

大吟醸漬け(酒粕)

「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC) 2008」にて、日本酒部門の最優秀賞を受賞した酒蔵、出羽桜酒造。その出羽桜で最高峰の大吟醸酒の酒粕のみを、ぜいたくに使用しました。

(酒粕)『ギンジョウ』を世界の言葉に…  出羽桜酒造株式会社



和豚もちぶた

●和豚もちぶた 大吟醸漬け 注文番号 W-1

(120g×5枚入) **3,000円**
(税込・送料別)

●山形牛 大吟醸漬け 注文番号 Y-1

(120g×5枚入) **5,000円**
(税込・送料別)

・すべての商品に、付け合わせとして椎茸が入ります。
・酒粕には約8%のアルコール分が残っています。お酒の弱い方や車の運転前、お子様がお口にされる時はご注意ください。

和豚もちぶた・山形牛

山形ワシントンホテル謹製



蔵出し味噌漬け

天保の時代から佇む「異蔵」。四季を通して一定の温度を保つ土蔵で山形県産大豆と米のみで仕上げた味噌を使い、一枚ずつ丁寧に特製味噌に漬け込みました。

(味噌) 山形の老舗蔵元  株式会社 丸十大屋



山形牛

●和豚もちぶた 蔵出し味噌漬け 注文番号 W-2

(120g×5枚入) **3,000円**
(税込・送料別)

●山形牛 蔵出し味噌漬け 注文番号 Y-2

(120g×5枚入) **5,000円**
(税込・送料別)

・すべての商品に、付け合わせとして椎茸が入ります。

◎送料について

送料につきましては、クール便にてお届け先1ヶ所につき各地域ごとの送料を別途頂戴いたします。詳しくは、裏面「送料料金表」をご覧ください。

山形県の自然は、四季がはっきりしており、昼夜の寒暖の差が大きい盆地性の気候。肥沃な土壌と自然環境が、丹精込めて、長期に渡り育てられた黒毛和種だけが、総称山形牛と呼ばれます。その旨さがつまった牛肉の極み。と言われるロースを使用しました。

山形牛

きめ細かな脂。ジューシーで軟らかく、さっぱりして豚本来のうまみがあるお肉です。その中でも赤身と脂身の割合がちよと良く、脂の旨みと風味に特徴がある、安全な国産豚ロースを使用しました。

和豚もちぶた

山形七日町ワシントンホテル／山形駅西口ワシントンホテル

 **山形ワシントンホテル通販事業部**

〒990-0042 山形市七日町1-4-31 TEL 023-624-1511 FAX 023-624-1513

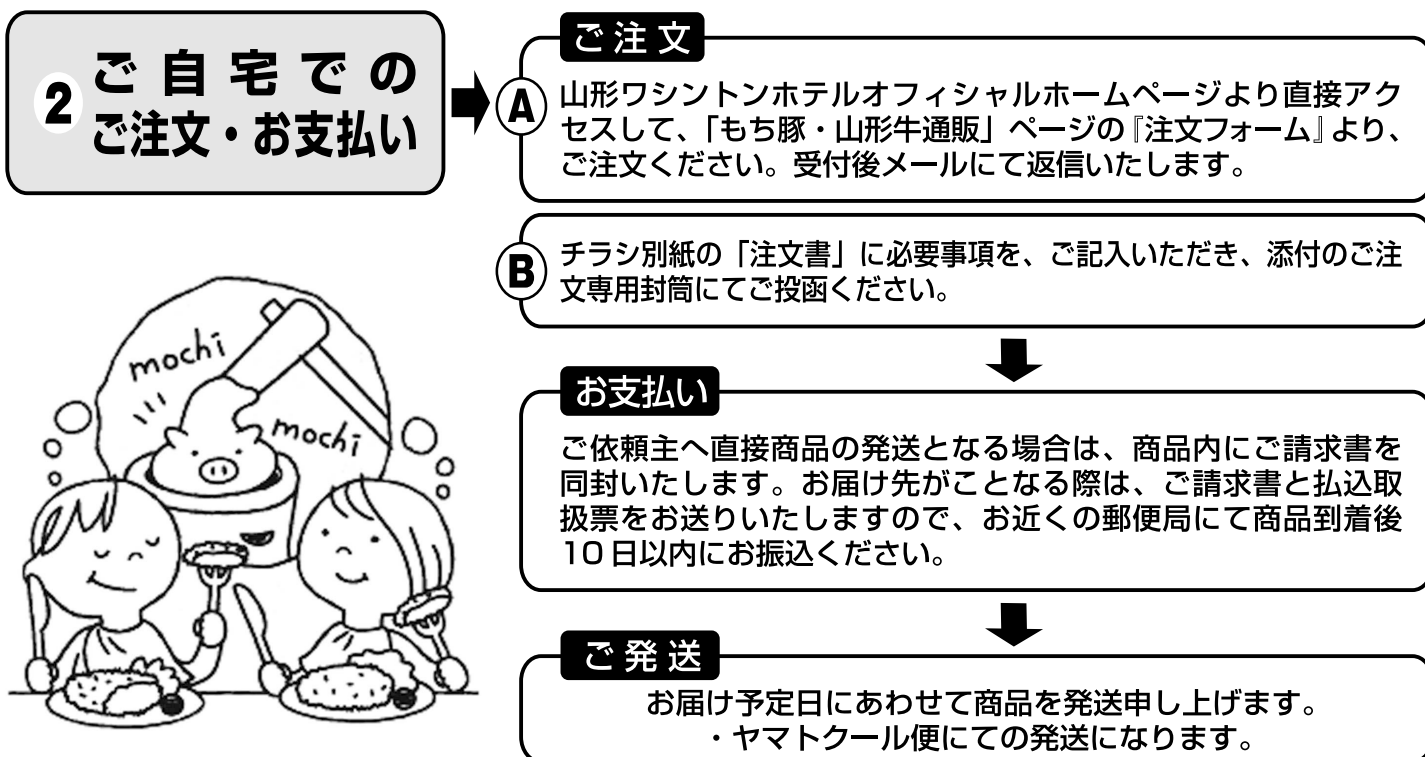
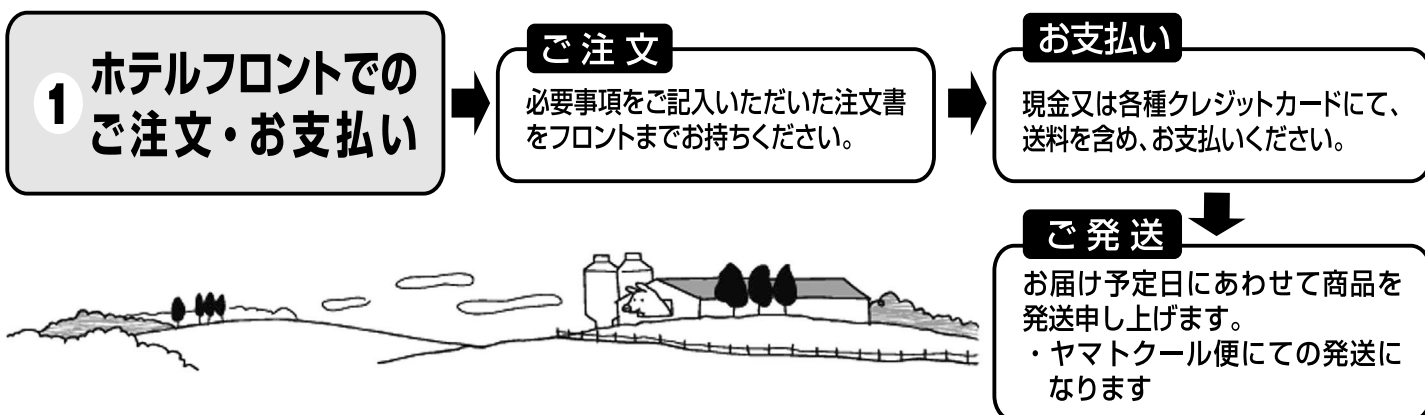
ホームページ <http://www.yamagata-wh.jp>

山形ワシントンホテル

検索 

ご注文・お支払い・ご発送(送料等)について

ご注文から、発送までの流れになります。お客様のご都合にあわせてご利用ください。



◎送料料金表：お届け先1ヶ所につき



※各お届け先ごとに
右記の送料が、
かかります！

クール便送料料金表(消費税込)

※お届け先1ヶ所につき、各地域ごとの送料を別途いただきます。

地域	北海道	東北・関東・ 信越	北陸・ 中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
料金	1,050円	700円	840円	945円	1,155円	1,260円	1,365円	1,470円

《お届け予定日についてのお願い》

当社の商品は全て、漬け込みすぎを防ぎ、素材の鮮度を大事にしているためご注文をお受けしてから製造になります。お申し込み日から、商品の到着まで4日～7日程(数量、地域により)お時間をいただいております。お届け予定日につきましては、事情をご考慮いただき、ご記入くださいませ。