
ポークウィンナー

123506 1パック185g **599円** (647円税込)

123015 1袋 720g **2,100円** (2,268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ィンナー
あらびきウィンナー

123507 1パック185g **646円** (698円税込)

123034 1袋 720g **2,200円** (2,376円税込)

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



ふんわり食感
ホワイトウィンナー

123037 1パック130g **548円** (592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)】ウィンナー・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!
ピザウィンナー

123082 1パック130g **598円** (646円税込)

チーズ入りのウィンナー。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
ウィンナーサラミ

123016 1パック130g **548円** (592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
ピリ辛ウィンナー

123028 1パック130g **548円** (592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

123017 1パック180g 4本 **588円** (636円税込)

123020 1袋 720g 16本 **2,100円** (2,268円税込)

絹び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
極あらフランクハーブ

123066 1パック160g 4本 **698円** (754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。クルミでさらにコクを出しました。1本の目安 約40g



控えめな辛さで食べやすい
マスタード

600107 1個 40g **270円** (292円税込)

610106 1個 120g **420円** (454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

金賞受賞のウィンナー4種セット
わいわいセット 金賞受賞

123058 280g **1,200円** (1,296円税込)

- ・ポークウィンナー 5本
- ・あらびきウィンナー 5本
- ・ピリ辛ウィンナー 5本
- ・ウィンナーサラミ 5本

1本の目安 約14g



ウィ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、プリッパリとした、本物の食感をお楽しみください。

ウィ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。

ウィンナーは冷凍できますか?

約30日を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。

※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。

ウィンナー
ゴールデンポーク100%使用
ご自宅宛のご注文なら、商品のみ合計金額1万円(税抜)以上で送料無料!

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！
スモークショルダー

123300 スライス100g **528円** (571円税込)

123106 1本 400g **1,780円** (1,923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



野菜と一緒に和えるだけ！

サイボクらくらくマリネセット

320079 **1,655円** (1,788円税込)

・イタリアンドレッシング 1本 190ml
・スモークショルダー スライス 100g×3

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
ローズハム

123207 1本 200g **1,400円** (1,512円税込)

123208 1本 450g **3,120円** (3,370円税込)

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



ローズ使用の逸品ハム
ホワイトローズ

123104 1本 450g **3,470円** (3,748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
ポークハム

123209 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。
幅広いレシピで大活躍で、人気
のロングセラーです。



赤身主体のお肉使用
和風焼豚

122396 1本 250g **1,200円** (1,296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
黒胡椒パストラミ

123109 1本 250g **1,200円** (1,296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
ベーコン

123211 1本 200g **900円** (972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、どんな料理にもよく
あう逸品です。



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つ
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。



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。

【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。

【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。

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

彩りオードブルセット

送料込

320065 3,000円 (3,240円税込)

金賞受賞
・ポークソーセージ 230g
・あらびきソーセージ 230g
・ピアサラミ 230g

※ポークソーセージ、あらびきソーセージのみ金賞受賞。
※写真はイメージです。

そのまま美味しく、
サラダやお酒のおつまみに。

希少部位



希少部位

一頭あたりから量が限られる部位



マイルドな味で大人気!
ポークソーセージ

金賞
受賞

123078 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かし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

123079 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
ピアサラミ

金賞
受賞

123080 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。



美味しい豚足コラーゲン
まんぞく品(加熱済) ※酢味噌付き

金賞
受賞

133206 250g(半割2個入り) 520円 (562円税込)

コラーゲンたっぷりの豚足を、ポ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

金賞
受賞

133203 1パック100g 450円 (486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

122443 1本 120g 376円 (407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。



【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



毎日のお料理に大活躍! 人気商品のセット!
オールスターお取り寄せセット

送料込

330045 3,680円 (3,975円税込)

・ポークウインナー 185g ・ベーコン 200g
・極あらフランクハーブ(4本) 160g ・ピアサラミ 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。

【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。

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

ご自宅宛のご注文なら、商品のみ合計金額1万円(税抜)以上で送料無料!

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



お肉の旨味もスープに溶け込む

たっぷり野菜の豚しゃぶ鍋

【材料】2~3人分

- GPローズしゃぶしゃぶ用 …… 300g
- 長ねぎ …… 1本
- にんじん …… 1本
- 大根 …… 1/5本
- 春菊 …… 1束
- 椎茸 …… 5~6枚
- だし昆布 …… 適量
- ぼんず、ごまだれ …… 適量

【作り方】

- ① 長ねぎは縦半分につけて斜め薄切りに、にんじんは皮をむいて細切りに、大根は薄く輪切りにスライスする。春菊は根元を切り綺麗に洗う。椎茸は石づきを切り落とす。
- ② 土鍋半分くらいの水を入れ、だし昆布を入れ1時間ほど置いて火にかける。沸騰直前で昆布を取り出し、少しずつ野菜を入れる。火が通ったら、豚肉をさっと潜らせて色が変わったら出来上がり。

シメシビ

「ごま豆乳うどん」

残っただしの半量の豆乳、鶏ガラスープの素、おろししょうが、すりごま、うどんを鍋に加えて煮ます。お好みでネギ、ラー油などもどうぞ。

<分量(目安)>

- 残っただし 400ml
- 豆乳(調整または無調整) 200ml
- おろししょうが 20g
- 鶏ガラスープの素 大さじ1

※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召上がりください。

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ローズしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

245342 200g 938円 (1,014円税込)

245343 300g 1,407円 (1,520円税込)

SGPローズしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

246492 200g 1,158円 (1,251円税込)

246493 300g 1,737円 (1,876円税込)



GPばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

245352 200g 818円 (884円税込)

245353 300g 1,227円 (1,326円税込)

SGPばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

246792 200g 958円 (1,035円税込)

246793 300g 1,437円 (1,552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かたローズしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

245131 200g 838円 (906円税込)

245132 300g 1,257円 (1,358円税込)

SGPかたローズしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

246581 200g 1,018円 (1,100円税込)

246582 300g 1,527円 (1,650円税込)



GPももしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

245236 200g 598円 (646円税込)

245237 300g 897円 (969円税込)

SGPももしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

246992 200g 818円 (884円税込)

246993 300g 1,227円 (1,326円税込)



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ズがおすすめです！

かたローズ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。かたローズ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。



しゃぶしゃぶのたれ

620085 ぼんず 1本 150ml 350円 (378円税込)

620096 ごまだれ 1本 150ml 350円 (378円税込)

ぼ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！
しゃぶしゃぶ
食べ比べセット (3~4人分)

340138 2,583円 (2,790円税込)

- ・GPローズしゃぶしゃぶ用 300g
 - ・SGPローズしゃぶしゃぶ用 300g
- ※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、ご購入の際は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。

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！元氣をつくる！

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。



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



GPローススライス 厚さ約3ミリ
245262 200g 858円 (927円税込)
245263 300g 1,287円 (1,390円税込)

SGPローススライス 厚さ約3ミリ
246472 200g 1,078円 (1,165円税込)
246473 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
245088 200g 758円 (819円税込)
245089 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
246572 200g 938円 (1,014円税込)
246573 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



GPばらスライス 厚さ約3ミリ
245282 200g 738円 (798円税込)
245283 300g 1,107円 (1,196円税込)

SGPばらスライス 厚さ約3ミリ
246772 200g 878円 (949円税込)
246773 300g 1,317円 (1,423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
245216 200g 518円 (560円税込)
245217 300g 777円 (840円税込)

SGPももスライス 厚さ約3ミリ
246972 200g 738円 (798円税込)
246973 300g 1,107円 (1,196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

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。



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

340128 3,592円 (3,880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。

【パッケージが変わりました】



2024年4月より、
精肉のパッケージが
新しくなり、消費期限が
「加工日から5日間」に
延びました。

【お受取日に注意】



精肉商品は消費期限が短い(加工日から5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。

【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、ご購入の際は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もも切り身
245196 2枚(240g) 622円 (672円税込)
245197 3枚(360g) 933円 (1,008円税込)



SGPローズ切り身
246342 2枚(240g) 1,294円 (1,398円税込)
246343 3枚(360g) 1,941円 (2,097円税込)



GPローズ切り身
245302 2枚(240g) 1,030円 (1,113円税込)
245303 3枚(360g) 1,545円 (1,669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 563円 (609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。



SGPかたローズ切り身
246532 2枚(240g) 1,126円 (1,217円税込)
246533 3枚(360g) 1,689円 (1,825円税込)



GPかたローズ切り身
245108 2枚(240g) 910円 (983円税込)
245109 3枚(360g) 1,365円 (1,475円税込)



通販限定
元気な焼肉!
厚切り焼肉満喫セット (3~4人分)
340129 4,900円 (5,292円税込)
送料込
・GPローズ焼肉用 300g
・GPかたローズ焼肉用 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ばらきりおとし
246401 200g 718円 (776円税込)
247019 300g 1,077円 (1,164円税込)



GPかたローズ焼肉用 厚さ約5ミリ
247002 200g 758円 (819円税込)
247006 300g 1,137円 (1,228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。



GPローズ焼肉用 厚さ約5ミリ
247001 200g 858円 (927円税込)
247126 300g 1,287円 (1,390円税込)



GPばら焼肉用 厚さ約5ミリ
246404 200g 738円 (798円税込)
246405 300g 1,107円 (1,196円税込)



GPももきりおとし
246402 200g 498円 (538円税込)
247020 300g 747円 (807円税込)



GPローズきりおとし
246403 200g 838円 (906円税込)
247018 300g 1,257円 (1,358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
340134 2,888円 (3,120円税込)
送料込
・GPローズ 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

COLUMN サイボク豆知識

とんかつの筋切り

ちょっとした一手間で、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箇所切れば反り戻りません。

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
340135 2,754円 (2,975円税込)
送料別
・GPローズ切り身 120g×3枚
・SGPローズ切り身 120g×3枚
※写真はイメージです。

※豚肉は生で食べず、中心部まで十分に加熱してお召上がりください。

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。

【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、ご購入の際は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。

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」

248024 1,480円 (1,599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。



GP ロースブロック
245371 300g **1,227円** (1,326円税込)

SGP ロースブロック
246321 300g **1,557円** (1,682円税込)



GP かたロースブロック
245121 300g **1,077円** (1,164円税込)

SGP かたロースブロック
246511 300g **1,347円** (1,455円税込)



GP ももブロック
245251 300g **717円** (775円税込)



GP ばらブロック
245381 500g **1,745円** (1,885円税込)

245382 800g **2,792円** (3,016円税込)

SGP ばらブロック
246711 500g **2,095円** (2,263円税込)

246712 800g **3,352円** (3,621円税込)



GP ヒレブロック
245001 300g **1,107円** (1,196円税込)

【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です。

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
248018 1枚 100g **600円** (648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
248020 1枚 100g **580円** (627円税込)



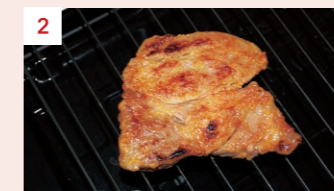
ゴールデンポークの脂の旨味
味噌漬けGPばら肉
248008 1枚 100g **440円** (476円税込)

※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】



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。

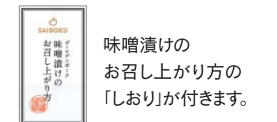


魚焼用グリルの場合は中弱火で15分程度焼いて下さい。

【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

2024年4月より味噌漬けのパッケージが新しくなりました!
保存に便利な個包装です。

※真空パックの大きさは横約19cm×縦約12.5cm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

【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、ご購入の際は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。

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

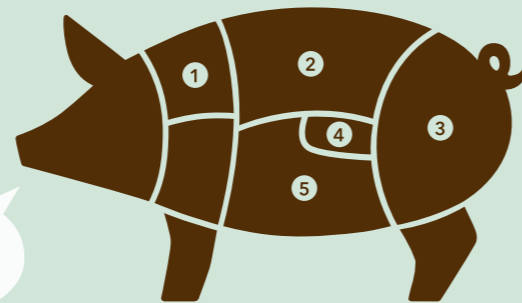
④ ヒレ

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。

美味しいお肉には、
美味しいお米が合う。

お米



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。

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場合がございます。
※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場合がございます。

通年のお取り扱い

鳥取県コシヒカリ

600386 精米前 5kg入 4,100円 (4,428円税込)
600891 精米前 1kg入 820円 (886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 3,200円 (3,456円税込)
600946 精米前 1kg入 640円 (692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 3,400円 (3,672円税込)
600876 精米前 1kg入 680円 (735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 3,200円 (3,456円税込)
600913 精米前 1kg入 640円 (692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、噛むことに甘くなります。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すがいらな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

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タレです。
※しょうゆ味のみ金賞受賞。

金賞受賞



しゃぶしゃぶのたれ

620085 ぼんず 1本 150ml 350円 (378円税込)
620096 こまだれ 1本 150ml 350円 (378円税込)

美味しいお肉には美味しかったれを。
ぼんずは果汁を使用したすっきりした味わい。
こまだれは、濃厚なこまの味わい。

金賞受賞



マスタード

600107 1個 40g 270円 (292円税込)
610106 1個 120g 420円 (454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 563円 (609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。



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 580円 (627円税込)

こだわりのカレールーと“ゴロツ!”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!

金賞受賞

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
ペイクドタイプのケーキ。
ふ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。
どちらも楽しんで好評です。



【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。

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!! 受賞した逸品を記念セットにしました。
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。

CHAMPION
受賞記念
ギフト



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

45FE 4,500円 (4,860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



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)



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



「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

55FH 5,500円 (5,940円税込)

- ロースハム 200g
- ベーコン 200g
- ポークソーセージ 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
- マスタード 40g



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



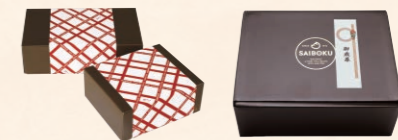
サイボク保冷袋(小)
910256 391円 (431円税込)
横幅21cm × 高さ21cm × 奥行14cm



サイボク保冷袋(大)
910257 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。



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、こま、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、クルミ/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)	クルミ	247	1.3
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
	ピアサラミ	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	豚肩肉、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
	黒胡椒バストラミ	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
その他	和風焼豚	豚もも肉(国内産)、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)、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	小麦	216	1.8
	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
	舌つびん(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) 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) スモークショルダー・スライス・味噌漬け肉		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。※要冷蔵でお取り扱いください。

※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いません。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)	ポツリヌス菌を抑え、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。

ご利用ガイド

お届け

1. 配送方法について

ヤマト運輸クール宅急便にてお届けいたします。冷蔵商品のため、宅配BOXはご利用いただけません。必ず、お受け取りになる方のご予定をご確認いただきご注文ください。

2. お届け日について

お届け希望日のご指定がない場合、ご注文受付から「3～5日後」以降に発送いたします。※配達事情や天候・ご不在等により、事前の予告なく、ご希望の日時にお届けできない場合がございます。ご入りの日がお決まりの場合は、余裕をもったお届け日(1～2日前)のご指定をおすすめいたします。配達遅延により生じた損害等の保証、また返品・返金・注文キャンセルは一切いたしません。あらかじめご了承ください。

3. 時間帯指定について

以下の時間帯からお選びください。

1	午前中	2	14～16時	3	16～18時	4	18～20時	5	19～21時
---	-----	---	--------	---	--------	---	--------	---	--------

※ヤマト運輸のサービス状況によりご提供できるサービス内容が予告なく変更となる場合がございます。

※離島や一部地域によって指定できない時間帯がございます。詳しくは店頭またはお電話等でお問い合わせください。

ご注文の変更・キャンセル

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。

発送後の商品

1. お品物に不備・破損があった場合

大変恐れいりますが、現物を確認できる状態で、商品到着後「3日以内」にフリーダイヤルまでご連絡ください。

※長期不在・転居先不明、受取辞退等、お客様都合による返品・返金、キャンセルは承れません。

2. お品物をお受け取りいただけない場合

① サイボクではお品物をお受け取りになるお客様と、運送会社とお受け取りの調整は行いません。

② 配達完了前に、賞味(消費)期限が過ぎた商品が1つでも含まれる場合、商品はご注文者様、またはサイボクへお戻しさせていただきます。

③ 理由の如何に関わらず返金、品物の交換、キャンセルは承れません。

お支払い

1. クレジットカード

カードの種類をご指定の上、カード番号、有効期限をお知らせください。(一回払・ご本人名義のカードのみとなります)

※決済時(商品発送時)に与信審査に不備が発生した場合、商品の発送を見合わせます。

※弊社ではカード情報を保持しておりません。お手数ですがご注文の都度、ご教示ください。

2. 代金引換(手数料無料)

配達時にお支払いください。

※お届け先とご注文者が異なるギフトではご利用いただけません。

※万が一お品物をお受け取りいただけなかった場合、理由の如何に関わらず住復の送料、商品代金をご請求させていただきます。

※いたずら注文防止のため、過去のご利用実績やご決算金額によってはサイボクからご注文確認のお電話させていただく場合がございます。

3. 後払い(コンビニ・郵便局)※初回ご利用時には制限がございます。

後払いの振込用紙をお送りします。全国の主要コンビニエンスストアと郵便局でお支払いができます。

請求書は別途郵便にて、商品発送後10日ほどでお届けいたします。(商品には同封されません)

※弊社でご入金を確認できない場合、新たなご注文は承れません。

※手数料は、コンビニでは無料、郵便局では振込時に110円(税込)がかかります。

商品価格の表示について

本カタログは税抜価格と税込価格(端数切り上げ)を表示しております。

なお、商品の価格、規格は通信販売のみの取り扱いとなります。

個人情報の取扱いについて

サイボクをご利用いただいたお客様には、カタログやDM、各種ご案内の郵便やEメール等を差し上げることがあります。

お客様ご自身からの個人情報の利用中止の請求があった場合は、当社での利用を速やかに中止します。

軽減税率制度について

食品は軽減税率対象のため、消費税率8%となります。「梱包料」、「送料」、「カタログギフト」については、軽減税率制度の対象外となり、消費税率10%を申し受けます。

◇暴力団排除条例の施行および警察からのご指導により、暴力団関係者からのご注文はお断りさせていただきます。

なお、ご依頼主様、あるいはお届け先様に暴力団関係者が含まれている場合には、ご注文をお受けした後でもお取引をお断りする場合がございます。ご了承ください。

重要

配達日時の指定について

配達日および時間帯の指定はあくまでも配達日時の「目安」であり、天候、交通状況、ヤマト運輸の混雑状況により遅れることもございます。お届けの日時をお約束するサービスではございません。予めご了承ください。