

ご注文方法

ご来店

ミートショップ・直営店

スマートフォン・パソコン

24時間受付

TEL

9:00～17:30

FAX

24時間受付

郵便

弊社に郵便到着後の3～5日後以降の発送となります

【重要】

年末年始の発送について

注文書にご記入

店頭でギフト用ご注文書にご記入いただくか、あらかじめお届けしたご注文書に記入してお持ちください。

www.saiboku.jp

サイボク 公式通販

検索



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。

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。

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。

注文書にご記入

ご注文書に必要事項をご記入の上、同封の返信用封筒にてお送りください。
注文書・返信用封筒がお手元にない場合は、お送りいたしますのでご請求ください。
〔ご請求先〕株式会社サイボク
〒350-1221 埼玉県日高市下大谷沢546 TEL 0120-112-922

年内発送のお申込み期限

2025年12月24日(水) (弊社到着が条件) ※年内最終発送日：2025年12月27日(土)

年始の発送開始

加工品・味噌漬け：2026年1月6日(火)、精肉：2026年1月13日(火)を予定しています。

お届け方法

配送方法

ヤマト運輸クール宅急便
冷蔵商品のため、宅配BOXはご利用いただけません。
お手数ですが、必ずご在宅日をご確認いただきご注文ください。

日時指定

1. 「配送日」指定について
お届け希望日は郵送の場合は10日後以降、その他のお申込みは7日後以降を目安にご指定ください。
2. 時間帯指定は次の時間帯からお選びください。

午前中	14～16時	16～18時	18～20時	19～21時
-----	--------	--------	--------	--------

※運送会社のサービス状況によりご提供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。

住所変更

市町村合併に伴う住所変更につきましては、日本郵便から発表される最新情報をもとに適切な形に変更し、お届けいたします。

お問い合わせ

■ 「TEL」「FAX」「郵便」でのご注文の「変更」「キャンセル」については、
希望到着日の5日前までにご連絡ください。
※到着日のご希望がない場合は、可能な限り最短でお届けの手配をさせていただくため、ご変更やキャンセルが承れない場合がございます。

■ ご注文商品の到着予定日の確認や配送状況の確認は、サイボクギフト係までお問い合わせください。
フリーダイヤル：0120-112-922（9：00～17：30）

■ 配送伝票の控えをお持ちの方は、配送状況をインターネットでお調べいただけます。

ヤマト運輸 荷物お問い合わせ

検索

※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



ギフトカタログ
牧場からの
贈り物
2025 冬

欧州国際食品品質コンテスト 金メダル総数 1,098 個受賞



ギフトカタログ有効期限
2026年3月31日

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ボーク、
スーパーゴールデンボ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！



ハム・ソーセージ ギフト

金メダルの美味しさを
ギュッと詰め込んだ
ありがたい贈り物。

欧州国際食品
品質コンテスト
金メダル総数
1,098個
受賞

人気ギフトBEST3



BEST 1

ロースハムの
バラエティギフト **送料込**

商品No.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



BEST 2

ハム・ベーコン・
ウインナーのギフト **送料込**

商品No.46FE **4,600円** (4,968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
		● ホワイトウインナー	56g



BEST 3

ソーセージと
ウインナーのギフト **送料込**

商品No.37FE **3,700円** (3,996円税込)

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

3,000円～4,000円台ギフト

とびっきりの「ありがとう」を贈る

商品No.36FD **送料込**

3,600円 (3,888円税込)

● 黒胡椒パストラミ	250g
● 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

商品No.27FH **送料込**

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

商品No.35FB **送料込**

3,500円 (3,780円税込)

● ロースハム	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

商品No.46FD **送料込**

4,600円 (4,968円税込)

○ロースハム 450g

商品No.40FH **送料込**

4,000円 (4,320円税込)

● 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

商品No.46FH **送料込**

4,600円 (4,968円税込)

● 和風焼豚	250g
● 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

5,000円～7,000円台ギフト 大切なあの人のための特別なギフト



商品No. 50FE		5,000円 (5,400円税込)	
● ロースハム	200g	● ポークウインナー	56g×2
● ポークソーセージ	230g	● あらびきウインナー	56g×2
		● マスタード	40g



商品No. 53FR		5,300円 (5,724円税込)	
● ロースハム	200g	● ポークウインナー	56g
● 和風焼豚	250g	● 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



商品No. 55FG		5,500円 (5,940円税込)	
● ロースハム	450g	● 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



商品No. 63FE		6,300円 (6,804円税込)	
● ロースハム	200g	● ポークウインナー	56g
● 和風焼豚	250g	● あらびきウインナー	56g
● 黒胡椒パストラミ	250g	● ホワイトウインナー	56g



商品No. 70FE		7,000円 (7,560円税込)	
● ホワイトロース	450g	● ポークウインナー	56g
● 黒胡椒パストラミ	250g	● あらびきウインナー	56g
		● ホワイトウインナー	56g

8,000円～10,000円台ギフト 本物づくし。お客様の声がかたちになりました



商品No. 83FG		8,300円 (8,964円税込)	
● ホワイトロース	450g	● ポークウインナー	56g×2
● ポークソーセージ	230g	● あらびきウインナー	56g×2
● あらびきソーセージ	230g	● ホワイトウインナー	56g×2



商品No. 100FM		10,000円 (10,800円税込)	
● ロースハム	450g	● ポークウインナー	56g×2
● 和風焼豚	250g	● あらびきウインナー	56g×2
● 黒胡椒パストラミ	250g	● ホワイトウインナー	56g×2
● ポークソーセージ	230g		
● あらびきソーセージ	230g		



商品No. 100FK		10,000円 (10,800円税込)	
● ロースハム	450g	● ポークウインナー	56g×2
● ホワイトロース	450g	● あらびきウインナー	56g×2
		● ホワイトウインナー	56g×2

「美味しかった!」の声ありがト♪

お客さまの声

お歳暮に毎年いただいていた楽しみに待っているサイボクのハムとソーセージ。
また今年も終わると思いながら、お酒のお供にいつも美味しくいただいています。 めろん様

サイボクのソーセージを定期的に食べています。パリッと焼けてジューシーで美味しくいただいています。
またハムも新鮮でお正月にはなくてはならない存在です。
これからもたくさん食べていきたいと思います。 さお客様

全国のお客さまから毎日届く嬉しいメッセージ。
スタッフ一同、とても励まされています!



期間限定品ハムギフト

SGP和風骨付きハム

味にこだわって育て上げたSGPのかた肉を、
骨付きのままじっくり丁寧に仕上げました。
ボリューム感を楽しめるハムです。



完全受注生産
限定
500本

商品No. **120KY** 12,000円 (12,960円税込)

● SGP和風骨付きハム 1,800g

【受付期間】
2025年11月1日(土)～12月11日(木)
サイボク受付分まで



期間限定 送料込



最後まで楽しめる うれしいハム

和風骨付きハムは、しょうゆ味仕立てのため白いご飯と相性抜群です。
その美味しさのみならず、ボリューム感やナイフでの切り分けなど、楽しく賑やかな食卓を演出します。



骨にそってナイフを入れると綺麗に取り分けられます。また、残った骨を煮込むと、美味しいスープが出来上がります。 ※ナイフは商品に含まれません。

完全受注生産品のお取り扱い期間

	ご注文締切日	ご発送・	お手渡し日
【1期】	11月 6日(木)	11月 20日(木)～	11月 26日(水)
【2期】	11月 13日(木)	11月 27日(木)～	12月 3日(水)
【3期】	11月 20日(木)	12月 4日(木)～	12月 10日(水)
【4期】	11月 27日(木)	12月 11日(木)～	12月 17日(水)
【5期】	12月 4日(木)	12月 18日(木)～	12月 24日(水)
【6期】	12月 11日(木)	12月 25日(木)～	12月 27日(土)

ご予約期間限定品につき
12月11日(木)
サイボク受付分までの
承りとなります。

※ご発送・お手渡しは、当社指定
期間内(左記参照)でのご用意と
なります。

※製造上の都合により、ご希望
の発送日より遅くなることがあ
ります。予めご了承ください。



期間限定品ハムギフト

SGPロースハム

素材の良さそのものを味わえる
贅を極めた幸せの逸品を
特製の桐箱に詰めてお届けします。

完全受注生産
限定
500本



商品No. **100KW** 10,000円 (10,800円税込)

● SGP ロースハム 900g ※特製桐箱入り

【受付期間】
2025年11月1日(土)～12月11日(木)
サイボク受付分まで



期間限定 送料込



原料への こだわり

サイボク最高級の豚肉「SGP(スーパーゴールデンポーク)」。
その中でも特に肉質に優れた「リブロース」のみを使用。
熟練の職人の目で一つ一つ最高の原料だけを選別します。

製 法

時間をかけてゆっくり加熱することで素材の良さと食感を最大限に引き出しました。一本一本手作業で丁寧に綿糸を巻くことで、味を安定させ、均一な食感に仕上げています。

味と香り

選び抜かれた素材が持つお肉本来の旨み。お肉と相性の良い熟成コニャックの気品ある香りが楽しめる逸品です。

サイボク銘柄豚「ゴールデンポーク」

味噌漬け

ゴールデンポークと
サイボクオリジナル味噌の
絶妙なハーモニー。

サイボク銘柄豚「ゴールデンポーク」

精肉ギフト

安心・美味・新鮮を贈る。
ゴールデンポークそのものを味わう
お肉のギフトです。



味噌漬け4枚セット

送料込

商品
No. 35MC 3,500円 (3,780円税込)

- ・ GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×2枚
- ・ GP豚ばら肉味噌漬け 100g×2枚



味噌漬け5枚セット

送料込

商品
No. 41MC 4,100円 (4,428円税込)

- ・ GP豚ロース肉味噌漬け 100g×1枚
- ・ GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×2枚
- ・ GP豚ばら肉味噌漬け 100g×2枚



味噌漬けのパッケージは
保存に便利な個包装！

※真空パックのサイズは
約横19cm×縦12cmです。



味噌漬け7枚セット

送料込

商品
No. 52MC 5,200円 (5,616円税込)

- ・ GP豚ロース肉味噌漬け 100g×2枚
- ・ GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×2枚
- ・ GP豚ばら肉味噌漬け 100g×3枚



味噌漬け12枚セット

送料込

商品
No. 81MC 8,100円 (8,748円税込)

- ・ GP豚ロース肉味噌漬け 100g×4枚
- ・ GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×4枚
- ・ GP豚ばら肉味噌漬け 100g×4枚

近年、脚光を浴びている
発酵食品の“味噌”。
健康に良い食品としての「身素」、
美容にも良い「美素」として、
また豚肉の味を引き出して調和する
「味素」としても人気の食品です。

※味噌漬けは、お召し上がり方のしおりを
添えてお届けしています。



ゴールデンポーク2種の人気セット

しゃぶしゃぶセット

送料込

商品
No. 42GS 4,200円 (4,536円税込)

- ・ GP豚肉しゃぶしゃぶ用(ロース、ばら) 合計400g
- 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



食べ比べも楽しめる人気セット

焼肉セット

送料込

商品
No. 37GA 3,700円 (3,996円税込)

- ・ GP豚肉スライス(ロース、ばら) 合計400g
- ポークウインナー 56g
- あらびきウインナー 56g



ポークソテーやとんかつにおすすめ

とんかつセット

送料込

商品
No. 53GK 5,300円 (5,724円税込)

- ・ GP豚ロース肉切り身 120g×4枚
- ・ GP豚ヒレ肉ブロック 300g×1本
- ポークウインナー 56g
- あらびきウインナー 56g



ゴールデンポーク2種と特製たれのセット

しゃぶしゃぶ・たれセット

送料込

商品
No. 55GS 5,500円 (5,940円税込)

- ・ GP豚肉しゃぶしゃぶ用(ロース、ばら) 合計600g
- ポークウインナー 56g
- あらびきウインナー 56g
- ・ しゃぶしゃぶのたれ(ぼんず・ごまだれ) 各150ml



食べ比べも楽しめる特製たれ付きセット

焼肉・たれセット

送料込

商品
No. 51GA 5,100円 (5,508円税込)

- ・ GP豚肉スライス(ロース、ばら) 合計600g
- ポークウインナー 56g
- あらびきウインナー 56g
- ・ 焼肉のたれ(塩味) 200ml



ハムも、とんかつも楽しめる

とんかつバラエティセット

送料込

商品
No. 100GM 10,000円 (10,800円税込)

- ・ GP豚ロース肉切り身 120g×4枚
- ・ GP豚ヒレ肉ブロック 300g×1本
- ロースハム 450g
- ポークウインナー 56g
- ポークソーセージ 230g
- あらびきウインナー 56g
- あらびきソーセージ 230g
- ホワイトウインナー 56g

※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。※味噌漬けはお味噌に漬け込まれた状態でお届けします。

●印は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。

※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。

※賞味期限など、商品のお取り扱いについてはP.13をご確認ください。※写真はイメージです。箱の形態・サイズは異なる場合があります。

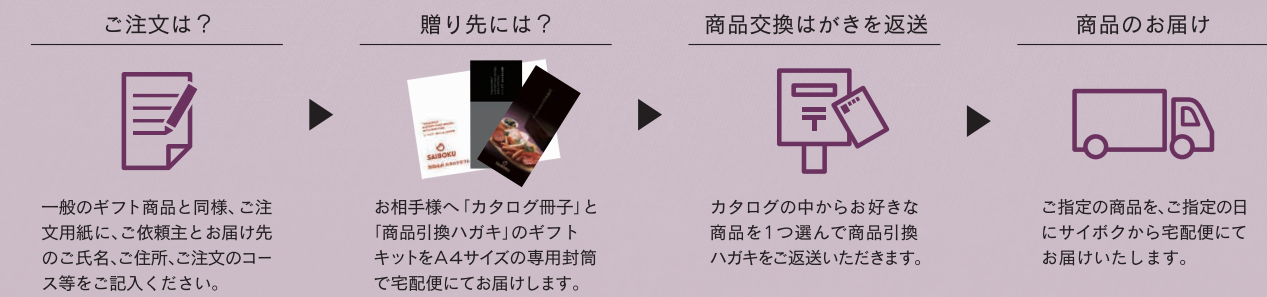
選べる喜びを贈る

牧場産直カタログギフト

好きな時に、好きなものを。
贈られた方が、カタログの中からお好きなものを
じっくり選ぶことができる人気のギフトです。



お申し込みからカタログギフトが届くまで



Rコース

商品No.50CHR

5,000円

(5,500円税込)

送料込



※この商品はお相手様へ「カタログ冊子」と「商品引換ハガキ」をお届けします。

選べる内容(全6品目)



CG-RF01ソーセージセット

- ポークソーセージ 230g
- あらびきソーセージ 230g
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- マスタード 40g



CG-RF02 ロースハムセット

- ロースハム 200g
- ポークソーセージ 230g
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g



CG-RF03 焼豚・ベーコンセット

- 和風焼豚 250g
- ベーコン 200g
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- マスタード 40g



CG-RG01 とんかつセット

- GP豚ロース肉切身 120g×3枚
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- ホワイトウィンナー 56g
- マスタード 40g



CG-RG02 焼肉セット

- GP豚肉スライス(ロース、ばら) 合計400g
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- ホワイトウィンナー 56g



CG-RM01 味噌漬けセット

- GP豚ロース肉味噌漬け 100g×1枚
- GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×2枚
- GP豚ばら肉味噌漬け 100g×2枚

Sコース

商品No.100CHS

10,000円

(11,000円税込)

送料込



※この商品はお相手様へ「カタログ冊子」と「商品引換ハガキ」をお届けします。

選べる内容(全6品目)



CG-SF01 ハム・ウィンナーセット

- 黒胡椒パストラミ 250g
- ベーコン 200g
- ポークハム 230g
- ポークウィンナー 56g×2
- あらびきウィンナー 56g×2
- ホワイトウィンナー 56g×2
- マスタード 40g



CG-SF03 ハム・焼豚セット

- ロースハム 200g
- 黒胡椒パストラミ 250g
- 和風焼豚 250g
- ポークハム 230g
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- ホワイトウィンナー 56g



CG-SF02 ロースハムセット

- ロースハム 200g
- 黒胡椒パストラミ 250g
- ベーコン 200g
- ポークウィンナー 56g×2
- あらびきウィンナー 56g×2
- ホワイトウィンナー 56g×2
- マスタード 40g



CG-SG01 豚テキ・とんかつセット

- GP豚ロース肉切身 120g×4枚
- GP豚ヒレブロック 300g×2本
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- ホワイトウィンナー 56g
- マスタード 40g



CG-SG02 焼肉セット

- GP豚肉スライス(ロース、ばら) 合計800g
- ポークウィンナー 56g×2
- あらびきウィンナー 56g×2
- 焼肉のたれ 塩味 200ml



CG-SM01 味噌漬けセット

- GP豚ロース肉味噌漬け 100g×3枚
- GP豚かたロース肉味噌漬け 100g×3枚
- GP豚ばら肉味噌漬け 100g×3枚
- ポークウィンナー 56g
- あらびきウィンナー 56g
- ホワイトウィンナー 56g

※軽減税率制度対象外の商品のため、消費税率10%を申し受けます。
※賞味期限など、商品のお取り扱いについてはP.13をご確認ください。 ※写真はイメージです。箱の形態・サイズは異なる場合があります。
※品切れの際はご容赦ください。また商品の仕様等は予告なく変わる場合がありますので予めご了承ください。

ハム・ソーセージ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
	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
	ウインナーサラミ	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、食塩、香辛料、プランター、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
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
ハム類	ローズハム	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
	ホワイトローズ	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
	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
	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
	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
	SGP和風骨付きハム	骨付豚かた肉、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)、食塩、黒蜜、ワイン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、香辛料 / リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	小麦	233	1.0
	SGPローズハム	豚ロース肉、食塩、洋酒、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)	－	177	1.9

※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(バック・大袋)・ハム ソーセージ・ベーコン(ブロック)	賞味期限	14日間
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、要冷蔵で取扱ってください。 ※消費・賞味期限については「未開封」且つ「要冷蔵」時の期間となります。 ※開封後はなるべく早めにお召し上がりください。

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。

冷凍保存について

「ソーセージ」、「ウインナー」、「ベーコン」、「精肉」など、「ハム」以外の商品は冷凍保存可能ですが、解凍時に風味が失われることもございます。冷凍保存する場合の、保存可能な期間は約30日となります。お届けのお品物には「保存の仕方、召し上がり方」を解説したリーフレットを同梱いたします。



▲リーフレット

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、サイボクよりカタログやDM等、各種ご案内の郵便やEメール、TEL、ファックス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。

◇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。

ギフト梱包について

ギフトセットは化粧箱に入れて簡易包装し、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%となります。

ギフトセット注文書の記入方法について

重要

楷書で「番地」、「マンション/アパート名」、「部屋番号」まで正確にご記入ください。ご記入内容に不備や、可読できない場合はお届けができません場合がございます。

- ご依頼主様情報は楷書で全てご記入ください。
※弊社システムで印字されない漢字の場合、常用漢字にて表記させていただく場合がございます。
- お届け希望日をご記入ください。郵送の場合は投函日より**10日後以降**、その他のお申込みは**7日後以降**を目安にご指定ください。
- 商品No. と数量は正確にご記入ください。
- ご依頼主様の自宅へお届けする場合、お届け先のお名前欄に「**本人**」とご記入ください。ご住所は記入せず商品No. と数量をご記入ください。
※お届け先の印字がある場合は、前回のご注文情報を元に作成しております。
- お届け先様がお手持ちでお配りする場合、備考欄に「**持参用**」とご記入ください。お届け日やお時間・のし等をお届け先ごとにご指定されたい場合は備考欄へご記入ください。
- のしのご指定は必ずご記入ください。内祝・御祝・御礼の表書きの場合は、水引きが用途により変わります。用途に○印または、内容をご記入ください。ご指定がない場合は「花結び」の水引きにてご用意いたします。
- その他のご指示はこちらへご記入ください。
- 通信販売でお申込みのお客様のみご記入ください。**
未記入の場合は、後払い（コンビニ・郵便局・銀行）といたします。店頭でのお申込みの場合は、店頭決済となりますので未記入でお持ちください。

配送料金について

1. ミートショップ・温泉館・通信販売の場合

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

※オンラインショップ(楽天、Yahoo!、Amazon、dショッピング)では上記の送料形態と異なります。

2. 丸広川越店・丸広入間店・西武所沢店・伊勢丹浦和店・東武池袋店

それぞれの百貨店の送料規定に従います。店頭又は、TELにてお問い合わせください。

3. 仙台泉店

送料は左記の送料形態と異なるため、店頭又は、TELにてお問い合わせください。

※各店のTEL番号は裏表紙をご参照ください。

※店頭にてお持ち帰りの際は、「お持ち帰り価格」にて承ります。
※通信販売については、「お持ち帰り価格」は適用されません。

お支払い方法について

ご来店

現金またはクレジットカード一括払い

TEL・FAX・郵便・インターネットからの場合、以下のお支払い方法がございました。

1. クレジットカード払い

VISA / Master Card / JCB / NICOS / AMERICAN EXPRESS / UC / ダイナース
※ご決済時(商品発送時)にお客様決済情報に不備等発生した場合、商品の発送を見合わせます。ご了承ください。

2. NP 後払い

商品の到着を確認してから、「コンビニ」「郵便局」「銀行」で後払いできる安心・簡単な決済方法です。
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)
請求書は、商品とは別に郵送されますので、発行から14日以内にお支払いをお願いします。
お支払い期日を過ぎてもお支払いの確認ができない場合、手数料が加算される場合がございます。
※後払い手数料：無料
※後払いのご注文には、株式会社ネットプロテクションズの後払いサービスが適用され、同社へ代金債権を譲渡します。
※当社および同社は、各社保有する個人情報をサービスの範囲内で相互に提供します。
※右の二次元コードから、NP後払い利用規約及び同社のプライバシーポリシーを確認の上、これらに同意して後払いサービスをご利用ください。
※ご利用限度額は累計残高で55,000円(税込)迄です。
※ご利用者が未成年の場合、法定代理人の利用同意を得てご利用ください。

3. 代金引換払い(手数料無料)

ご注文者様のご自宅にお品物をお届けの場合のみ、ご利用可能です。
※万が一、お品物をお受取りいただけない場合は、理由の如何に関わらず往復の送料、商品代金をお支払いいただきます。
※いたずら防止のため、過去のご利用実績や、ご注文金額によっては確認のお電話を差し上げることがございます。
確認が取れない場合はお品物のお届けが出来かねますのでご了承ください。

通信販売



利用規約