

米沢局
料金後納郵便
真心を込めて
贈ります

みやさかや



ご贈答

夏

大切な人
会いたい人へ
気持ちを込めた
贈り物。
自分や家族の
お取り寄せに
山形のおいしいを
そろえました。



1万円以上
お買い上げで
送料無料

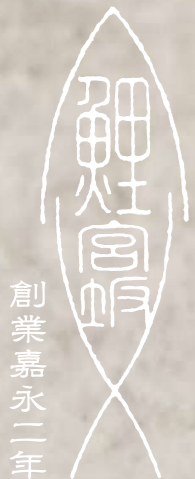
セール期間

カタログが届いた日から
2022年

8月16日(火)まで

株式会社タスクフーズ
<https://koi-miyasaka.com>

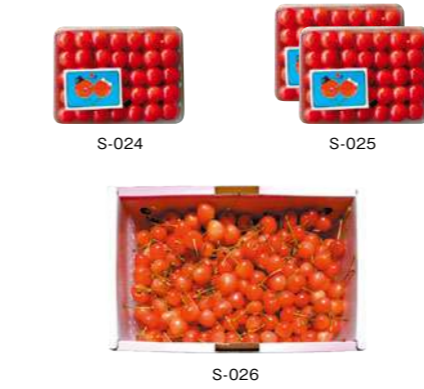
早期割引8%OFF
(7月12日(火)まで)



創業嘉永二年



さくらんぼ



さとうにしき
佐藤錦 秀品 発送受付
6月15日~7月10日

- L級・手詰/500g×1パック 5,400円
商品番号 S-024
- L級・バラ詰/500g×2パック 6,075円
商品番号 S-025
- M~L級・バラ詰/1kg 5,400円
商品番号 S-026

●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。
●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。

味・人気No.1!
さくらんぼ王国
山形の「佐藤錦」
小さな赤い実には、甘味と酸味がギュッと詰まったさくらんぼ。その中でも「さくらんぼの王様」と呼ばれているのが佐藤錦です。ツヤツヤと輝く果実を口に入れると、ハリのある皮がプチッと弾けて甘さたっぷりの果汁がじゅわり。山形の夏を知らせる贈り物として最適です。
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。



笹まき



山形だしの素

山形の夏の定番そうざい「だし」
胡瓜を刻むだけで山形名物のだしが簡単に作れます。山形県鶴岡産だちや豆など6種類の具材が入っています。味マルジユウのだししょうゆ付で戻してあえるだけのカンタン調理。
●あつあつのご飯にのせて
●冷奴のお供にオススメ

山形の郷土料理「笹まき」
笹まきは、端午の節句の頃から家庭で作られる山形の郷土料理です。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。
●納豆をかけて
●砂糖や黒蜜をかけるのが山形流



笹まき (きなこ付)
内容量/5個入れ
賞味期間/常温365日
1パック 660円
商品番号 S-041



山形だしの素
内容量/18g (3~4人前)
賞味期間/常温365日
1袋 432円
商品番号 S-040
小麦 乳

〔早期割引対象外商品〕

●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。
●他の商品と同梱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。

みやさかや



株式会社 タスクフーズ

〒992-0032 山形県米沢市相生町7-130
0120-25-7188 <https://koi-miyasaka.com>
みやさかや



熟練の職人が丁寧に仕上げた「鯉の洗い」です。

私たち「みやさかや」の原点である鯉料理。その中でも「鯉の洗い」は十年以上修行を重ねた熟練の職人だけがその仕事を担当します。「洗い」は骨が当たらないよう絶妙な薄さに仕上げ、サツと熱いお湯に身をくぐらせ、氷水で一気に締めた料理を指します。鯉の個体に合わせて捌いたり、湯加減や締める時間を調整する必要がありますなど、高い技量が求められます。山形の清冽な地下水でしっかり泥抜きした鯉であつらえる「洗い」には、全くと言っていいほど川魚特有の臭みがありません。身がしまり鯉本来の旨味と脂の甘みを十分にご堪能頂ける「鯉の洗い」。夏の暑い季節に食卓に涼やかさと粋をお届けします。

夏をおいしくひとてま「鯉のたたき」

- 【簡単レシピ】
- ①大葉、生姜、みょうがをみじん切りにする。
 - ②鯉の洗いにお好みで①の薬味を混ぜ合わせ器に盛り付ける。
 - ③適宜醤油につけて、お召し上がりください。
- 涼を感じられ、食欲の落ちる夏にぴったり。冷酒などお酒のアテにもぴったりの逸品です。



料理人
内藤 直人
入社して13年目の職人。鯉の洗いをはじめ鯉料理の品質責任者。巧みな包丁捌きで江戸時代から続く鯉料理の技法を守り続ける。彼の鯉の洗いを求めて店舗に長年通い続けるお客様も多い。



当社の臭みのない洗いは、酢味噌ではなく、わさび醤油の方が美味しくお召し上がりになれます。

早割対象



M037



M037-3

鯉の洗い

賞味期間/冷蔵2日

- 商品番号 **M037** (1人前10枚) **550円** 冷蔵
商品番号 **M037-3** (3人前30枚) **1,500円** 冷蔵

米沢の食卓に欠かせない夏の風物詩

米沢で盛んに栽培されている、薄皮丸なすを漬けにしました。特徴は皮の柔らかさとまあるい形。みやさかやでは漬ける都度、市場から色づきが良くハリがある茄子を厳選して、その日のうちに漬け込みます。すぐに漬け込む事で、口に入れるとみずみずしくジューシーな茄子漬に仕上がります。この茄子漬は、一口食べたらずみつきです。



シーズンが始まると毎朝市場へ行き都度新鮮な丸茄子を買い付けます。



うすかわなす漬

内容量/瓶詰め (1瓶 約400g)
賞味期間/冷蔵7日

- 商品番号 **S-027** (初物) 6月まで **2,000円** 冷蔵
商品番号 **S-028** 7月以降 **1,760円** 冷蔵

- 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。

江戸時代から食されてきた定番鯉料理

食通で知られる作家の池波正太郎氏の「鬼平犯科帳」でもたびたび登場するように、鯉こくは味噌仕立ての汁の事で、古くから食されてきた伝統的な鯉料理の一つです。当社では、鯉を味噌とともに圧力鍋で一度煮るため、骨まで柔らかく、まるごとお召し上がり頂けます。鯉のうま味が染み出したスープと、しっかりとした身の鯉との絶妙なバランスをお楽しみください。



山形県米沢市で江戸時代から続く老舗醸造蔵の蔵出し味噌を使用。



鯉こく(真空パック)

内容量/1袋1人前 220g(身60g・スープ160g)
賞味期間/常温180日

- 商品番号 **M060** (1袋) **600円**
商品番号 **M060-3** 3袋以上ご注文で (1袋当り) **3% OFF 580円**

小麦|大豆





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

早割対象



鯉のやわらか煮 (真空パック)

内容量/1袋(1切 Lサイズ(170g以上))
賞味期間/常温90日

商品番号	M002	<1袋>	810円
商品番号	S0265	<3袋>化粧箱入	2,710円
商品番号	S0266	<5袋>化粧箱入	4,400円

●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



北海道産寒干棒鱈を
甘辛くじっくり炊き上げました

胃までやわらか 早割対象



棒だら煮 (真空パック)

内容量/1袋150g
賞味期間/常温270日

商品番号	M007	<1袋>	648円
商品番号	S0267	<3袋>化粧箱入	2,224円
商品番号	S0268	<5袋>化粧箱入	3,590円

小麦|大豆



カルシウム豊富な鯉の尾の身の甘露煮は
お子さまやご年配の方にオススメ

胃までやわらか 早割対象



鯉のここと煮 (真空パック)

内容量/1袋150g
賞味期間/常温90日

商品番号	M010	<1袋>	702円
商品番号	S0005	<3袋>化粧箱入	2,386円
商品番号	S0007	<5袋>化粧箱入	3,860円

小麦|大豆



鯉のやわらか煮

鯉のおいしさを丸ごと堪能
鯉料理人気ナンバーワン商品

胃までやわらか 早割対象



鯉のやわらか煮 (真空パック)

内容量/1袋(1切140g)
賞味期間/常温90日

商品番号	M056	<1袋>	810円
商品番号	S0251	<3袋>化粧箱入	2,710円
商品番号	S0253	<5袋>化粧箱入	4,400円

小麦|大豆

**鯉料理人気No.1
骨まで食べられる鯉のやわらか煮**

長年、試行錯誤を繰り返して完成させた鯉のやわらか煮。骨まで柔らかいのはもちろんのこと、コクや旨味、脂を十分に残し、パサつき感がなく、しっとりとした食感に仕上げております。圧力釜で骨まで柔らかくしてから味付けをしますので、大変手間は掛かりますが、美味しくお召し上がり頂くお客様の事を想い、一切れ一切れを職人が丁寧に仕上げております。長年多くのお客様からご満足頂き、ご指名頂いているのは、ゆるぎない品質へのこだわりからくるものだと自負しております。

みやさか夏の夏ギフト

気持ちを伝える、心ばかりのギフトです。



骨までやわらか **早割対象**

骨までお召し上がりいただけるみやさかや人気商品4点セット。ご飯のおかずやお酒の香にぴったりのお惣菜でカルシウムを多く含む丈夫な骨を保つのに役立つおすすめギフトです。

カルシウム逸品セット

商品内容 / 鯉のここと煮150g、鯉のやわらか煮140g、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

商品番号 **S0017** 〈4種×各1袋〉化粧箱入 **3,158円**

商品番号 **S0269** 〈4種×各2袋〉化粧箱入 **5,966円**

小麦 | 大豆 | さばのみそ煮のみ | 小麦 | さば | 大豆



特選 愛の甘煮

早割対象



弊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。

山形県産黒毛和牛 佃煮4種

商品内容 / 牛肉と舞茸のみそ煮、しぐれ煮、大和煮、牛すじごぼう 各1瓶(90g)
賞味期間 / すべて常温180日

商品番号 **S0249** 〈4種詰め合せ〉化粧箱入 **4,670円**

小麦 | 牛肉 | 大豆

早割対象



ごぼうと山形県産黒毛和牛を北海道産一等級の昆布で巻き上げた牛昆布巻きと、こだわりの牛佃煮4種のセットです。特別な方へのご贈答用に。

山形県産黒毛和牛 惣菜詰め合わせ

商品内容 / 佃煮は各90g、山形県産黒毛和牛とごぼうの昆布巻 190g
賞味期間 / 佃煮4種 常温180日、山形県産黒毛和牛とごぼうの昆布巻 常温365日

商品番号 **S0385** 〈5種詰め合せ〉化粧箱入 **7,840円**

小麦 | 牛肉 | 大豆

早割対象



みやさかや定番・人気の鯉料理詰め合せ。様々な部位や味わいをお楽しみいただけます。

鯉の堪能セット

商品内容 / 鯉の甘煮170g、鯉こく220g、鯉の味噌煮160g、ここと煮150g 各1
賞味期間 / 鯉の甘煮・ここと煮 常温90日、鯉こく・鯉の味噌煮 常温180日

商品番号 **S0335** 〈4種詰め合せ〉化粧箱入 **3,067円**

小麦 | 大豆

早割対象



鯉料理とこだわりの牛肉惣菜詰め合せ。牛肉も鯉料理もお楽しみになられたらいい方へおすすめです。

牛昆布巻きと人気の鯉のやわらか煮セット

商品内容 / 鯉のやわらか煮140g、山形県産黒毛和牛とごぼうの昆布巻190g 各2
賞味期間 / 鯉のやわらか煮 常温90日、山形県産黒毛和牛とごぼうの昆布巻 常温365日

商品番号 **S0386** 〈2種詰め合せ〉化粧箱入 **4,060円**

小麦 | 大豆



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



S0263 S0264

愛の甘煮

内容量 / 1切Lサイズ(200g以上)
賞味期間 / 冷蔵10日

商品番号 **M033** 〈1切〉 **1,080円** 冷蔵

商品番号 **S0263** 〈5切〉化粧箱入 **5,700円** 冷蔵

商品番号 **S0264** 〈5切〉木箱入・風呂敷包 **6,500円** 冷蔵

●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。

小麦 | 大豆

創業以来、代々伝わる 秘伝のタレが美味しさの秘密

伝承173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。愛の甘煮は最後まで強火で炊き上げるのが美味しさの秘訣。本製品は熟練の職人が3時間付きっきりで仕上げます。切り身も大きいため、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。純米酒、ザラメ砂糖、国産丸大豆で作った本醸造の醤油など、厳選素材にこだわり、江戸時代から続く昔ながらの製法で作っております。特別な方への贈り物としてご利用ください。



山形県産黒毛和牛を使用した牛すき丼の素。
旨味が濃い上質な牛肉だけを厳選しました。
隠し味の高畠ワインを用いた
拘りの割り下が味の決め手。
ご贈答にも、ご自宅のお取り寄せにも。

早割
対象



T013

牛肉惣菜
売上人気
NO.1



S0067



S0286

山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素

内容量/1袋130g
賞味期間/冷蔵60日

商品番号	T013	<1袋>	540円	冷蔵
商品番号	S0067	<5袋>化粧箱入	2,980円	冷蔵
商品番号	S0286	<10袋>化粧箱入	5,680円	冷蔵

小麦|牛肉|大豆



山形県産のつや姫ともち米を人参や椎茸と共に
炊き込み、仕上げにじっくりコトコト甘辛く煮た
黒毛和牛の角煮を乗せた竹皮ちまきです。
牛肉の旨味ある脂の香りと竹皮の香りがごはん
にマッチ。夏の季節に食欲をそそる逸品です。

早割
対象



T054



S0387



S0388

山形県産黒毛和牛 竹皮めし

内容量/1個100g
賞味期間/冷凍180日

商品番号	T054	<1個>	500円	冷凍
商品番号	S0387	<8個>化粧箱入	4,280円	冷凍
商品番号	S0388	<10個>化粧箱入	5,280円	冷凍

小麦|牛肉|大豆

クレソンと 黒毛和牛の 牛すきサラダ

夏を美味しく
ひと手間アレンジ

◆クレソンと黒毛和牛の牛すきサラダ
【材料】2人前
クレソン 50g、レタス 50g、バルメザンチーズ(粉チーズ)適量
【作り方】
①クレソンとレタスを水洗いし水分をしっかりと切ります。
②クレソンを3〜4cm幅にざっくり切り、レタスを食べやすい大きさにカットします。
③本製品を1袋とカットした野菜をボールに空けて軽く混ぜ合わせます。
④器によそい、お好みでバルメザンチーズをかけたら完成。
【コツ】野菜の水分をしつかりと切る。市販のミックスサラダを使用すると、より手間なく簡単に仕上がります。

早割
対象



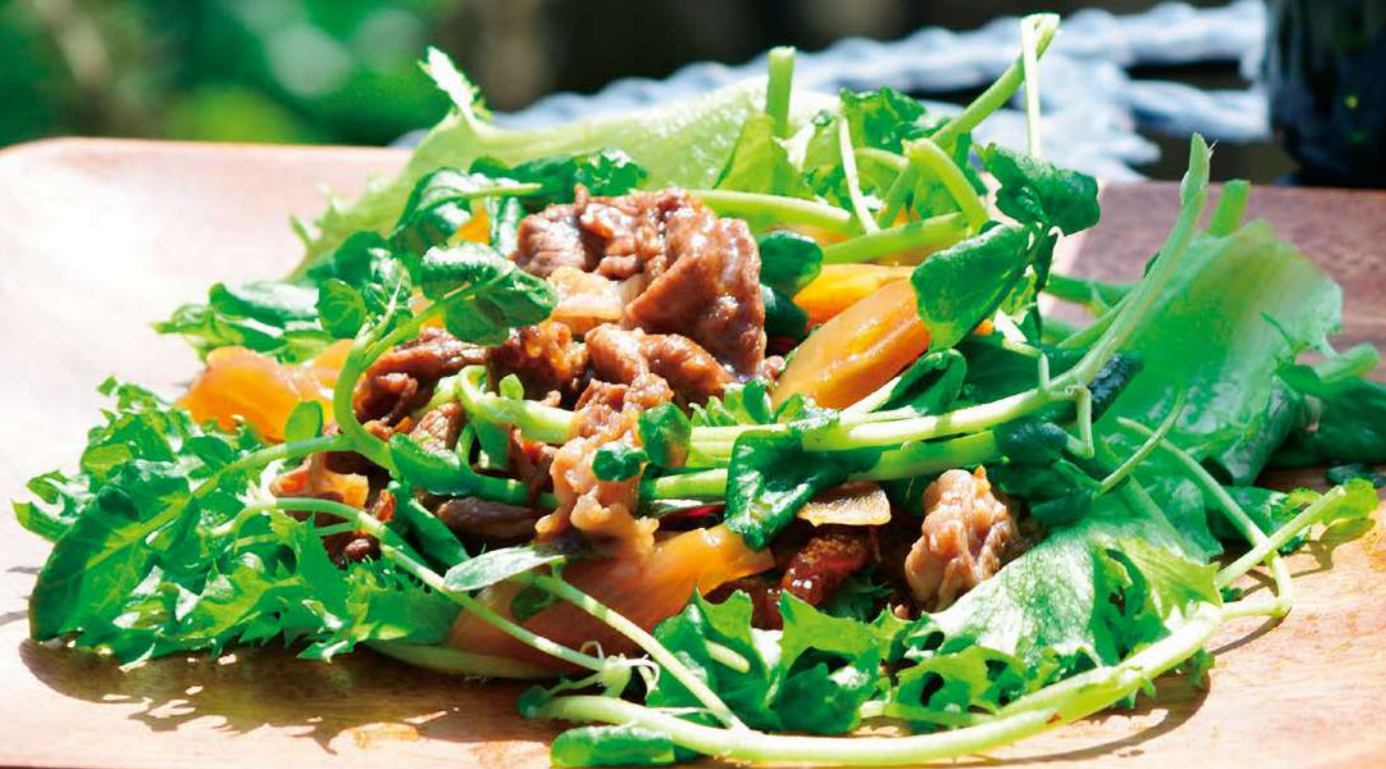
<使用商品>

山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素

内容量/1袋130g
賞味期間/冷蔵60日

商品番号	T013	<1袋>	540円	冷蔵
------	------	------	------	----

小麦|牛肉|大豆



山形が誇るブランド豚「米沢豚一番育ち」と地元高島ワイナリーの赤ワインを使用、こだわりのタレで炊き上げた極上の豚角煮です。とろりとした食感と豚肉の旨味をご堪能ください。



ジューシーでしっかりとした味付けの豚の角煮なので、パンズと合わせて食べても、大変おいしくお召上がり頂けます。



通常の豚肉の2.7倍のビタミンEを含む豚一番育ち。みずみずしい肉質とそのうま味が特徴です。

早割対象



米沢豚一番育ち豚の角煮

内容量 / 1袋170g
賞味期間 / 冷凍90日

1袋 **864円** 冷凍

商品番号 **T087**

小麦 豚肉 大豆

早割対象



米沢豚一番育ち豚の角煮セット

商品内容 / 1袋(170g) × 4
賞味期間 / 冷凍90日

〈4袋〉化粧箱入 **3,736円** 冷凍

商品番号 **S0324**

小麦 豚肉 大豆



山形宮城新商品アワード2021で優秀賞受賞。2022年2月13日、人気お笑いコンビ「なりゆき街道旅」で本製品が紹介されました。

青森県産を中心に国産のごぼうを山形県産黒毛和牛のスライス肉で巻き、味付けをして、最後に北海道産の一等級昆布で巻き上げた牛昆布巻きです。

ごぼうの食感と牛肉と昆布の旨味を存分にご堪能いただけるご贈答にふさわしい最高級のごぼう巻きに仕上げました。



北海道産の1等級の昆布を厳選しました。

早割対象



M070



S0390

山形県産黒毛和牛とごぼうの昆布巻き

内容量 / 1個190g
賞味期間 / 常温365日

商品番号 **M070** 〈1個〉 **1,080円**

商品番号 **S0390** 〈5個〉化粧箱入 **5,680円**

小麦 牛肉 大豆

謹製 鯉屋

since1849

— 国産うなぎの蒲焼き

川魚料理の老舗が50年来守り続けてきた味

みやさかやの鰻の蒲焼きはタレ作りから始まります。炒った鰻の中骨から出汁をとり厳選した醤油と酒、砂糖でタレを作り上げます。鰻は機械に頼らず職人が一串一串手焼きで仕上げます。ほかほかご飯の上ののせてお楽しみください。

早割対象



M061



S0389

うなぎ蒲焼き (真空パック)

内容量 / 1袋100g
賞味期間 / 冷蔵7日

商品番号 **M061** 〈1袋〉 **2,200円** 冷蔵

商品番号 **S0389** 〈4袋〉化粧箱入 **9,080円** 冷蔵

小麦 大豆



うなぎオムライス



うなとりょう

〔材料〕2人分

- ご飯茶碗 2杯 ●卵 2〜3個 ●塩 少々
- 鰻のタレ(本製品付属) ●ごま油 適量
- うなぎ(本製品1袋) ●砂糖 小じ2
- たくあん 2〜3切れ ●みつば 1/2束
- サラダ油 少々 ●甘酢生姜 適量

一口大に切った本製品にごま油を薄く塗り、トースターで軽く焼く。みじん切りにした、みつばとたくあんをタレ、ご飯と混ぜる。卵に砂糖、塩を加え、フライパンに油を敷き、卵を半量流し入れ、鍋全体に広げる。端が焼けてきたら中央、縦方向にご飯を置く。手首を返すようにお皿にオムライスをのせる。お好みで甘酢生姜を添えて完成。

〔材料〕2人分

- 桶庭うどん ●本製品 1袋
- 山芋 10cm ●みょうが ●きゅうり 1/3本
- プチトマト 4個 ●おくら 2本
- 大葉 5枚

一口大に切った本製品をトースターで軽く焼きタレをからめる。山芋は摩り下ろしてだし汁で薄味の味付け。みょうが、きゅうり、大葉は千切り、プチトマトは湯剥き、おくらのはがくの周りを切り落として茹でて輪切りに。器に茹でて水冷した桶庭うどんを盛ってだし汁をひたひたにかけ、山芋をかける。その上にうなぎ、みょうが、プチトマト、きゅうり、おくら、大葉を飾って完成です。

特選

牛しぐれ

有馬山椒使用



選び抜いた素材でつくる「牛しぐれ煮」は、真心を込めた贈り物にふさわしい逸品

みやさかやの牛しぐれ煮は素材選びから始まります。使用する牛肉は厳選された山形県産黒毛和牛のみ。またその部位は、すき焼きにも用いられるモモ肉やロース、肩肉などを贅沢に。質の良い牛肉だからこそ脂分も多いのですが、食べ飽きない味付けにする為に、一度茹でこぼしを行い余分な脂を落としてから、味付けします。私達は調理工程にも一切の手間暇を惜しみません。

どこにもない。最高の牛佃煮をつくりたい。そんな想いから調味料にも徹底的にこだわりました。山椒は和歌山県産を中心に香り高い国産物を、隠し味の赤ワインには山形県産の赤ワインを。こだわりの牛しぐれ煮は、ご飯にはもちろんお酒のあてとしても裏切りません。

自信をもってご提案させて頂く「牛しぐれ煮」をご贈答やご自宅用には是非ご利用ください。

当社人気&リピート率No.1!「秘密のケンミンSHOW」に取り上げられ、出演者から絶賛のコメントを数多くいただきました!!

早割対象



山形県産黒毛和牛 しぐれ煮

商品内容 / 1個90g
賞味期間 / 常温180日

商品番号	T015	<1個>	1,080円
商品番号	S0306	<3個>化粧箱入	3,590円
商品番号	S0227	<4個>化粧箱入	4,670円

小麦 | 牛肉 | 大豆

早割対象 ...早期割引8%OFF (7月12日火まで) ●価格はすべて税込みです。



ピリッと香る山椒の香りがくせになる味わい。炊きたてのご飯の上に乗せてどうぞ。

牛佃煮と

ほうれん草のお浸し



「みやさかやの佃煮すきやき風」をもっと美味しく。

黒毛和牛とすきやきを連想させる玉ねぎ・こんにゃく・椎茸・凍み豆腐・筍をいれており、甘辛い味付けが癖になる牛佃煮です。ご飯に卵と本製品をかければすき焼き丼に。うどんにかければ簡単肉うどんの完成。出汁巻き卵に入れても具材の旨味が溶け出し美味。アレンジレシピでもお楽しみいただけます。

◆ほうれん草のおひたし

【材料】
ほうれん草 2束、牛すき焼き風佃煮 1/2瓶、ゴマ油 適量

【作り方】
①ほうれん草をゆでて水にさらしたらしっかりと水分を絞り、2cmぐらいの長さに切りボウルに入れる。
②すき焼き風佃煮を①に入れごま油適量を入れ混ぜる。
③味が薄ければ塩コショウで整える。お好みでキムチの漬物を刻んで混ぜれば即席とピンの出来上がり【コツ】茹でたほうれん草はしっかりと水を切る。

早割対象



みやさかやの佃煮すきやき風

内容量 / 1本90g
賞味期間 / 常温180日

商品番号	T098	<1本>	648円
商品番号	S0391	<3本>化粧箱入	2,294円

小麦 | 牛肉 | 大豆

早割対象



牛佃煮アソートセット

商品内容 / 佃煮すきやき風90g×2、牛しぐれ煮90g×1
賞味期間 / いずれも常温180日

商品番号	S0392	<2種>化粧箱入	2,726円
------	-------	----------	--------

小麦 | 牛肉 | 大豆



みやさかやの夏カレー



赤身と脂身のバランスが優れた米沢牛のすね肉。煮込み料理との相性は抜群で、ホロホロと口の中でほぐれる肉質とそのう味が堪らない。本製品には一食に40gもの米沢牛が使用されています。



米沢牛ビーフカレー

内容量 / 1箱200g
賞味期間 / 常温365日
商品番号 **T008** (1箱) **1,296円**
商品番号 **T008-3** 3箱以上ご注文で
(1箱当り) **5% OFF** **1,231円**
小麦 | 乳 | 牛肉 | 豚肉 | 鶏肉 | りんご | 大豆 | パナ | 卵



みやさかやの夏カレー

自家製ブイヨン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ブイヨン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。200gの内容量に約40gもの米沢牛を使用した贅沢な逸品で、高級感のあるパッケージはご贈答用にも最適です。



「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。数十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。市販のレトルトカレーと比較しても濃厚な味わいに仕上がっております。2014年に全国のレトルト食品会社50数社と競い合い、ご当地レトルトグランプリで日本一を受賞した自慢のカレーです。

山形県産黒毛和牛 極とろカレー

内容量 / 1箱200g
賞味期間 / 常温365日
商品番号 **T001** (1箱) **864円**
商品番号 **T001-3** 3箱以上ご注文で
(1箱当り) **5% OFF** **821円**
小麦 | 乳 | 牛肉 | 鶏肉 | 豚肉 | りんご | 大豆 | パナ | 卵



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。

山形県産黒毛和牛 極旨カレー

内容量 / 1箱180g
賞味期間 / 常温365日
商品番号 **T017** (1箱) **648円**
商品番号 **T017-3** 3箱以上ご注文で
(1箱当り) **5% OFF** **616円**
小麦 | 乳 | 大豆 | 牛肉 | 豚肉 | 鶏肉 | りんご | パナ | 卵



トマト香る 山形県産黒毛和牛 ビーフハヤシ

山形県産黒毛和牛と山形県産のマッシュルームを使用したビーフハヤシ。ごはんにはもちろんパンと一緒に食べても、パスタに合わせてもお召し上がり頂けます。みやさかや一押しの新商品です。

山形県産黒毛和牛 ビーフハヤシ
内容量 / 1袋180g
賞味期間 / 常温365日
商品番号 **T105** (1袋) **600円**
商品番号 **T105-3** 3袋以上ご注文で (1袋当り) **10% OFF** **540円**
小麦 | 牛肉 | 大豆

早割対象



スパイシー バター チキンカレー

弊社独自ブレンドのカレースパイスでじっくり丁寧に仕上げたコク深い味わいはレストランにも引けをとりません。

スパイシー バターチキンカレー

内容量 / 1袋180g
賞味期間 / 常温365日
商品番号 **T103** (1袋) **600円**
商品番号 **T103-3** 3袋以上ご注文で (1袋当り) **10% OFF** **540円**
小麦 | 乳 | 牛肉 | 大豆 | 鶏肉

早割対象



道の駅「よねざわ」にて
年間10万食提供される
大人気のラーメンメニュー



早割対象

米沢ラーメン

商品内容 / 1箱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

商品番号 S0247 (1箱) 1,296円
商品番号 S0247-2 2箱以上 (1箱当り) 5%OFF 1,231円
ご注文で

小麦 | 卵 | 大豆 | 鶏肉 | 豚肉

新・山形のB級グルメ
「いも煮カレーうどん」



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

商品内容 / 1箱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

商品番号 T052 (1箱) 1,296円
商品番号 T052-2 2箱以上 (1箱当り) 5%OFF 1,231円
ご注文で

小麦 | 牛肉 | 大豆

山形名物B級グルメ
冷たい肉そば



早割対象



冷たい肉そば

商品内容 / 2人前・860g(麺100g×2、鶏肉入りつゆ330g×2)
賞味期間 / 常温180日

商品番号 S0246 (1箱) 1,296円
商品番号 S0246-2 2箱以上 (1箱当り) 5%OFF 1,231円
ご注文で

小麦 | 卵 | 大豆 | 鶏肉 | 豚肉

定番惣菜シリーズ

簡単便利がうれしいお手軽惣菜



厳選黒毛和牛使用
「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年愛され続けたロングセラー商品です。常温保存ができるので、不意のお客様にも最適です。

黒毛和牛 すき焼き丼の素

内容量 / 1箱180g
賞味期間 / 常温365日

商品番号 T004 (1箱) 864円
商品番号 T004-3 3箱以上 (1箱当り) 3%OFF 838円
ご注文で

小麦 | 牛肉 | 大豆



米沢牛の旨味と
コクが決め手

米沢牛ひき肉と、ごぼう・人参・椎茸など野菜の食感がベストマッチ。米沢牛本来のうまさを活かすため、塩分や糖分は抑えて、うす味に仕上げました。
炊きあがったご飯2合分に本製品を混ぜ合わせるだけの簡単調理。おにぎりにして、お弁当に合せてもぴったりの商品です。

米沢牛まぜご飯の素

内容量 / 1袋60g・2合分
賞味期間 / 常温365日

商品番号 T026 (1袋) 702円
商品番号 T026-3 3袋以上 (1袋当り) 3%OFF 681円
ご注文で

小麦 | 牛肉 | 大豆



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不い大変珍しい「とび色舞茸」を選びました。

米沢牛入り 山形のいも煮

内容量 / 1袋350g
賞味期間 / 冷蔵30日

商品番号 T060 (1袋) 756円
商品番号 T060-3 3袋以上 (1袋当り) 3%OFF 733円
ご注文で

小麦 | 牛肉 | 大豆



ご飯がすすむ
脂の乗った
さばのみそ煮

ノルウエー産の脂ののったさばを丁寧の下処理し、弊社熟練の職人が自家製の味噌ダレでコトコトと半日かけてしつとりと骨まで柔らかく煮上げました。味噌は江戸時代から続く醸造元の味噌を使用。家庭ではなかなか作り出せない専門店の味をどうぞご賞味ください。

さばのみそ煮(真空パック)

内容量 / 1袋170g
賞味期間 / 常温180日

商品番号 M016 (1袋) 648円
商品番号 M016-3 3袋以上 (1袋当り) 3%OFF 629円
ご注文で

小麦 | 大豆 | さば



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
「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ご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（毎週水曜日定休）

3 郵便

「ご注文承り書」に必要事項をのれなくご記載の上、同封の封筒に入れてご郵送ください。
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

10,000円未満の場合

	東 北 東 北		北 海 道		中 国		
	東 関 越 東 海	近 畿 北 陸	近 畿 北 陸	四 国 九 州	四 国 九 州	四 国 九 州	
常 温	無 料	220円	440円	常 温	660円	880円	1,100円
冷 凍 冷 蔵	無 料	220円	440円	冷 凍 冷 蔵	880円	1,100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、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。

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)

※今後、このご案内を希望されない方は、その旨をお電話か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)

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。商品の発送先と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

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。お振込みは、商品到着後10日以内をお願いいたします。

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。

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。

サービス箱



ご自宅用、簡易的なお使い物には、こちらの無料サービス箱をお進めいたします。

化粧箱



ご贈答に最適な化粧箱は有料となります。
小…280円(税込) 大…350円(税込)

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(木箱、風呂敷包み)…1,100円(税込)

- 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)
- 熨斗紙、メッセージカード別途承りますのでお申しつけ下さい。

お好みに合わせてギフト詰め合せをいたします。ぜひご相談ください。

創業 嘉永三年

恋だより

みやさかや

第82号

令和4年5月発行
みやさかや

一部商品 価格改定のお詫び

皆さま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。

御高承の通り、ロシアのウクライナ侵攻などによる原油高、30年ぶりの円安、穀物の世界的な高騰などを理由に、鯉の養殖費用や豚や牛などの食肉の飼育・生産費用コストが上昇し、仕入価格の高騰が顕著になってまいりました。また主原料だけではなく、調味料などの各種原材料、及び包材・物流コストの上昇に加え、製品の製造調理に欠かせない、電力、重油などの水道光熱費が増大しました。

弊社では、これら多岐にわたる製造コスト増を企業努力で吸収し、品質と価格の維持に努めてまいりました。しかしこれ以上の価格の維持は困難な状況となってしまいました。

つきましては、誠に不本意ではございますが、一部の製品の価格改定を実施させていただきたく存じます。

本DMに掲載する価格の通り、新価格を適用いたしますので、ご案内申し上げます。

何卒諸事情をご賢察いただき、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

今後もより一層の品質・サービスレベルの向上に取り組み、さらなるご満足いただけるよう誠心誠意、精励致す所存ですので、どうか変わらぬご高配を賜りますようお願い申し上げます。

みやさかや 7代目 宮坂 宏

¥1,000 off クーポンGET!!

あなた (ご紹介者様)

お友達ご紹介 キャンペーン

お友達 (被紹介者様)

¥1,000 off クーポンGET!!

どちら様にも1,000円OFFクーポンを発行

■ キャンペーン期間 2022年8月16日まで

- ・お電話でのご注文に限りです。
- ・被紹介者様から3,000円以上のご注文があった場合のみ適用となります。
- ・被紹介者様はオペレーターに紹介者様のお名前とお電話番号をお伝えください。
- ※オペレーターが紹介者様情報を確認次第、その場で被紹介者様のご注文金額からお値引き致します。
- ・紹介者様にはクーポンコードが記載された1,000円OFFクーポンを後日郵送にてお届けします。(有効期限/半年間)
- ※本クーポンは1枚につき、1回限りご利用となります。
- ・ご紹介の数と発行するクーポンに数に限りはございません。ぜひ沢山のお客様をご紹介くださいませ。
- ・お客様をご紹介いただける際には弊社より、紹介を受ける方へ本パンフレットを送付させていただきますのでお気軽にご連絡お問合せください。