

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

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。 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)に限りします。

お申込み方法

「TEL」・「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。

【重要】年末年始の発送について
・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。
※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

2025
秋/冬
【通販カタログ】

SAIBOKU
MAIL ORDER
CATALOG

通販カタログ有効期限
2026年3月31日

人に良いと書いて「食」
幸せは「食」から



CERTIFIED QUALITY
ANNUALLY AWARDED
DLG

EUROPEAN
FOOD
AWARD
2024

EUROPEAN
FOOD
AWARD
2024

EUROPEAN
FOOD
AWARD
2024

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！





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

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ィンナー
あらびきウィンナー

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ィンナーです。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
ホワイトウィンナー

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/バック・大袋 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。

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

143082 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～りトロけます。1本の目安 約14g



濃厚な味わい
ウィンナーサラミ

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
ピリ辛ウィンナー

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

143017 1パック 180g 4本 **598円** (646円税込)

143020 1袋 720g 16本 **2,150円** (2,322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

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

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!

金賞受賞のウィンナー4種セット
わいわいセット

143058 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

送料別

金賞受賞



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。

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

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
いいです。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、
美味しい朝ごはんからスタート

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ส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
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
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
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
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
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
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。
お肉本来の旨味を楽しんでい
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)】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。

ハム

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！

6

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！
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 |
| | ・ピアサラミ | 230g |

※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

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

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
ピアサラミ

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。



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、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

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

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。



【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

350065 3,200円 (3,456円税込)

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

※写真はイメージです。



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食べられる逸品。



やわらかスモークタン
ぜ舌っぴん

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)】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 ……10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ロースしゃぶしゃぶ用 …… 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、こまだれ …… 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ろ。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。

シメレシビ

「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、すりこま、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ばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

265352 200g 958円 (1,035円税込)

265353 300g 1,437円 (1,552円税込)

SGPばらしゃぶしゃぶ用 厚さ約2ミリ

266792 200g 1,158円 (1,251円税込)

266793 300g 1,737円 (1,876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)



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)



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。



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)

ぼんずは果汁を使用した、すっきりとした味わい。こまだれは、濃厚なこ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。



至福の食べ比べ！

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、ご購入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。

通販
限定



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！ 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 ばらスライス 厚さ約3ミリ		
265282	200g	878円 (949円税込)
265283	300g	1,317円 (1,423円税込)

SGP ばらスライス 厚さ約3ミリ		
266772	200g	1078円 (1,165円税込)
266773	300g	1,617円 (1,747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 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



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



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！
うちグルメセット



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。

【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)



通販限定

元気に焼肉！
厚切り焼肉満喫セット
(3～4人分)

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ばら焼肉用 厚さ約5ミリ

266404	200g	878円	(949円税込)
266405	300g	1,317円	(1,423円税込)



おいしいお肉をさらに美味しく
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)

※しょうゆ味のみ金賞受賞。



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

266401	200g	858円	(927円税込)
267019	300g	1,287円	(1,390円税込)



通販限定

金賞受賞

セットでお買い得！
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



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)

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。

※豚肉は生で食わず、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
265381 500g 2,095円 (2,263円税込)
265382 800g 3,352円 (3,621円税込)
SGPばらブロック
266711 500g 2,595円 (2,803円税込)
266712 800g 4,152円 (4,485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(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。

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

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19cm×縦約12cm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。

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場合がございます。
※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(品切れの際はご容赦ください。)

鳥取県コシヒカリ

600386	精米前 5kg入	7,000円 (7,560円税込)
600891	精米前 1kg入	1,400円 (1,512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



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
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！

11月20日頃～のお取り扱い(品切れの際はご容赦ください。)

岩手県ひとめぼれ

600434	精米前 5kg入	6,000円 (6,480円税込)
600946	精米前 1kg入	1,200円 (1,296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

秋田県あきたこまち

600364	精米前 5kg入	6,500円 (7,020円税込)
600913	精米前 1kg入	1,300円 (1,404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

山形県つや姫

699834	精米前 5kg入	6,500円 (7,020円税込)
600876	精米前 1kg入	1,300円 (1,404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

宮城県ササニシキ

600372	精米前 5kg入	6,000円 (6,480円税込)
600983	精米前 1kg入	1,200円 (1,296円税込)

生産量が少なく希少。
甘みがありしっかりとした食感。
※特別栽培農産物
(県認定、減農薬、減化学肥料)



生産者 佐々木さん



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「たれ」
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	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。
ぼ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

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。

金賞
受賞



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。



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！

金賞
受賞

リッチケーキ

740164	1本	650円 (702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	750円 (810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	1,300円 (1,404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	1,400円 (1,512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。

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



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)



「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
- 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



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。



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、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
	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/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
	ピアサラミ	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、食塩、香辛料、オニオン、プランター、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
	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
	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
	舌つぴん(スモークタン)	豚舌、食塩、砂糖/発色剤(亜硝酸Na)	－	261	2.1
その他	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
	のと自慢	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・大袋)・ハム ソーセージ・ベーコン(ブロック)	賞味期限	14日間
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。※要冷蔵でお取扱ください。

※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。配送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。

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、運送会社との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、商品のご注文者様、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往復の送料、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済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. 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サービス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。



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。