

バラエティギフト

原料にこだわり、佐賀県産豚肉を使用した昔なつかしい「プレスハム」、豚肉の脂の旨味を十分に味わえる「ベーコン」、秘伝のタレに漬け込み少し甘めに味付けした「焼豚」、天然腸に荒く挽いた豚肉を詰めた「あらびきウインナー」など、いろんなお料理に使えます。



252
プレスハム 370g
ありたどり骨付きチキンレッグ 1本
あらびきウインナー 3本
¥ 2,500 (税込)



301
プレスハム 370g
ポロニアソーセージ 400g
リオナソーセージ 200g
¥ 3,300 (税込)



302
焼豚 200g
あらびきウインナー 3本
ベーコン 230g
¥ 3,500 (税込)



303 スライス詰合せ
こだわりロースハム 68g×2
ラックスハム(生ハム) 38g×2
ベーコン 76g×2
¥ 3,600 (税込)
(賞味期限 10日～14日)



305
あらびきウインナー 5本
ポロニアソーセージ 400g
ベーコン 230g
¥ 3,600 (税込)



327
スモークチキン 1羽(約900g)
あらびきウインナー 5本
¥ 3,650 (税込)

※ギフト商品はクール便にて全国発送いたします。

ご注文は

0120-41-8638

FAX **0954-23-5702**

受付時間 8:00～17:30(日・祝日休み)

24 時間受付

宮地ハム株式会社

〒843-0024 佐賀県武雄市武雄町大字富岡 12185

TEL : 0954-22-4181(代)

<https://www.miyachiham.com> E-mail: miyachi@eos.ocn.ne.jp

スマホからも
簡単アクセス



since 1948

miyachi ham

gift
catalog
No.29



心から喜んでいただくために、
素材と製法にこだわりました。
大切な人へ贈っていただきたい、
職人が丹精込めて
造り上げたハムです。

「おいしい」の笑顔を食卓に、
お届けします 宮地ハム。



2023.11

本物印には理由(わけ)がある。

佐賀県武雄市で1948年に創業し、先代より受継いだ製法を今に活かし皆様に喜んで頂けるハム造りを今日に至るまで続けて参りました。武雄市のブランド豚肉「若楠ポーク」をはじめ、佐賀・長崎・福岡県等九州の産地の豚肉の良質な素材を厳選しております。塩にもこだわり、長崎県近海の海水を使用した海水塩を使用しております。それぞれの素材の良さを生かし、旨味を最大限に引き出した自慢のハムを職人が丁寧に造り上げました。

「こだわりロースハム」

佐賀県産豚肉の下ロースをじっくりと漬け込んで熟成させ、ドイツより取り寄せたチップで燻煙して造り上げました。脂身がとろけるようなしっとりとした肉質、芳醇な香りと濃厚な旨味、きめ細やかな食感と味わいをお楽しみ下さい。

「ラックスハム」

佐賀県産豚肉の下ロースを時間をかけてじっくり漬け込み、自社独自の製法で造り上げています。

「ロースハム詰合せ」

ロースハムは、九州産地の下ロースを漬け込んで熟成させ、香り豊かな風味であっさりとした食感です。佐賀県産豚肉が原料のベーコン、焼豚、あらびきウインナーなど人気商品の詰合せです。



525
こだわりロースハム
¥5,900 (税込) 900g

101
こだわりロースハム
¥11,750 (税込) 1.8kg



621
こだわりロースハム 900g
ベーコン 230g
¥6,980 (税込)



524
ラックスハム(生ハム) 700g
※スライスパックに変更可能です。
¥5,700 (税込)



M-9 ¥4,200 (税込) 0.9kg
M-10 ¥4,550 (税込) 1.0kg
M-11 ¥4,900 (税込) 1.1kg
M-12 ¥5,300 (税込) 1.2kg



521
ロースハム 850g
ベーコン 230g
¥5,700 (税込)



522
ロースハム 850g
あらびきウインナー 8本
¥5,700 (税込)



422
リオナソーセージ 400g
ロースハム 380g
焼豚 200g
¥4,850 (税込)



523
ロースハム 850g
焼豚 200g
¥5,700 (税込)