



匠家は、美味しい幸せを全国へお届けしています。
安心・安全な食材はもちろん、
ロスのない一人前サイズがご好評頂いております。
お店にお越しいただいたすべての
お客様が美味しい笑顔になれますよう。



ご注文はこちら

 0120-776-222

FAX 0985-65-8585

宮崎県宮崎市下北方町平ノ下5196-3

TAKUMIYA

FOOD PRODUCTS

食でつながる、

笑顔の時間。

家のぬくもりにも、賑わう夜にも。
変わらぬ美味しさが、今日もそばに。





牛肉製品

宮崎牛サーロインステーキ..... 4

宮崎県産黒毛和牛パイン牛ロースステーキ..... 4

九州産黒毛和牛サーロインステーキ..... 4

宮崎県産黒毛和牛パイン牛（すき焼き・しゃぶしゃぶ用）..... 4

宮崎県産黒毛和牛パイン牛 ロース 焼肉用..... 4

九州産ブランド 焼肉セット..... 4

国産牛肩ロースサイコロステーキ..... 5

牛タン（ムキタン）【不定貫】..... 5

国産牛 ハツ..... 5

国産牛 黒せんまい..... 5

国産牛 黒せんまい（ポイル）..... 5

国産牛【特選】白せんまい..... 5

宮崎産黒毛和牛 もつ煮込み（季節限定）..... 5

金賞メンチカツ..... 5

馬肉製品

天然特上霜降り馬刺し..... 6

天然上霜降り馬刺し..... 6

天然中霜降り馬刺し..... 6

天然赤身馬刺し..... 6

天然カイノミ馬刺し..... 6

天然バラウス馬刺し..... 6

天然ふたえご馬刺し..... 6

天然タテガミ（エンガワ）馬刺し..... 7

天然さくらユッケ（タレ付き）..... 7

国産馬レバー..... 7

天然馬レバー..... 7

天然特上馬タン..... 7

天然馬タン..... 7

ローストホース 約 1kg..... 7

馬いメンチカツ..... 7

豚肉製品

国産豚のど軟骨（ウルテ）..... 8

国産豚とろけるひとくち豚足..... 8

国産豚ハラミ ガーリック醤油..... 8

国産豚ハラミ 九州味噌..... 8

豚バラ味噌..... 8

綾ぶどう豚 生ハムスライス..... 8

鶏たたき製品

国産成鶏ももたたき..... 9

国産成鶏むねたたき..... 9

国産成鶏たたき（もも・むねセット）..... 9

国産成鶏ももたたき一枚真空..... 9

国産種鶏ももたたき一枚真空..... 9

国産種鶏むねたたき一枚真空..... 9

国産種鶏ももユッケ（タレ付き）..... 10

国産種鶏むねたたきスライス..... 10

国産種鶏ササミたたき..... 10

鶏肉製品

宮崎県産 若鶏 白レバー..... 10

宮崎県産 若鶏【特選】白レバー..... 10

宮崎県産 若鶏 ぼんじり（骨抜き）..... 11

宮崎県産 若鶏 ささみ 2本入（約100g）..... 11

宮崎県産 若鶏 砂肝..... 11

国産鶏ハツ..... 11

国産鶏ハラミ..... 11

国産鶏ヤゲン軟骨..... 11

国産鶏白子..... 11

国産ダチョウもも..... 11

国産成鶏もも肉..... 12

宮崎県産 若鶏 骨付きもも..... 12

国産鶏白レバー旨塩仕込み..... 12

国産鶏ハツ旨塩仕込み..... 12

国産鶏砂肝旨塩仕込み..... 12

国産鶏ハラミ旨塩仕込み..... 12

国産鶏ぼんじり味噌漬け..... 12

国産鶏皮ポン酢..... 12

宮崎県産 若鶏 旨かわ..... 13

宮崎県産 若鶏 ピリかわ..... 13

国産鶏ぼんじりゆずぼん..... 13

国産鶏ハツゆずぼん..... 13

国産鶏ハツモト Aburi..... 13

からだやさしい鶏生ハム..... 13

お手軽調理品

桜島鶏肉だんご..... 13

国産鶏手羽先ぎょうざ..... 14

国産鶏手羽先明太..... 14

荒挽き 帝王ウインナー..... 14

里芋の味揚げ..... 14

炭火焼

国産種鶏旨ももレア炭火焼..... 14

宮崎県産若鶏もも炭火焼..... 14

国産若鶏せせり炭火焼..... 15

宮崎県産若鶏砂肝炭火焼..... 15

国産鶏ハラミ炭火焼..... 15

国産鶏ヤゲン軟骨炭火焼..... 15

国産種鶏ぼんじり炭火焼..... 15

串製品

宮崎県産若鶏ぼんじり串..... 16

宮崎県産若鶏皮串（ポイル）..... 16

宮崎県産若鶏砂肝串..... 16

宮崎県産若鶏もも串..... 16

宮崎県産若鶏白レバー串..... 16

国産鶏せせり串..... 16

国産鶏ハツ串..... 17

国産鶏ハラミ串..... 17

国産鶏ちょうちん串..... 17

国産鶏ミックス串..... 17

（ぼんじり・ハツ・もも・砂肝・皮）..... 17

国産豚ウルテ串..... 17

国産豚さがり串..... 17

国産豚ホルモン串..... 17

国産豚 豚足串..... 17

豚バラ串..... 18

国産牛ハツ串..... 18

天然馬タン串..... 18

馬ハラミ串..... 18

馬カイノミ串..... 18

国産鶏つくね串..... 18

国産鶏バラエティ串..... 18

海産物

イカしたしゅうまい..... 19

日南キャビア..... 19

野菜製品

I.Q.F 宮崎産凍結ほうれん草..... 20

I.Q.F 宮崎産凍結こまつな..... 20

I.Q.F 宮崎産凍結ごぼう（ささがき）..... 20

匠家一押し

馬いしょう油..... 21

宮崎産農家の青ゆずごしょう..... 21

宮崎産農家の赤ゆずごしょう..... 21

加工食品工場新設のお知らせ..... 22



牛肉

馬肉

豚肉

鶏たたき

鶏肉

お手軽

炭火焼

串

海

菜

押



牛肉製品

部位により食感や旨味も異なる牛肉。
本物の美味しいをどうぞ。

宮崎牛サーロインステーキ

グラム指定可



調理方法

冷蔵解凍し、調理 20 分前から冷蔵庫から取り出し常温に戻し好みの焼き方でお召し上がりください。



日本一連覇を成し遂げた「宮崎牛」のサーロイン。
日本一の柔らかさとジューシーな味わいをお楽しみください。

宮崎県産黒毛和牛 パイン牛 ロースステーキ

約200g



調理方法

冷蔵解凍し、調理 20 分前から冷蔵庫から取り出し常温に戻し好みの焼き方でお召し上がりください。



パイン粕を飼料に配合し育てた「パイン牛」は「爽やかな風味」で「牛肉本来の旨味」を感じることができます。

九州産黒毛和牛 サーロインステーキ

約200g



調理方法

冷蔵解凍し、調理 20 分前から冷蔵庫から取り出し常温に戻し好みの焼き方でお召し上がりください。



九州銘柄を使用しているのに、この低価格での販売を実現。
お肉本来のおいしさを実感できるステーキです。

宮崎県産黒毛和牛 パイン牛 ロース 焼肉用

約300g



調理方法

冷蔵解凍後、焼肉でお召し上がりください。



宮崎のブランド牛「パイン牛 ロース」を焼肉用にカット。
ほどよいさしと赤身のバランスが自慢です。

九州産ブランド 焼肉セット

約600g



調理方法

冷蔵解凍後、焼肉でお召し上がりください。

セット内容

パイン牛 300g
お米豚 150g
いずみどり 150g

宮崎県産黒毛和牛パイン牛、お米豚、いずみどりが一緒になった焼肉セットです。

国産牛 肩ロース サイコロステーキ

約500g



調理方法

解凍後、調理 30 分前に常温に戻し焼き色がつくまで焼いてお召し上がりください。



程よい霜降と濃厚な味が特徴でとても柔らかい「肩ロース」を使用。
一口食べるとお肉のいい香りと甘い脂が口の中に広がります。

国産牛 ハツ

約50g



調理方法

流水解凍後お好みのサイズにスライス。フライパンで火を通してすぎず表面に少し焼き色が付いたら食べ頃です。



しっかりとした歯ごたえがあり、臭みが少なくとても淡泊な味わいが特徴的です。

国産牛 黒せんまい (ボイル)

約60g



調理方法

解凍後、パックから商品を取り出し、ボイルしてください。酢味噌やごま油・塩など、お好みの味付けでお召し上がりください。



新鮮なせんまいを一度ボイルして、60 グラムの規格で小分けしました。独特の食感が人気の定番ホルモンです！

宮崎産黒毛和牛 もつ煮込み (季節限定)

約130g



調理方法

パックのまま湯煎して加熱しお召し上がりください。野菜や豆腐と一緒に煮こんでも美味しくお召し上がりいただけます。



宮崎県産黒毛和牛のモツを味噌ベースの味付けでトロトロに煮込みました。煮汁がたっぷりなので下茹でした大根・こんにゃくを加えても美味しいです。

牛タン (ムキタン) 【不定貫】

600g-800g(不定貫)



調理方法

冷蔵庫で解凍後、加熱してお召し上がりください。焼き・タンしゃぶ・シチューがおすすめです。



牛タン専門店でもご利用いただいている日本人の味覚にマッチしたリーズナブルで美味しいニカラグア産・チリ産の牛タンです。タン先カット、皮処理済み。

国産牛 黒せんまい

約100g



調理方法

解凍後、加熱してお召し上がりください。



せんまいとは牛の第3の胃のこと。コリコリで少しザラッとした食感が特徴的でしっかりとした歯ごたえがあります。

国産牛【特選】白せんまい

約60g



調理方法

解凍後、軽くボイルし酢味噌で食べたり、塩・ごま油・にんにくでお召し上がりください。



通常の白せんまいから選抜かれた【特選 白せんまい】
真っ白に仕上がるせんまいはごくわずかでも希少なことになります。独特のコリコリ食感で贅沢なお酒のお供に最適の一品！

金賞メンチカツ

240g(120g×2個入り)



調理方法

冷凍のまま、中火で5分揚げて、1度取り出し2分置いて再度3分揚げて出来上がり。



全国コロッケグランプリで金賞に輝いたメンチカツ。
黒毛和牛パイン牛がたっぷりの肉々しく味のあるメンチカツです。



馬肉製品

さっぱりの中、旨味はしっかり味わたる馬肉。低カロリーでヘルシーもうれしい！

天然上霜降り馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



上質な牧場で育った天然馬の恵みである希少な霜降り馬刺。
ほのかな甘みとしっかりした旨味が癖になります。

天然赤身馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



ヘルシーであっさりした馬肉の美味しさが味わえる
赤身の馬刺しです。

天然バラウス馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



バラ肉の外側の薄い部分で「ちょうちん」とも呼ばれています。
しっかりとサシが入っていて脂に甘みがありとても柔らかい部位
です。

天然特上霜降り馬刺し

約1kg(10パック前後)



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし、醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



とろけるように柔らかく上品な味わいで、ひとくち食べた瞬間に
馬肉の旨みと脂の甘みが口の中に広がります。

天然中霜降り馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



霜降りは苦手だけど、赤身はあっさりし過ぎていて…。
そんなお客様に大好評の馬刺です。

天然カイノミ馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



バラ肉の一部で馬一頭からわずかしかとれない希少部位です。
程よく細かい霜降りが絶妙なバランスで入ったとても柔らかく食
べやすい馬刺しです。

天然ふたえご馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし、醤油
にお好みで生姜・にんにく等を付
けてお召し上がりください。



あばらの部分の3層肉は赤身を挟んだ白・赤・白とっており、
見た目も華やかです。白い部分は脂身となりますが、そこは天然
馬刺し。しつこさもなくさっぱりとした甘味が最高の馬刺しです。

天然タテガミ(エンガワ)馬刺し

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし醤油に
お好みで生姜・にんにく等を付け
てお召し上がりください。



甘さと独特の食感のタテガミ。
白い脂のようですが70%がゼラチンコラーゲン。
美容にもってこいです。

国産馬レバー

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし、塩と
ごま油でお召し上がりください。



貴重な部位で牛レバーと比べても臭みがなく、
プリプリコリコリした食感が癖になる逸品。

天然特上馬タン

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍し、軽く炙っ
てください。
お好みで塩とレモンでお召し上
がりください。



通常の馬タンよりも上質で柔らかくジューシー！
噛めば噛むほど旨みが溢れ出します。

ローストホース

約1kg



調理方法

流水で完全解凍した後、開封し薄
くスライスしてお召し上がりくだ
さい。解凍後、2～3日は冷蔵保
存可能。



しっかりと味付けをし旨味を閉じ込めた赤身肉は、ジューシーで
味わい深く、色々な料理にアレンジできます。寿司・丼・ハンバー
ガーなどにおすすめ！

天然さくらユッケ(タレ付き)

約50g



調理方法

パックのまま流水で解凍しタレで
和えお好みでウズラの卵をのせて
お召し上がりください。



天然の赤身馬刺しをさざみユッケにしました。
くせがなくいくらでも食べられる美味しさ♡

海外産馬レバー

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍。
お好みの厚さにスライスし、塩と
ごま油でお召し上がりください。



レバー独特の臭みも少なく、コリコリとした食感が特徴。
とてもなめらかで濃厚な旨味の馬レバーです。

天然馬タン

約50g



調理方法

パックのまま流水解凍し、軽く炙っ
てください。
お好みで塩とレモンでお召し上
がりください。



お好みの厚さにカットして軽く炙って下さい。
歯ごたえがありながらやわらかく看板商品まちがいなし！！

馬いメンチカツ

約300g(約80g×5個)



調理方法

冷凍のまま、170℃の油で5分
程揚げてください。



とても食べやすく、サクサク・ジューシーで馬肉の旨みがギュッ！！
と詰まっています！珍しい馬肉使用したメンチカツなので差別化商
品にピッタリです！



豚 poak 肉製品

品種やエサにこだわった豚肉を手間ひまかけた一品に仕上げました。

国産豚のど軟骨（ウルテ）

100g

調理方法

パックのまま流水解凍。網焼き、鉄板焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



珍味、豚の気管の声帯の軟骨です。細切りにすると食べやすく、コリコリの食感が美味で好評です。

国産豚とろけるひとくち豚足

220g

調理方法

解凍後、フライパンで加熱するか袋ごと温めてお召し上がりください。



国産豚を使用した食べやすい一口サイズの柔らか〜い豚足です！表面はカリッと！中身はトロッと柔らかな自慢の豚足です。

国産豚ハラミ ガーリック醤油

150g

調理方法

冷蔵庫で解凍後、フライパンに油をひき中火で焼いてお召し上がりください。



程よい弾力とジューシーな味わいが特徴的。食欲そそるにんにく醤油とピリッとする辛さがやみつきになります。

国産豚ハラミ 九州味噌

150g

調理方法

冷蔵庫で解凍後、フライパンに油をひき中火で焼いてお召し上がりください。



九州味噌と醤油をブレンドした特製のタレは豚のハラミとの相性抜群です。白いご飯が食べたくなりますよ！

豚バラ味噌

100g

調理方法

パックのまま流水解凍。フライパンで加熱しお召し上がりください。



旨味のある豚バラを特製の味噌ダレにつけ込みました。レタス、サンチュに巻いても美味しいです。

綾ぶどう豚 生ハムスライス

約100g(10枚前後)

調理方法

解凍後、パックから取り出しご利用ください。



宮崎県綾町のブランドボーク「ぶどう豚」の生ハムです！じっくりと発酵・熟成させることにより旨味たっぷり美味しく生ハムに仕上がりました。

鶏 chicken たたき製品

南九州の郷土料理「鶏のたたき」鮮度抜群でやみつきの美味しさです。

国産成鶏ももたたき

約50g

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



国産成鶏を使用したももたたき。しっかりとした歯ごたえと旨味が特徴です。

国産成鶏むねたたき

約50g

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



国産成鶏を使用したむねたたき。あっさり食感で食べやすく女性にも大人気。

国産成鶏たたき（もも・むねセット）

約100g

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



ジューシーな「もも肉」とあっさりの「むね肉」が楽しめるお得な鶏たたきセットです。

国産成鶏ももたたき一枚真空

約1kg(8枚前後)

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



新鮮な成鶏を使用しお肉の表面を丁寧に香ばしく焼き上げました。歯ごたえのある肉質で噛むほど凝縮された鶏の旨みが味わえます。

国産種鶏ももたたき一枚真空

約1.8kg(4枚〜5枚)

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



新鮮な種鶏を使用しお肉の表面を丁寧に香ばしく焼き上げました。程よい脂身と旨味がギュッ!! 歯応えのある食感が楽しめます。コスパもよく1枚で6〜7名様量が取れます。

国産種鶏むねたたき一枚真空

約1.3kg(4枚〜5枚)

調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。ポン酢で食べるのもおすすめです。



新鮮な種鶏を使用しお肉の表面を丁寧に香ばしく焼き上げました。もも肉と比べ、しっとり柔らかくむね肉の甘みとあっさりした味わい。コスパもよく1枚で4〜5名様量が取れます。

鶏たたき



国産種鶏ももユッケ(タレ付き)

約150g



調理方法

流水解凍後、付属の特製タレと和えるだけ。
お好みで卵やネギをトッピングしてお召し上がりください。



手軽で簡単に鶏ももユッケが味わえます。弾力のある肉質と長い飼育期間で蓄えられた鶏の旨味成分が特製のタレと絶妙にマッチしてクセになります。1パックで約3名様の量が取れます。

国産種鶏ササミたたき

200g



調理方法

流水解凍後、薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。
ポン酢で食べるのもおすすめです。



低カロリー、高タンパクで女性にも大人気！
1パックに4本のササミたたきが入っており、3名様～4名様の分量は取れますよ！

国産種鶏むねたたきスライス

約210g



調理方法

スライス済みなので解凍して盛り付けするだけの簡単調理。薄くスライスして醤油にお好みで生姜・にんにく等を付けてお召し上がりください。
ポン酢で食べるのもおすすめです。



よりヘルシーにするためとり皮を除いて「皮無し」状態で炙り仕上げしました。脂が少なく低カロリーなので女性からの人気も高いです！

宮崎県産 若鶏 ぼんじり(骨抜き)

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
網焼き、鉄板焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



面倒な油つばを処理済の新鮮なぼんじり。鶏通好みの部位。

宮崎県産 若鶏 砂肝

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
塩焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



癖がなく歯応えのいい砂肝はアイデアひとつで
美味しいメニューが広がります。

国産鶏ハラミ

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
網焼き、鉄板焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



1羽から10gしか取れない超貴重な横隔膜のお肉。
具の身のような歯応えと旨味がたまらない。

国産鶏白子

50g



調理方法

流水解凍後、パックのままボイル(5分～6分)してから塩こしょうをお召し上がりください。
バター焼きもおおすすめです。



通常の約3倍飼育でやっとなれる白子。
貴重部位なので目玉メニュー間違いなし。

宮崎県産 若鶏 ささみ

約100g/2本入り



調理方法

パックのまま流水解凍。
網焼き、鉄板焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



あっさりした中にしっかりした旨味のササミ。
癖がないのでいろんな料理に使えます。

国産鶏ハツ

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
塩焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



新鮮なハツはきれいに掃除済み。どんな料理にもすぐに使えます。

国産鶏ヤゲン軟骨

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
塩焼き、唐揚げの具材としてご利用ください。



鶏のむね軟骨で1羽に1つしか取れない貴重な部位。
コリコリで鶏の旨味がしっかりと味わえます！

国産鶏ダチョウ(もも)

50g



調理方法

流水解凍後、フライパンで表面を焼き、スライスしてから塩こしょうまたはお好みのソースでお召し上がりください。



さっぱりして癖のないヘルシーな赤身。高たんぱくで低カロリーなダチョウ肉はお医者様もおすすめです。

鶏 chicken 肉製品

昔から郷土料理として親しまれてきた鶏料理。
こだわりの食べ方でお楽しみください。

宮崎県産 若鶏 白レバー

100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
解凍した白レバーをパックのままボイル(5分～10分)してください。
ごま油と塩やポン酢にモミじおろしなどでお召し上がりください。



匠家の人気商品！白いレバーの事ではなく脂肪を多く含んだ鶏の脂肪肝です。クリーミーでとても滑らかな食感が特徴です。

宮崎県産 若鶏【特選】白レバー

約100g



調理方法

パックのまま流水解凍。
解凍した白レバーをパックのままボイル(5分～10分)してください。
ごま油と塩やポン酢にモミじおろしなどでお召し上がりください。

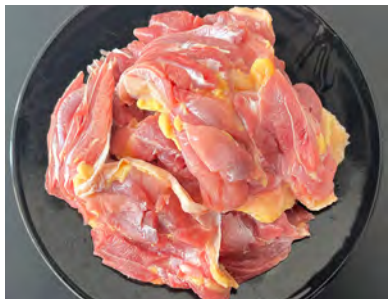


通常の鶏白レバーの中から選り抜かれた「宮崎県産 若鶏【特選】白レバー」です。クリーム色をしており、ひとくち食べるだけで通常の白レバーとの違いが感じられます。通常の白レバーよりも脂がのっており、臭みは殆どなく、よりクリーミーな味わいです。



国産成鶏もも肉

約1kg



調理方法

解凍後、加熱してお召し上がりください。



成鶏はお肉の旨味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴的です。若鶏では決して味わうことのできない食感と噛めば噛むほど溢れ出てくる鶏肉の旨みが味わえます。

国産鶏白レバー旨塩仕込み

100g



調理方法

流水解凍後、パックから取り出し、フライパンで加熱してお召し上がりください。



ニンニクの効いた特製の旨塩ダレに漬け込みました。まろやかでしっとりとした食感がクセになります。

国産鶏砂肝旨塩仕込み

100g



調理方法

流水解凍後、パックから取り出し、フライパンで加熱してお召し上がりください。



砂肝をまるごと特製塩ダレにつけ込みました。コリッとした食感とあとひく美味しさで癖になる一品。

国産鶏ぼんじり味噌漬

約100g



調理方法

パックのまま5分ほど湯煎してお召し上がりください。



国産鶏のぼんじりを特製味噌にじっくり漬け込みました。プリプリのぼんじりと特製味噌の相性は抜群！

宮崎県産 若鶏 骨付きもも

約1.65kg



調理方法

パックのまま冷蔵庫解凍してください。チキンソテー、煮込み他、様々な料理にご利用ください。



1本あたり（300～350g）でジャンルを問わず様々な料理に幅広く使えます。

国産鶏ハツ旨塩仕込み

100g



調理方法

流水解凍後、パックから取り出し、フライパンで加熱してお召し上がりください。



国産鶏のハツを丁寧に開き、特製塩ダレにつけ込みました。

国産鶏ハラミ旨塩仕込み

100g



調理方法

流水解凍後、パックから取り出し、フライパンで加熱してお召し上がりください。



1羽から10gしか取れない貴重なハラミを特製塩ダレにつけ込みました。弾力があって旨味のある肉と塩味がナイスマッチ。

国産鶏皮ポン酢

80g



調理方法

パックのまま流水解凍後、そのままお召し上がりください。



ボイルした鶏皮を特製ぽん酢で味付け。さっぱり感と鶏皮の甘味がマッチした一品

宮崎県産 若鶏 旨かわ

約50g



調理方法

冷凍真空パックのまま流水解凍、または冷蔵庫解凍してください。解凍後、小鉢に大葉をひき盛り付けたら完成です。



宮崎県産若鶏の鶏皮を使用しコチュジャンで味付け！脂あふれる鶏皮と程よく辛いコチュジャンとの相性は抜群！

国産鶏ぼんじりゆずぽん

50g



調理方法

パックのまま流水解凍後、そのままお召し上がりください。



ボイルしたぼんじりをピリッとさわやかなゆず胡椒ぽん酢につけ込みました。あとひく美味しさ。

国産鶏ハツモト Aburi

約80g



調理方法

流水解凍後、パックから取り出し電子レンジ（600W）で3分温めてからお召し上がりください。



鶏1羽から1つしか取れないハツモトをシンプルに塩で味付けしました。鶏好きのお客様に喜んで頂ける一品です。

宮崎県産 若鶏 ピリかわ

約50g



調理方法

冷凍真空パックのまま流水解凍、または冷蔵庫解凍してください。解凍後、小鉢に大葉をひき盛り付けたら完成です。



宮崎県産若鶏の鶏皮を使用し匠家特製のタレで味付けをしました！ピリッと辛くてクセになる味わいです。

国産鶏ハツゆずぽん

50g



調理方法

パックのまま流水解凍後、そのままお召し上がりください。



ボイルしたハツをピリッとさわやかなゆず胡椒ぽん酢につけ込みました。癖になる美味しさ。

からだやさしい鶏生ハム

200g



調理方法

解凍後、サラダ・ピザ・パスタなどのトッピングにご利用ください。



とてもヘルシーな鶏の生ハム！親鶏のむね肉を丁寧に塩もみし、熟成させることで「旨み」「香り」が引き立った自慢の鶏生ハムが完成しました。

桜島鶏肉だんご

400g



調理方法

煮る・炒める・焼く・揚げる等、お好みの調理方法でお召し上がりください。



あっさりとした味付けに仕上げてるので煮る、炒める、焼く、揚げる、いろんなメニューに大活躍。

お手軽調理品

お手軽・簡単に調理できる
商品を厳選しました。



国産鶏手羽先ぎょうざ

約55g×10本入り



調理方法

冷凍のまま油で揚げても両面をオープンで焼き上げてもOK。



骨抜きした手羽先に特製のぎょうざの具材たっぷり詰めました。一口噛めば、じゅわーっと肉汁があふれ出してお口いっぱいに広がります。

国産鶏手羽先明太

約50g×10本入り



調理方法

冷凍のまま油で揚げても両面をオープンで焼き上げてもOK。



宮崎産骨抜き手羽先に、こだわり明太子を絡めたおつまみにピッタリな一品。

荒挽き 帝王ウインナー

500g



調理方法

解凍後、フライパンで加熱、またはボイルしてお召し上がりください。



職人の手によりじっくり丁寧に作られたこだわりのウインナーです。食べたときに広がる「にんにく」の風味がクセになります。

里芋の味揚げ

約500g



調理方法

電子レンジで半解凍後、180℃の油で4-5分揚げてお召し上がりください。



しっかりと味付けされており、鮮度を保ったまま急速冷凍しているのでより里芋の味が堪能できます。クリームシチューやマヨネーズ焼きにしても美味しいです。

国産若鶏せせり炭火烧

約100g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



1羽からわずかししか取れないせせり肉。筋肉質で弾力のある食感がたまりません。

宮崎県産若鶏砂肝炭火烧

約100g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



お酒のおつまみに最高の砂肝炭火烧。コリコリの歯ごたえがやみつきに！

国産鶏ハラミ炭火烧

約100g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



丁寧に香ばしく焼き上げられたハラミは適度な歯ごたえと鶏の旨味が凝縮された炭火烧に仕上がりました。

国産鶏ヤゲン軟骨炭火烧

約80g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



1羽に1つしかないヤゲン軟骨を本格炭火で焼き上げてます。旨味のあるムネ肉がやみつき。

国産種鶏ぼんじり炭火烧

約80g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



国産若鶏のぼんじりと比べ、種鶏は脂分が少なくあっさりしており、より歯ごたえのある食感が特徴的。お酒のお供にもピッタリです！

国産種鶏旨ももレア炭火烧

約200g



調理方法

解凍後、フライパンで好みの焼き加減で加熱してお召し上がりください。



鶏肉の旨味を最大限引き出した極上の一品！あえてレア状態でお届けし、仕上げの焼きをして頂くことで最高に美味しい焼きたての本格炭火烧を味わえます。

宮崎県産若鶏もも炭火烧

約100g



調理方法

冷凍のままボイル。ゆずこしょうを添えてお召し上がりください。



国産鶏もも肉を本格炭火で焼き上げ、風味のあるもも炭火がお手軽に。



炭火烧



串 skewer 製品

産地にこだわった鶏肉を丁寧に手打ちしました。焼鳥屋さんにも大好評。

宮崎県産若鶏ぼんじり串

約30g/本



表面をカリッと焼いて、コリコリした食感とまったりとした旨味を楽しめます。コラーゲンもたっぷりで女性の方にも好評です。

宮崎県産若鶏砂肝串

約30g/本



ザクザクとした歯ごたえがたまりません。塩とレモンであっさりと食べたいですね。

宮崎県産若鶏白レバー串

約30g/本



宮崎県産若鶏の新鮮な白レバー（脂肪肝）を丁寧に手刺しました。レバー特有の苦みがなく、甘くクリーミーな味わいです。

宮崎県産若鶏皮串（ボイル）

約30g/本



表面をカリッと焼いて、コリコリした食感とまったりとした旨味を楽しめます。コラーゲンもたっぷりで女性の方にも好評です。

宮崎県産若鶏もも串

約30g/本



新鮮な鶏もも串はタレ・塩どちらでも歯ごたえとジューッと口中に広がるジューシー感は言うことなしです。

国産鶏せせり串

約30g/本



よく動く部位なのでほどよい弾力があり、ちょうどいい歯ごたえで多く肉汁が噛むほどに口の中いっぱい広がります。

国産鶏ハツ串

約30g/本



弾力のある歯ごたえと、柔らかい部分の食感がたまりません。砂肝ほど硬くないのでお子様にも人気があります。鉄分やビタミン A など栄養も豊富です。

国産鶏ちょうちん串

約30g/本



「たまひも」と「きんかん」のコンビ串です。2種類の美味しさを楽しむことができ、見た目のインパクト2倍です。

国産豚ウルテ串

約30g/本



豚のど軟骨でコラーゲン豊富。コリコリの歯ごたえ！手間がかかるので、なかなか出回らない珍串！

国産豚ホルモン串

約30g/本



ぷりっとした食感がもうやみつき！塩タレでもしょうゆタレでも、お好みでお召し上がりください。

国産鶏ハラミ串

約30g/本



適度な歯ごたえとジューシーな旨味が口に広がります。定番の人気串になること間違いなし！

国産鶏ミックス串 （ぼんじり・ハツ・もも・砂肝・皮）

約30g/本



1本の串に5種類（ぼんじり・ハツ・もも・砂肝・皮）刺してあります。たくさん種類は食べたいけど量は食べられない女性に大人気の串です。

国産豚さがり串

約30g/本



横隔膜の一部で、一頭からわずか 400g 程度してとれない貴重な豚サガリです。柔らかいのに噛むほどに広がる独特の旨味は虜になります！

国産豚 豚足串

約25g/本



コラーゲンたっぷりの豚足串！モチモチ・ジューシーで女性に大人気の商品です。



豚バラ串

約30g/本



ジューシーな旨味で人気串の一本。濃厚かつ、くどくない豚バラ串に仕上げました。

国産牛ハツ串

約25g/本



新鮮な国産牛ハツを丁寧に手刺しました。脂肪が少なく淡泊な味わいです。

天然馬タン串

約25g/本



うすくスライスして波打ちにしているから歯ごたえとやわらかさを楽しめる絶品串。

馬ハラミ串

約25g/本



希少な馬のハラミ（横隔膜）を串にしました。ハラミはもちもちの食感で焼いても柔らかく、しっかりと馬肉の旨みが味わえます。

馬カイノミ串

約25g/本



希少部位の馬カイノミを串にしました！カイノミはバラ肉の一部で柔らかく旨みがたっぷり！やみつきの美味しさです♪

国産鶏つくね串

約45g×10本



国産鶏をベースに独自の製法で作られたつくね串はふっくらで旨味たっぷり。塩でもタレでもどちらでも美味しい自慢のつくね串です。

国産鶏バラエティ串

5本組・約150g



人気の定番鶏串5種類（もも・ぼんじり・砂肝・鶏皮・せせり）をひとセットにして冷凍真空パックにしました。ロスもなく、人気メニューに！

海 seafood 産物

産地にこだわり製法にこだわった品々。

イカしたしゅうまい

20g×20個



調理方法

解凍後、袋から取り出したシューマイをお皿に並べ、表面が軽くしめる程度に水をかけ、ラップをして電子レンジ（500W～600W）で約1分30秒温めてください。



お口いっぱいの旨味が広がり、ぷりぷり食感がたまらない。

日南キャビア

5g×4個入り



調理方法

冷蔵解凍や氷水で解凍してください。生ハム・バスタ・カルパッチョなど様々な料理と合わせてお召し上がりください。



「日南キャビア」は低温殺菌をしていない塩漬だけの「フレッシュキャビア」なので、「なめらかで繊細な風味」と「キャビア本来の濃厚な味わい」が特徴です。



I.Q.F. 宮崎産凍結ほうれん草

500g×20袋

調理方法

冷凍のまま調理してください。



宮崎県産の冷凍ほうれん草です。冷凍だと気づかないほどフレッシュさを保っています。調理手間やロス、保存を考えると、納得の「美味しさ」と「品質」「安全性」をお届けします。

I.Q.F. 宮崎産凍結こまつな

500g×20袋

調理方法

冷凍のまま調理してください。
茹でる場合は沸騰したお湯で1～2分。



土壌、種蒔き～収穫まで管理され、一番旬のな時期に収穫した「宮崎県産こまつな」を最新のI.Q.F.凍結設備で冷凍加工しました。調理手間やロス、保存を考えると、納得の「美味しさ」と「品質」「安全性」をお届けします。

I.Q.F. 宮崎産凍結ごぼう(ささがき)

500g×20袋

調理方法

冷凍のまま調理してください。
茹でる場合は沸騰したお湯で1～2分。



土壌、種蒔き～収穫まで管理され、一番旬のな時期に収穫した「宮崎県産ごぼう」を最新のI.Q.F.凍結設備で冷凍加工しました。調理手間やロス、保存を考えると、納得の「美味しさ」と「品質」「安全性」をお届けします。



馬いしょう油

1ℓ



馬刺にはもちろんタタキのタレとしてもおいしい甘めのおしょう油です。おろしにんにく酒を加え、ステーキソースとしてもおいしいです。

宮崎産農家の赤ゆずこしょう

約500g

調理方法

小分けに冷凍して、ご使用の際に自然解凍。



熟したゆずから作られる赤ゆずごしょう。
さわやかな辛さがスープや魚介にベストマッチ。

宮崎産農家の青ゆずこしょう

約500g

調理方法

小分けに冷凍して、ご使用の際に自然解凍。



熟す前のゆずから作った青ゆずごしょう。ドレッシングやマヨネーズに合わせても美味しいです。炭火焼や焼き肉にもかかせない旨さ！





食品加工場新設のお知らせ

このたび、タクミヤホールディングスは、生産体制の強化・品質向上の為、食品加工場を新設いたしました。これまで以上の品質・安定供給を追求しお客様に「美味しい幸せ」をお届けいたします。

飲食店様からのご提案やご要望がございましたらお気軽にご相談ください。イベント用などの商材につきましても可能な限り対応させていただきます。

当工場では、「急速冷凍装置 3DFreezer」や「真空包装機」などの設備機器を導入しております。最新設備に加え、徹底した衛生管理を実施し、お客様のご要望に対応できる体制づくりを行っています。



急速冷凍装置 3DFreezer

独自の 3D 冷凍技術で食品の旨味をそのままに、高品質の急速冷凍を可能にした装置です。高湿度の 3D 冷気で食品を全方位から均一に包み込むことにより、超高品質冷凍を実現します。



● 3D 凍結で再現性が低い食品にも対応

これまで冷凍が不可能とされていた食品も、品質を維持した状態で急速冷凍できます。

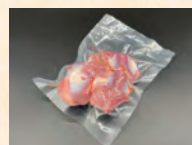
● 食品の安全性を向上

焼きたて、揚げたての高温食品をそのまま投入できるため、予冷が要らず浮遊菌や落下菌の汚染がなく急速冷凍できます。



真空包装機

食材に合わせて真空度を調節できる、真空パックするための機械です。真空パックすることにより、美味しさ・保存性・安全性が格段に違う商品をお届けします。



冷凍ストッカー



五徳バーナー



■ご注文方法

「お電話」または別紙「FAX 用オーダーシート」にてご注文ください。

電話注文専用ダイヤル：0120-776-222

FAX 注文専用ダイヤル：0985-65-8585

■商品発送について

原則、注文日より 2～5 営業日以内にヤマト運輸にて、弊社物流センターから発送いたします。（※サイズ・重量によっては佐川急便で発送する場合がございます。）

在庫・生産状況によっては商品の発送までにお時間をいただく場合がございます。

北海道・沖縄県への発送につきましては通常、発送後翌々日にお届けしておりますが、航空便利用となり、ヤマト運輸によるチェックのため、一日遅延する場合がございます。また交通状況によって多少の遅れが生じる場合がございます。予めご了承ください。

■お支払い方法

ご希望のお支払い方法をお選びください。

○ 商品代引（下記の代引手数料（税込）がかかります）

お支払い金額＝お買い上げ料金＋送料＋代引手数料

◇ 1 万円未満.....330 円

◇ 1 万円以上 3 万円未満.....440 円

◇ 3 万円以上 10 万円未満.....660 円

◇ 10 万円以上 30 万円以下.....1,100 円

○ 銀行振込（別途、振込手数料がかかります）

お支払い金額＝お買い上げ料金＋送料

■送料について

地域ごとに設定された下記送料（税込）をお支払いいただきます。（すべて重量 14 kg までの金額です。※串類は 500 本まで）

○ 北海道.....2,290 円

○ 東北（青森・岩手・秋田・宮城・山形・福島）.....1,660 円

○ 関東（茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨）1,550 円

○ 信越（新潟・長野）.....1,550 円

○ 北陸（富山・石川・福井）.....1,350 円

○ 中部（岐阜・静岡・愛知・三重）.....1,350 円

○ 関西（滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山）.....1,250 円

○ 中国（鳥取・島根・岡山・広島・山口）.....1,250 円

○ 四国（徳島・香川・愛媛・高知）.....1,250 円

○ 九州（福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島）.....1,150 円

○ 沖縄.....2,290 円

※離島・特別地域につきましても追加料金はいただいております。

■価格について

当社表示価格は全て「消費税込価格」となっております。尚、価格は予告なく改定される場合がございます。

■商品の交換・返品について

商品がお手元に到着しましたら、大変お手数ですが直ちに開封していただき商品相違・商品不備・商品不足がないかご確認ください。運送中の事故による破損等の場合、配送業者で確認する必要がありますので、なるべくそのままの状態ですぐやかにご連絡いただきます様、お願い申し上げます。当社の不手際による返品・交換につきましては、お手数ですが弊社フリーダイヤルへご連絡ください。

※ただし下記のような場合には、返品・交換の受付ができません。

- ・ ご使用になられた商品。（ご使用後、不良品と判明した場合は除きます）
- ・ お客様のご都合または誤発注による返品。
- ・ 商品到着後、7 日以上過ぎた場合。

■お問合せ先

株式会社 匠家

〒880-0035 宮崎県宮崎市下北方町平ノ下 5196-3

TEL.0985-65-8484 FAX.0985-65-8585

E-mail:meat@takumiya-net.com



0120-776-222