

米沢局
料金後納郵便
真心を込めて
贈ります

2021 みやさかや 夏の贈り物

https://koi-miyasaka.com

よねざわ夏飛信

セール期間
カタログが届いた日から、
2021年
8月17日(火)まで

鯉料理売り上げナンバー1
鯉のやわらか煮
会えないからこそ感謝の気持ちを伝えたい
みやさかやの夏ギフト
暑い夏を乗り切る! みやさかやの夏ごはん
スタミナ編&カレー編&涼味編
故郷の味を大切なあの人に
米沢ローカルグルメ特集
おうちDEプチ贅沢
ごっつおグルメ
価値ある商品がお買い得!
今回限りの特価品

鯉太郎の四方山話
恋だより 74号
よねざわの美味しいもの
探し隊 取り寄せ隊



株式会社 タスクフーズ

早期割引
(一部、除外品あり)
8%off
7/13まで

10,000円以上
送料無料
但し、遠方に送る場合は
遠方料金を頂戴いたします
詳しくは19ページのご注文方法を
ご覧ください

山形の農産物を使った
地域色豊かなジェラート

山形の自然や風土、作り手が繊細な豊かな食材をマエストロが一つ一つ丁寧に仕上げました。

山形ジェラートセット
6個詰め合わせ **冷凍便**

S-022 **2,840円**(税込)

■内容量/120ml×6個(さくらんぼジェラート、秘伝豆ジェラート、ラ・フランスジェラート、つや姫ジェラート、紅玉シャーベット、山形そばジェラート 各1個)

山形ジェラートセット
8個詰め合わせ **冷凍便**

S-023 **3,520円**(税込)

■内容量/120ml×8個(さくらんぼジェラート、秘伝豆ジェラート、ラ・フランスジェラート、つや姫ジェラート 各2個)

「笹まき」
山形の郷土料理

笹巻は毎年6月頃に家庭で作られる山形の郷土料理。一晩水にひたしたもち米を笹で巻いて炊き上げたものです。笹を巻く事で殺菌、日持ちします。食べ方は納豆でも美味しいですが、きな粉に砂糖や黒蜜をかけていただくのが山形流です。

笹まき(きなこ付)

S-008 (1袋) **660円**(税込)

■内容量/5個入れ ■賞味期間/常温5日

よねざわの美味しいもの
探し隊 取り寄せ隊

〈こちらの商品は早期割引対象外です〉

- 取り寄せ商品のみご注文の場合、送料は660円です。ただし北海道・北陸・関西は別途220円(税込)、中国・四国以南は別途440円(税込)、冷蔵便は別途220円(税込)頂戴いたします。
- 他の商品と同包できない場合があります。詳しくはお問い合わせください。
- お取り寄せの商品によっては発送までお時間をいただく場合もあります。
- 写真はイメージです。

味も人気もナンバーワン!
さくらんぼ王国・山形の「佐藤錦」

山形のさくらんぼは「安全宣言」が出されており、安心してお召し上がり頂けます。

S-024 S-026

ひかりフーズ
さとうしき
佐藤錦 秀品 **発送受付/6月17日以降~7月5日まで**

S-024 L級 手詰 500g×1パック **4,600円**(税込)

S-025 L級 バラ詰 500g×2パック **5,000円**(税込)

S-026 M~L級 バラ詰 1kg **オススメ品 4,500円**(税込)

- 状況によって冷蔵便で発送させて頂くこともございます。
- 7月上旬以降、場合によっては「紅秀峰」で送らせて頂くこともございます。ご了承ください。
- さくらんぼは別梱包になります。送料は別途頂戴いたします。

編集後記

いつも弊社のお便りをご覧いただきありがとうございます。
昨年の5月に銀行マンだった二男が、そして今年の5月には食品商社で修行していた長男が家族を連れて戻り、今一緒に仕事をしております。今回はその息子たちが中心となり、「よねざわ夏飛信」を作成しました。今まで皆様にご指摘、ご指導をいただきました点を改良し、より見やすく選びやすく、そしてマンネリ化を脱却したいと取り組みましたがいかがでしょうか。今後も社員と家族と力を合わせて頑張りますので、どうかよろしくお願致します。(鬼嫁)

みやさかやスケジュール

【弊社休業日】
6月/2、9、16、23、30日
7月/7、14、21、28日
8月/4、18、25、26日
【早期割引】 7月13日まで
【セール期間】 8月17日まで



ごあいさつ

今年の冬は一昨年とは打って変わって米沢らしい豪雪の冬でした。そんな中米沢に住む私たちがようやく待ちわびた春もあつという間に過ぎ、もうすっかり夏の陽気となりました。その今年の夏ですが、予報によると記録的に早い梅雨入りになりそうです。梅雨期は大雨による災害の発生しやすい時期ですので、十分にお気を付けてくださいますようお願い申し上げます。

ところで新型コロナウイルス感染症状況ですが、未だに収束せずGW連休明けには第4波が猛威を振るい、高齢者の方々へのワクチン接種も遅々として進まず、感染に気を遣う毎日が続いております。こんな中、ようやく自衛隊の方々の協力による大規模接種や、ファイザー社以外のモデルナとアストラゼネカ社のワクチンが特例承認されました。これから徐々に接種率も高まると思われませんが、現時点で日本はワクチン接種率OECD37ヶ国で最下位なのです。これまで政府のコロナ対策の対応は、すべて後手後手に回ってしまっているのは衆目の一致するところではないでしょうか。

このような状況下で、いくら国家の威信や金銭的利害がかかっているとはいえ、このままコロナ対応が未解決で東京オリンピック、パラリンピック開催を強行したら、世界中から外国人が集まる五輪は、「変異株の祭典」となり、感染を加速させる一大感染イベントになってしまう気がします。これまでのアスリートの方々の努力には敬意を表しますが、政府にはコロナと戦っている医療従事者ファースト、国民の命最優先で東京五輪よりもコロナ対策に専念をしていただきたいと思うのは私だけでしょうか。

さてこの度のお便りですが、皆さまから喜ばれている人気の高い弊社の定番商品や、山形ならではの夏の食卓を飾る品々など、盛りだくさんの内容でご紹介しております。また当地ご出身の皆さまには、コロナ禍でお里帰りもままならないと思いますので、ご自宅でも遠く離れたふるさとを身近で味わえる商品も数多く取り揃えてございます。また時節柄お中元の時期でもありますので、日頃お世話になっておられる方々や、ご友人へ感謝の意をこめた贈り物としてのご用命もお待ちしております。末筆となりましたが、皆さまのご多幸を、ここ米沢の地よりお祈り申し上げます。

(株)タスクフーズ「みやさかや」

代表取締役 宮坂 宏 祥



鯉のやわらか煮

今や、みやさかやの鯉料理の中でも一番の人気商品となりました「鯉のやわらか煮」。鯉料理が大好きな方は特に内臓や卵、皮を好んでお召し上がりになります。

本品はその内臓をつけたまま、筒切りにした切り身を丸ごと骨までお召し上がりいただけるよう煮上げた逸品です。
長年課題となっていたやわらか煮の欠点を解消し、普通の甘煮のようなコクと旨味、脂が十分残り、パサパサ感がなくしつとりとした触感となりました。

お年寄りからお子様まで安心してお召し上がりいただける商品となっております。
また、オメガ脂肪酸、アミノ酸、コラーゲン、カルシウムが豊富で栄養価も高い鯉料理をこの機会に是非お召し上がりください。

オメガ3脂肪酸、アミノ酸、コラーゲン、カルシウムで免疫力UP!

鯉魚加工
人気
NO.1



M056

S0251

早割対象

鯉のやわらか煮 (真空パック)

M056 (1袋)	756円(税込)
S0251 (3袋)化粧箱入	2,484円(税込)
S0253 (5袋)化粧箱入	4,028円(税込)

■商品内容/1袋(1切150g) ■賞味期間/常温90日

掲載商品以外にご希望の詰め合せも承ります



表紙写真/みやさかやの涼味「鯉あらい」

目次 Contents

- 3 鯉料理売り上げナンバー1 鯉のやわらか煮
会えないからこそ
感謝の気持ちを伝えたい
- 4 みやさかやの夏ギフト
暑い夏を乗り切る!
みやさかやの夏ごはん
- 9 スタミナ編&カレー編&涼味編
故郷の味を大切なあの人に
- 13 米沢ローカルグルメ特集
おうちDEプチ贅沢
- 14 ごつつおグルメ
価値ある商品がお買い得!
今回限りの特価品
- 15 鯉太郎の四方山話
恋だより74号
- 16 恋だより74号
- 19 ご注文方法
よきよきの美味しもの
探し隊取り寄せ隊
- 20

みやさかやの夏ギフト

創業以来、代々伝わる 秘伝のタレが美味しさの秘密

伝承171年の秘伝のタレと老舗の技でじっくり煮上げた逸品です。赤鍋で最後まで強火で炊き上げるのが美味しさの秘訣。この製品は熟練の職人が3時間付きっきりで仕

上げます。一度に大鍋で20切しか煮ることが出来ない大変貴重な甘煮です。江戸時代から続く昔ながらの原材料で作った甘煮を特別な方への贈り物としてご利用ください。

カルシウムが豊富！ お子様やご年配の方へ

鯉の尾の身を独自の製法で骨まで柔らかく煮込んだ甘煮です。骨までお召し上がり頂けますので、お子様やご年配の方、カルシウム不足が気になる方など、たっぷり取る

ことができます。山形県の学校給食にも採用されており、子供たちに大人気の商品です。



今回すべて子持ちのところをお届けします。贈り物として大変喜ばれますので是非ご利用ください。

早割対象

愛の甘煮

M033	〈1切〉	1,080円(税込)
S0263	〈5切〉化粧箱入	5,670円(税込)
S0264	〈5切〉木箱入・風呂敷包	6,480円(税込)

■商品内容/1切Lサイズ(200g以上) ■賞味期間/冷蔵10日
※鯉の大きさによって多少バラつきがあります。
※商品到着後、冷蔵庫で保管願います。
※骨はお召し上がりいただけません。



S0263



鯉・魚加工
人気
NO.2

S0264

販売総数300万個突破!



骨まで
やわらか

早割対象

鯉のここと煮(真空パック)

M010	〈1袋〉	702円(税込)
S0005	〈3袋〉化粧箱入	2,322円(税込)
S0007	〈5袋〉化粧箱入	3,758円(税込)

■商品内容/1袋150g ■賞味期間/常温90日



鯉・魚加工
人気
NO.4

S0007

いつもの味…変わらない味… 老舗の技でじっくり仕上げた逸品です

清冽な地下水で養殖した3年鯉を厳選した酒と醤油、砂糖さらに秘伝のタレでじっくり煮上げました。鯉本来の硬い骨を箸で取り除いてお召し

上がりただかなければなりません。鯉料理が好きだとおっしゃる方にはこちらの商品をおすすめしております。



早割対象

鯉甘煮(真空パック)

M002	〈1袋〉	756円(税込)
S0265	〈3袋〉化粧箱入	2,484円(税込)
S0266	〈5袋〉化粧箱入	4,028円(税込)

■商品内容/1袋(1切 Lサイズ(170g以上))
■賞味期間/常温90日
※鯉の大きさによって多少バラつきがあります。
※骨はお召し上がりいただけません。

小麦 大豆



S0265

鯉・魚加工
人気
NO.3



栄養にすぐれた 珍しい鯉グルメ

鯉たまご煮は通の方に喜ばれる人気商品です。鯉の洗いや唐揚げをつくる際に、出た卵を取り置きし、卵が硬くならないよう煮上げて瓶詰めしました。卵の数が揃い商品を送るまで、お待ちいただく場合がございますのでご了承ください。

早割対象

鯉たまご煮

M053	〈1瓶〉	600円(税込)
M053-3	3瓶以上ご注文で 1瓶あたり	3割 582円(税込)

■商品内容/1瓶120g ■賞味期間/常温180日



糖分、塩分控えめ 低カロリーの鯉料理

弊社の鯉は清冽な地下水をくみ上げた蓄養池で調理する3週間前から餌を与えず飼育します。余分な脂肪が落ち、川魚特有の泥臭さが無いので骨までおいしくいただけます。

早割対象

鯉こく(真空パック)

M060	〈1袋〉	600円(税込)
M060-3	3袋以上ご注文で 1袋あたり	3割 582円(税込)

■商品内容/1袋1人前(身60g・スープ160g) ■賞味期間/常温180日



小麦 大豆



**鯉好きにはたまらない！
骨ごと食べられる鯉づくしセット**

鯉は食べたいけれど骨が… そんな声にお応えし、これまでに「ここと煮」「やわらか煮」を始めとする『骨まで食べられる鯉料理シリーズ』を発売し、多くのご支持を頂戴してまいりました。その中でも特に人気のある商品を詰め合わせた鯉づくしのセットです。



**北海道産寒干し棒だらを
じっくり炊き上げました**

海から遠く離れた内陸地方で古くからハレの日に食されてきた伝統郷土料理。北海道羅臼産のスケソウダラを骨まで柔らかくなるよう甘辛く炊

**早割対象
骨まで食べられる鯉づくしセット**

S0335 (4種×各1袋)化粧箱入 **3,008円**(税込)

■商品内容/鯉のここと煮 150g、鯉のやわらか煮 150g、鯉こく(身60g・スープ160g)、鯉みそ煮 160g
■賞味期間/鯉のここと煮・鯉のやわらか煮 常温90日、鯉こく・鯉みそ煮 常温180日

すべて **小麦 大豆**



S0335

**早割対象
棒だら煮(真空パック)**

M007 (1袋)	605円(税込)
S0267 (3袋)化粧箱入	2,031円(税込)
S0268 (5袋)化粧箱入	3,273円(税込)

■商品内容/1袋150g
■賞味期間/常温270日 **小麦 大豆**



S0267

鮮魚加工
人気
NO.5



**とろけるような柔らかさの
牛角煮が絶品**

山形のブランド米つや姫を使った炊き込みご飯に、箸で千切れるくらい柔らかく煮込んだ牛角煮をのせた贅沢な炊込みご飯です。こだわりの厳選

選素材と手間暇惜しまぬ職人の煮炊きの技が味の決め手です。本品は、保全性に優れたガラスパック包装しました。

**早割対象
山形県産黒毛和牛 牛角煮めし**

T079 (1パック)	通常価格 540円(税込) → 特価 500円(税込)
S0271 (6パック)化粧箱入	通常価格 3,488円(税込) → 特価 3,248円(税込)
S0334 (8パック)化粧箱入	通常価格 4,568円(税込) → 特価 4,248円(税込)

■商品内容/1パック80g
■賞味期間/冷凍90日 **小麦 牛肉 大豆**



S0271

食肉加工
人気
NO.2



**美味しい！お手頃！
カルシウム豊富な逸品グルメ**

みやさかやの美味しいものを少しずつ骨までお召し上がりいただく、弊社の人気商品4点をセットにしました。ご飯のおかずやお酒の肴にぴったりのお惣菜で、カルシウムを多く含み、老年になっても丈夫な骨を保つのに役立つおすすめ商品のセットです。

**早割対象
カルシウム逸品セット**

S0017 (4種×各1袋)化粧箱入	2,916円(税込)
S0269 (4種×各2袋)化粧箱入	5,584円(税込)

■商品内容/鯉のここと煮150g、鯉のやわらか煮150g、棒だら煮150g、さばのみそ煮170g
■賞味期間/鯉のここと煮・鯉のやわらか煮 常温90日、さばのみそ煮 常温180日、棒だら煮 常温270日
鯉のここと煮・鯉のやわらか煮・棒だら煮 **小麦 大豆** さばのみそ煮 **小麦 さば 大豆**



S0017

鮮魚加工
人気
NO.6



みやさかや亭

暑い夏を乗り切る! 夏ごはん

スタミナ編



牛肉 × うなぎ

柔らかくジューシー肉の旨みたっぷり
きめが細かく柔らかな山形県産黒毛和牛と北海道産玉ねぎをコクのある甘辛の割り下で煮上げました。隠し味に地元の高嶺産赤ワインを使用。

贈り物にも喜ばれるうなぎの蒲焼き
国産の肉厚の鰻を炭火でじっくり焼き上げました。香りとコクのある蒲焼きのタレは、鰻の頭と中骨、本醸造醤油、本みりんで作った本格的な味わい。ほかほかご飯にのせてお楽しみください。鰻の蒲焼を製造販売して52年。グルメな方々もうなる、みやさかやの隠れた人気商品です。

早割対象
山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素

T013 (1袋)	540円(税込)
S0067 (5袋) 化粧箱入	2,916円(税込)
S0072 (8袋) 化粧箱入	4,568円(税込)

■内容量/1袋130g ■賞味期間/冷蔵60日 小麦 牛肉 大豆



早割対象
うなぎ蒲焼き(真空パック)

M061 (1串)	1,850円(税込)
M061-3 (3串以上ご注文で)	1,750円(税込) <small>1串あたり 5%OFF</small>

■内容量/1串100g ■賞味期間/冷蔵7日 小麦 大豆



早割対象
スタミナセット

S0336 (うなぎ2串+牛すき丼2袋) 化粧箱入	4,780円(税込)
S0337 (うなぎ2串+牛すき丼3袋) 化粧箱入	4,980円(税込) <small>通常価格 5,320円(税込)</small>
S0338 (うなぎ3串+牛すき丼3袋) 化粧箱入	6,500円(税込) <small>通常価格 7,170円(税込)</small>

■内容量/うなぎ1串100g、牛すき丼1袋130g ■賞味期間/うなぎ冷蔵7日、牛すき丼冷蔵60日 小麦 牛肉 大豆



うなぎと牛肉 この夏最強のスタミナギフト
みやさかやの隠れ人気メニューでもあるうなぎの蒲焼牛肉加工品でナンバーワンの人気のメニューの極旨牛すき丼をセットにしました。うなぎと牛肉の最強スタミナセットで夏バテを乗り切りましょう!



早割対象
山形県産黒毛和牛 牛しぐれ煮

T015 (1瓶) 通常価格 1,150円(税込)	→ 特価 1,080円(税込)
S0306 (3瓶) 化粧箱代サービス	3,240円(税込)

■内容量/1瓶90g ■賞味期間/常温180日 小麦 牛肉 大豆



食肉加工人気NO.1

厳選された黒毛和牛のロースやバラ・肩肉などすき焼きなどに使われる部位を贅沢に使用し、赤ワインが決め手の当社独自のタレとこだわりの有馬山椒でふっくらと炊き上げました。みやさかや自慢の逸品です。昨年はTVでもとりあげて頂き、有名人の方からも絶賛を頂いた商品です。

山形県産黒毛和牛と有馬山椒使用 贅沢な牛しぐれ煮



山形県産黒毛和牛 牛肉と舞茸のみそ煮

T070 (1瓶) 特価	1,080円(税込) <small>通常価格 1,150円(税込)</small>
--------------	---

山形県産黒毛和牛 牛すじごぼう

T072 (1瓶) 特価	1,080円(税込) <small>通常価格 1,150円(税込)</small>
--------------	---

山形県産黒毛和牛 大和煮

T071 (1瓶) 特価	1,080円(税込) <small>通常価格 1,150円(税込)</small>
--------------	---

(3種すべて) **早割対象**
■商品内容/1瓶90g ■賞味期間/常温180日 小麦 牛肉 大豆

早割対象
山形県産黒毛和牛 牛肉佃煮セット

S0289 (3種) 詰め合せ 化粧箱入	3,240円(税込)
S0249 (4種) 詰め合せ 化粧箱入	4,320円(税込)

■内容量/各1瓶90g ■賞味期間/すべて常温180日 小麦 牛肉 大豆

これぞ老舗の煮炊きの技! 贅沢にすき焼き用の肉をつくだ煮にしました
当社では牛肉を丸ごと1頭分仕入れるため、すき焼きにしても美味しい部位も使用します。またあっさり系の味付けにし、黒毛和牛という素材の味を活かし、しっとり炊き上げた自信作です。

●送料別途がかかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

早割対象 このマークのついている商品は早期割引対象品です。2021年7月13日(火)までにご注文いただきますと、表示価格より8%割引いたします。

カレー編

夏ごはん

暑い夏を乗り切る!

夏といえばコレだね!



米沢牛カレー



自家製フォンドヴォーと
オリジナルスパイスが
味の決め手

2日間かけて作ったこだわりのフォンドヴォーでやわらかく煮込んだ米沢牛赤身に、自家製ルーとデミグラスソース、約20種類のオリジナルスパイスで仕上げた欧風ビーフカレーです。

早割対象
米沢牛ビーフカレー

T008 (1箱)	1,296円(税込)
T008-3 (3箱以上ご注文)	1箱あたり 5% Off 1,231円(税込)

■内容量/1箱200g ■賞味期間/常温365日
小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご 大豆 パナナ セラチン

山形県産黒毛和牛使用
本格派レストランの味わい

自社調査の特製ルーと濃厚デミグラスソースにさわやかなトマトの酸味が隠し味の欧州風カレーです。山形県舟形町産フレッシュマッシュルームと柔らかく煮込んだ黒毛和牛のスライス肉が絶妙のバランス。中辛ですので幅広い層の方々にご満足いただけます。

早割対象
山形県産黒毛和牛 極旨カレー

T017 (1箱)	648円(税込)
T017-3 (3箱以上ご注文)	1箱あたり 5% Off 615円(税込)

■内容量/1箱180g ■賞味期間/常温365日
小麦 乳 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご パナナ セラチン



極旨カレー



山形県産赤ワインと
米沢牛すね肉が深い味わい

2日かけて作ったフォンドヴォーと、山形県有数の醸造元・高島ワイナリーの赤ワインで米沢牛すね肉をやわらかく煮込みました。とろけるお肉と野菜がソースと絡み本格派レストランの味わい。おもてなしにふさわしい逸品です。

早割対象
米沢牛ビーフシチュー

T007 (1箱)	1,296円(税込)
T007-3 (3箱以上ご注文)	1箱あたり 5% Off 1,231円(税込)

■内容量/1箱200g ■賞味期間/常温365日
小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 セラチン

「ご当地レトルトグランプリ」
最高金賞受賞の人気カレー

黒毛和牛の赤身を贅沢に使用、約20種類のスパイスを加えた自家製ルーとデミグラスソースで仕上げました。ご当地レトルトグランプリ日本一を受賞した自慢のカレーです。

早割対象
山形県産黒毛和牛 極とろカレー

T001 (1箱)	864円(税込)
T001-3 (3箱以上ご注文)	1箱あたり 5% Off 820円(税込)

■内容量/1箱200g ■賞味期間/常温365日
小麦 乳 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご 大豆 パナナ セラチン



ご当地レトルトの
最高金賞
受賞

極とろカレー

平田牧場三元豚使用
本格ポークカレー

あっさりとした上品な甘みを持つ肉質が特長の平牧三元豚のバラ肉をブイヨンで煮込み、13種類のスパイスと自家製ルー、コナツミルクを加えた辛さの中にジュシーでマイルドな味わいの自信作です。

早割対象
平田牧場三元豚使用 角煮カレー

T002 (1箱)	864円(税込)
T002-3 (3箱以上ご注文)	1箱あたり 5% Off 820円(税込)

■内容量/1箱200g ■賞味期間/常温365日
小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご 大豆 パナナ セラチン



角煮カレー



みやさかや自慢の
カレー詰め合わせギフト

みやさかやが自信を持っておすすめするレトルトカレーの詰め合わせセットです。原料・調合、製法すべてにこだわりを持ってお届け致します。大切な方へのギフトや、ご自宅の常備菜として是非ご利用ください。



早割対象
みやさかや山形のカレーセット

S0329 (4種)詰め合せ化粧箱入	3,734円(税込)
--------------------	------------

■商品内容/山形県産黒毛和牛 極旨カレー180g、山形県産黒毛和牛 極とろカレー200g、平田牧場三元豚使用 角煮カレー200g、米沢牛ビーフカレー200g 各1箱
■賞味期間/すべて常温365日
※アレルギー表示27品目は各商品欄をご確認ください。



その他、ご希望の箱詰め致します

●送料別途がかかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円。冷蔵・冷凍便は別途220円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

早割対象 このマークのついている商品は早期割引対象品です。2021年7月13日(火)までにご注文いただきますと、表示価格より8%割引いたします。

愛

故郷の味を
大切な人へ

米沢ローカルグルメ特集

Yonezawa Local Gourmet Special Feature

昆 龍



年間10万食提供される
人気No.1メニュー
米沢ラーメンとは、ラーメン消費量全国1の山形県を代表する食べ物で、鶏ガラと煮干しで取った、毎日食べても飽きのこないあっさりスープに細打ち麺が特徴です。
本製品は道の駅米沢のラーメン店「毘沙門」で人気ナンバー1のメニューを、ご自宅で美味しくお召し上がりいただけるようにいたしました。お土産用にもどうぞ。

早割対象

「毘沙門」米沢ラーメン

S0247 通常価格 1,296円(税込) → 特価 1,100円(税込)
■内容量/3人前・600g(麺120g×3、スープ45g×3、チャーシュー20g×3、メンマ15g×3)
■賞味期間/常温180日



米沢牛使用 名物山形の芋煮

山形の秋の風物詩・いも煮会。いも煮会の出来立ての味を再現しました。山形県産の里いも、舞茸、そして米沢牛を使った逸品です。通常市販されている舞茸ではなく、牛肉と相性がぴったりの味が良くアクの出ない大変珍しい「とび色舞茸」を選びました。

早割対象

米沢牛入り 山形のいも煮

T060 (1袋) 700円(税込)
T060-3 3袋以上ご注文で 1袋あたり 5%OFF 679円(税込)
■内容量/1袋350g ■賞味期間/冷蔵30日



早割対象

山形県産黒毛和牛 山形いも煮カレーうどんの素

T052 通常価格 1,296円(税込) → 特価 1,100円(税込)
■内容量/2人前・いも煮カレー500g(250g×2)、うどん370g(185g×2)
■賞味期間/常温120日



日本ギフト大賞2018 山形賞受賞
山形ふるさと食品コンクール 優秀賞受賞

山形名物B級グルメ 冷たい肉そば

山形県産そば粉使用
山形のB級グルメ・冷たい肉そばは、冷たい出汁のそばで一年中食されています。少し硬めの肉質は歯ごたえがやみつきになります。

早割対象

「十割庵」冷たい肉そば

S0246 通常価格 1,296円(税込) → 特価 1,100円(税込)
■内容量/2人前・860g(麺100g×2、鶏肉入りつゆ330g×2)
■賞味期間/常温180日



川魚特有の臭みなし 酢味噌やわさび醤油で

清潔な地下水で汲み上げ蓄養された鯉のうす紅色の引き締まったそぎ身が口の中に冷たく広がります。
一般的に鯉のアイは、酢みそで食べますが、当社の鯉は川魚特有の泥臭さがありませんで、ぜひわさび醤油でお召し上がりください。

早割対象

鯉のアイ

M037 通常価格 450円(税込) → 特価 430円(税込)
■内容量/1人前10枚 ■賞味期間/冷蔵2日

暑い夏をのりきる! 夏ごはん

涼味編



スキッと爽快。夏こそ、日本酒。

穏やかな香りで、爽やかな口当たりの純米酒。夏の暑い時期でも飲み疲れが少なく、食中酒としてもお勧めです。

米のやわらかい旨味があり、辛口ですっきりとしたのと越しの純米酒。爽快感があり、暑い夏にぴったりです。



香梅 [夏限定]
爽快辛口純米香梅 冷蔵便
S-030 720ml 1,375円(税込)



東光
「夏酒」限定純米 ※常温
S-029 720ml 1,320円(税込)

20歳未満の方には販売できかねますので、ご注文の際は、年齢の記入をお願いいたします。

米沢の食卓になくても ならない夏の風物詩

米沢で盛んに栽培されている、丸いなすを浅漬けにしました。特徴は皮の柔らかさとまあるい形。一口食べたらずみつきです。

早割対象

うすかわなす漬け

S-027 (初物) 6月まで 1瓶 2,000円(税込)
S-028 7月以降 1瓶 1,760円(税込)

■内容量/瓶詰め約400g ■賞味期間/冷蔵7日
●天候によって出荷日がかわります。
●6月下旬~7月初旬までは品薄となりますのでご了承ください。

●送料別途がかかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円。冷蔵・冷凍便は別途220円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

早割対象 このマークのついている商品は早期割引対象品です。2021年7月13日(火)までにご注文いただきますと、表示価格より8%割引いたします。

〈こちらの商品は早期割引対象外です〉

今回限りの特価品

sale

近日リニューアルを控えている商品を大変お買い得な価格でご案内いたします。もちろん、製品の品質上まったく問題はございません。数に限りがございますので、ご注文はお早目に。

※品切れの際はご了承ください。

近日リニューアル商品のため

価値ある商品がお買い得!



**にしんそばや
ご飯のおかずにおすすめ**
身欠きにしんは、昔から海が遠い内陸地方でも貴重なたんぱく源として食べられてきました。本商品はその中でも柔らかく、味も良い生乾物の身欠きのみを使用しております。
みやさかやの職人が手間ひまかけてふっくら炊き上げました。老舗専門店の味をどうぞご賞味ください。

にしんの煮付け

T004 (1箱) 864円(税込)
T004-3 3箱以上ご注文で 1箱あたり **838円(税込)**
■内容量/1箱180g ■賞味期間/常温365日 小麦 牛肉 大豆



**老舗の技を活かして
炊き上げた牛肉の佃煮**
牛すじは、もともとは臭みがあり、かなり硬いので敬遠されがちな部位ではありますが、職人が丁寧なごしらえ・仕込みを行う事により、米沢牛本来の味を色濃く残しながらも柔らかく、クセの無い味わいに仕上げました。牛すじ肉とごぼうの相性は抜群で、お互いの素材の味を引きだし合い、温かいごはんの上に乗せていただくのももちろんのこと、お酒のおつまみにもぴったりです。

米沢牛すじとごぼうの佃煮

T064 (1袋) 通常価格 1,080円(税込) → **大特価 700円(税込)**
■内容量/1袋120g ■賞味期間/常温180日 小麦 牛肉 大豆



早期対象

黒毛和牛 すき焼き丼の素

T004 (1箱) 864円(税込)
T004-3 3箱以上ご注文で 1箱あたり **838円(税込)**
■内容量/1箱180g ■賞味期間/常温365日 小麦 牛肉 大豆



**厳選黒毛和牛を使用
「牛丼を超える牛丼」**
牛肉から副素材まで素材にこだわり、黒毛和牛を玉ねぎ・しらたき・椎茸・筍と一緒に煮込みました。すき焼きをご飯にのせた味を再現しました。販売以来14年愛され続け、ロングセラー商品です。常温保存ができるので、意のお客様にも最適です。

おうちDE プチ贅沢 ごつつおグルメ

みやさかや謹製



**やわらか牛すじ肉と
ごぼうの甘辛煮**
じっくり下茹でしたすじ肉とごぼうに、赤ワインと自家製タレでじっくり炊き上げました。当社で使う牛すじは腱だけではなく肉もたっぷり付いています。牛すじはコラーゲンが豊富で、カロリーも低く、ごぼうの食物繊維も豊富な体にやさしいそうざいです。

早期対象

牛すじごぼう

T005 (1箱) 702円(税込)
T005-3 3箱以上ご注文で 1箱あたり **681円(税込)**
■内容量/1箱170g ■賞味期間/常温365日 小麦 牛肉 大豆



山形の郷土料理「いも煮」
本品は、全国の料亭・割烹の料理人が腕をふるった第1回全国醤油名匠コンクールで最高賞を受賞した米沢の上杉伯爵邸総料理長の監修のもと作りました。山形県産黒毛和牛の旨みが出汁に溶け込み、とろっとした里芋のおいしさがたまらない本格派のいも煮です。

早期対象

山形県産黒毛和牛 山形のいも煮

T010 (1箱) 648円(税込)
T010-3 3箱以上ご注文で 1箱あたり **629円(税込)**
■内容量/1箱250g ■賞味期間/常温365日 小麦 牛肉 大豆



早期対象 このマークのついている商品は早期割引対象品です。2021年7月13日(火)までにご注文いただきますと、表示価格より**8%割引**いたします。

●送料別途がかかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円。冷蔵・冷凍便は別途220円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

お申込の方はこの用紙をご利用ください。

ご記入日：令和 年 月 日

※当社からのご注文到着のご連絡は希望されますか。 希望 不要

1 ご依頼主の連絡先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

FAX - -

お支払い方法 (□に✓をご記入ください)

郵便振替 コンビニ決済 代金引換 (代引手数料¥330)

クレジットカード決済 (下記※印をご確認の上、ご記入ください)

※クレジットカードの種類 NICOS JCB VISA Master その他 ()

※クレジットカード番号 □□□□□□□□□□

※有効期限 (西暦) 20 年 月

※カード御名義

銀行振込

※初めてご購入のお客様は、代金引換またはクレジットカード決済をお願いしております。

2 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お中元	
			ご希望時間帯	暑中お見舞	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

3 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お中元	
			ご希望時間帯	暑中お見舞	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

4 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お中元	
			ご希望時間帯	暑中お見舞	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

5 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お中元	
			ご希望時間帯	暑中お見舞	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

お届け先件数が多い場合、コピーしてお使いくださるか、電話でご請求ください。

ご記入いただきましたお客様の個人情報につきましては、目的以外には使用いたしません。



恋だより

鯉太郎ぐるぐる グルメ探訪記 Part.40 おと姫様の玉手箱編 第3弾～釣った魚の締め方の巻～

阿附逆命 相手の機嫌をとる

私が入社して1年、引越されたのが2016年の3月であるから、丸6年が経ったわけだ。ただ私が釣りに夢中になったのは、魚の駆け引きの面白さだけでなく、釣った魚を美味しくいただくための工夫、優待順位が高いのである。また私の休日の水曜日の夕方に釣りに行く。それとなく私が釣りに行ったのか、釣果はさほどなかったと探りを入れてくる友人も数多い。つまり釣りの物の魚の美味しさをハマった輩が、その釣果を1献をあげて行っているのだ。我が家の魚も釣りに行くという自体はあまりいい顔をしてくれないが、調理された釣果が食卓にのぼれば、バクバクとよく食べてくれる。私の釣り仲間たちの中でも、釣りに行く時の最大の障壁は、奥の手先の了承を得ることなのだ。そこで私は魚屋や私の親戚筋に、釣果を刺身や一夜干しなど、食べられるように調理したものを届けようと考えている。釣りはあくまでも自分のためではなく、私の釣果を心待ちにしてもらえる方々のために、行なうべき行為である。このスタンスを崩してはならないのだ。

落水石出 物事の隠れていた本音が

釣った魚を美味しく食べてやる。これは釣師の使命といっても過言ではないだろう。中には釣ることに夢中になって、釣った魚をバケツに入れ常温で放置する方がおられるが、いくら釣技が上手であっても、釣師としては尊敬できない。せっかくせっかく命を投げ打ってくれる魚たちに、申し訳なく

立たない。さて魚の身肉の中には呼吸によって作られ泳ぐための筋肉が動かす役割を果たすATP(アデノシン三リン酸)と呼ばれる物質が蓄積されている。このATPは鮮度の直結する成分であり、分解して時間とともに増えるイノシン酸などの旨味の元となる。しかし釣った魚を釣りに放しにするとは、バタバタと暴れ内出血を起す。徐々に弱り死ぬ。これを苦悶死と呼ぶが、この死後硬直が始まる。ATPが急激に消費され枯渇し、死後硬直が始まる。ATPが急激に消費されている状態から即殺された魚は、無駄にエネルギーを消費していないため、身肉中にまだATPの含有量が多くの死後硬直が始まるまでの時間を延ばすのである。

量体裁衣 物事を現実に適した形で処理する術を講じる

魚がいったん死後硬直してしまえば、その後急速に肉が柔らかくなっていく。その後硬直が解けてからは、前述の旨味成分が肉の中に蓄積する。つまり「熱成」が始まるのである。その後は消化器の中にいた細菌や、外部から付着した細菌の持つ酵素によって分解が進む。これが「腐敗」なのである。つまり鮮度を保つことは、死後硬直までの時間をできるだけ延ばすこと、そして熱成を抑制すること、この2つが重要である。つまり「包干」などを使うのは、締め方の方法である。釣ってから海水水を入れてその中に浸けて、いわば凍死させる締め方である。アジやイワシなど小魚小大



↓マコレイ締め8時間後。野締めは死後硬直。活き締めも硬直ははじめている。一方の神経締めはまだ柔らかい。

量「釣れた時にせうじる。この目は活き締めがいい。釣り上げたばかりの裏れている魚をおてなくさせるために、ナイフやアイスピックで魚の背中にある目の後ろにある脳脊髄を突き、脳死状態にさせる。その後エラから包干を入れ、延髄と大動脈を切断するが、もしくはエラを切り、尻尾の付け根にも切込みを入れて、バケツに汲み込んだ海水の中で体内の血液をできるだけ取り取る。その後海水で冷却した後、直接水に浸れないようにしてクーラーで保管する。

鶏鳴狗盗 ほんなくたろない技能でも、役に立つことがある

この目は「神経締め」として上記の活き締めの後、ワイヤー状の専用器具を使い、魚の背中上部に沿って走る神経束を破壊する。この特徴的な作業をする。この作業は神経締めした魚は、従来の方法で締めた魚に比べて鮮度が長続きするのだ。目安として、活き締めしただけの魚は4〜6時間すると死後硬直が始まるが、神経締めした魚は8時間くらい死後硬直が始まらないのである。死後硬直が始まった後は、ただコリコリ硬いだけで正直言って旨味に欠ける。しかしながら神経締めした魚は、熱成による旨味成分の増加は起さず、いい段階でも食べられても美味なのだ。私の人に誇れる特技は、この神経締めだけである。私がいちも釣果を持ち込む小料理屋の類が、この神経締めを美味しく食べられるように、人並み外れたものがあるらしい。まあ魚屋は、釣りにかける情熱が、何でも仕事に向けられたら、会社も家族も、幸せになるのには、悪くない。ぜひ試してみよう。



野締め 活き締め 神経締め

お客様の声をお聞かせください

メッセージカード承ります
ご希望のメッセージ内容をご記入ください。
(20文字以内)

通信欄

商品案内等をご希望の方は部数をご記入ください。

商品カタログ希望	ご注文承り書
部	部

※インターネットメールを希望されない方は、お手数ですが、その旨ご一報いただけますと以後ご迷惑はおかけしません。

ご注文のご案内

FAXでの注文
24時間受付

FAXでのお申し込みをおすすめいたします。
0238-21-2309
ご記入面をすべてFAXしてください。
当社からの確認の連絡をご希望される方は、裏面の確認希望欄にご記入ください。
送信ミスの場合は、再送信と付記ください。

お急ぎのご注文はお電話で

受付時間／午前9時～午後5時
0120-25-7188
0238-22-7188

インターネットでの注文

ホームページ **みやさかや** 検索
ホームページに入ってください、ご注文ください。

郵便での注文

この注文書または、同封のハガキをご利用ください。
ご指定日にお届けします。

お支払いについて

請求書に同封の郵便振替用紙をご利用ください。
(送金手数料無料)
一定金額以上のご購入の際は、ご入金確認後の発送とさせていただきます。
代金引換も承ります。ただし、代引手数料はお客様の負担となります。

ご注文方法

ご注文方法は4通りです。

FAXでの注文をおすすめします

1 ファクシミリ FAX : **0238-21-2309**

●受付時間：24時間
P17の「ご注文承り書」にご記入の上、弊社宛に送信してください。
受信後、お電話またはファクシミリでの確認をさせていただきます。

2 お電話 ☎ : **0120-25-7188**

携帯電話からお使いいただけます
●受付時間：午前9時～午後5時

3 郵便

同封の「ご注文ハガキ」もしくは、ページ右側の「ご注文承り書」を切り取ってご利用ください。
必要事項をもなくご記載の上、ご郵送ください。いずれも切手は不要です。

4 ホームページ <https://koi-miyasaka.com>

みやさかや 🔍 ホームページが新しくなりました!



送料 (税込価格)

1ヶ所へのお届けが
自社商品お買い上げ10,000円以上の場合

	東北 関東 近畿 北海道	中国 四国 九州
常温	無料	220円
冷蔵 冷凍	無料	440円

10,000円未満の場合

	東北 関東 近畿 北海道	中国 四国 九州
常温	660円	880円
冷蔵 冷凍	880円	1,320円

1ヶ所へのお届けが自社商品10,000円以上お買い上げの場合、基本送料は無料です。
(一部除外商品がございます)

10,000円未満の場合または取り寄せ商品のみご注文の場合、発送料は660円です。
※ただし、北海道、北陸、関西は別途220円、中国、四国以南は別途440円、冷蔵便・冷凍便は別途220円頂戴いたします。
※価格はすべて税込みです。

お支払い方法

初めてご購入の方

代金引換

代引手数料330円です。ご注文確認後、代金引換宅配便でお送りいたします。商品到着時に商品代金・送料・代引き手数料をお支払いください。

クレジットカード

VISA/MasterCard/UC/JCB/AMERICANEXPRESS/DinersClub/NICOSの7種類がご利用いただけます。



商品の返品・交換

- 商品の破損・汚損の場合を除き、返品・交換には応じかねます。到着した商品が破損・汚損していた場合は商品到着後1週間以内にご連絡ください。
- 商品の返送料は、弊社負担とさせていただきます。
(商品の一部消費・使用後の返品・交換は応じかねます)

2回目のご注文から

コンビニ決済

商品同封の「払込依頼票」が到着後、10日以内に最寄のコンビニでお振込みをお願いいたします。商品の発送先お客様が異なる場合は、商品発送後お客様宛に郵送いたします。コンビニ店頭にて別途手数料がかかります。



郵便振替

振込手数料無料

商品に同封されています郵便振替用紙にてご入金をお願いします。振込手数料はかかりません。お振込みは、商品到着後10日以内をお願いします。

銀行振込

商品到着後10日以内にお振込みをお願いいたします。お振込み手数料はお客様にご負担いただいております。

※今後、このご案内を希望されない方は、その旨をお電話同封のハガキなどでご一報いただければ、以後DM等の発送はいたしません。※お客様の個人情報につきましては目的以外には使用致しません。(個人情報保護法による)

酒類販売に関する注意

20歳未満の方には販売できかねますので、ご注文の際は、年齢の記入をお願いいたします。

酒類販売管理者標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社タスクフーズ 米沢市相生町7-130
酒類販売管理者の氏名	宮坂 睦
酒類販売管理研修受講年月日	2020年11月5日
次回研修の受講期限	2023年11月4日
研修実施団体名	米沢小売酒販組合

環境と資源保護のために、エコ包装にご協力をお願いします。

熨斗紙、メッセージカード別途承りますのでお申し付け下さい。



化粧箱

ご贈答に最適な化粧箱は有料となります。
小……………216円
中、大……………248円



木箱

大切なお客様には、木箱、風呂敷包みもご用意しております。
セット……………1,000円
(木箱、風呂敷包み)

レジ袋の有料化にご協力をお願いいたします。
必要な方はお申しつけ下さい (1枚 5円)

料金受取人払郵便

米沢局 承認
897

差出有効期間
令和元年11月
1日～令和3年
10月31日まで
切手を貼らずに
ご振込ください

山形県米沢市相生町7-130
タスクフーズ (株)
みやさかや 行

山形県米沢市相生町7-130

9 9 2 1 8 7 9 0