

Catalog Line Up

カタログギフトラインナップについて

ご予算に応じて5コースよりお選びいただけます



HMC

【商品番号 MTC31】

5,000円

(税込5,500円)

商品価格 / 4,000円

システム料 / 1,000円

66ページ / 約96点

CATEGORY INDEX

- お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ
- 全国のごちそう和牛
- パラエティミート
- セミオーダーハンバーグ
- ミートコレクション
- キッチンアイテム
- お食事券



商品の詳細は下記URLからご覧いただけます。
<https://www.harmonick.co.jp/catalog/2224mt/mtc/>



HMK

【商品番号 MTC32】

10,000円

(税込11,000円)

商品価格 / 9,000円

システム料 / 1,000円

66ページ / 約94点

CATEGORY INDEX

- お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ
- 全国のごちそう和牛
- パラエティミート
- セミオーダーハンバーグ
- ミートコレクション
- キッチンアイテム
- お食事券



商品の詳細は下記URLからご覧いただけます。
<https://www.harmonick.co.jp/catalog/2224mt/mtk/>



HML

【商品番号 MTC37】

15,000円

(税込16,500円)

商品価格 / 14,000円

システム料 / 1,000円

66ページ / 約79点

CATEGORY INDEX

- お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ
- 全国のごちそう和牛
- 頒布会
- ミートコレクション
- 組合せ
- キッチンアイテム
- お食事券



商品の詳細は下記URLからご覧いただけます。
<https://www.harmonick.co.jp/catalog/2224mt/mlt/>



HMB

【商品番号 MTC33】

20,000円

(税込22,000円)

商品価格 / 19,000円

システム料 / 1,000円

66ページ / 約79点

CATEGORY INDEX

- お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ
- 全国のごちそう和牛
- 頒布会
- ミートコレクション
- 組合せ
- キッチンアイテム
- お食事券



商品の詳細は下記URLからご覧いただけます。
<https://www.harmonick.co.jp/catalog/2224mt/mtb/>



HMO

【商品番号 MTC34】

30,000円

(税込33,000円)

商品価格 / 29,000円

システム料 / 1,000円

66ページ / 約79点

CATEGORY INDEX

- お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ
- 全国のごちそう和牛
- 頒布会
- ミートコレクション
- 組合せ
- キッチンアイテム
- お食事券



商品の詳細は下記URLからご覧いただけます。
<https://www.harmonick.co.jp/catalog/2224mt/mto/>

※システム料とは、商品の宅配料のほか、カタログ、パッケージ、お申し込みハガキなどの料金です。
 ※カタログギフトにつきましては、様々な商品掲載したカタログから贈り先様が選択した商品を手配・配送する一連のサービスである「役務の提供」に該当するため、「飲食料品の譲渡」に該当せず、軽減税率の適用対象となりません。

溢れる旨味とともに美味で伝える至福なとき

プレミアムな和牛、銘柄豚や鶏、マトンなど、話題のお肉が勢揃い。
 吟味した選りすぐりの一品をお選びいただけるカタログギフトです。

BRAND SELECTION

お肉の名店がこだわり抜いたおいしさ



東京銀座の地で 日本の味を伝えて半世紀余り

創業大正十三年。「銀座吉澤」の創業者である吉澤一は、三重県松阪を中心とする地域で肥育された牛を東京の芝浦にある東京食肉市場へ汽車で運んで商いをしていました。

昭和33年に松阪地区の出荷業者と東京の食肉業者で設立された「松阪肉牛協会」の設立メンバーにして協会の副会長として松阪牛のブランド牛たる品質、信頼を保つために尽力しました。銀座吉澤は昭和26年に「すき焼割烹 銀座吉澤」を開業し、「味の吉澤」「肉の吉澤」として各界の著名人からも愛されています。「安心・おいしい」をモットーに銘柄牛や黒毛和牛の雌牛など、選り抜かれた和牛をお届けしています。

スギモト

老舗スギモトの おいしい肉への挑戦

1900年に名古屋市中区で精肉店として創業したスギモト。以来、食肉一筋で生産から加工・小売・外食まで手がけ、時代に沿ったサービスを展開してきました。創業当初のスギモトは、民宿を兼ねたお肉屋さんでした。お肉を食べる文化は明治に入ってから欧米より伝わり普及していきましたが、創業当時、肉屋はまだまだ珍しい存在でした。その後、お肉屋としてスタートしたスギモトが大きく成長したのは戦後のこと。系列会社の設立や、「すき焼・しゃぶしゃぶ スギモト本店」をオープンするなどおいしい肉料理をお届けするために業務を拡大していききました。今もお進化を続けるスギモトは海外にも視野を向け、世界の人々へ「和牛のおいしさ」を広めていくことを目指しています。

