

2021 特選ハムギフト

信州ハム

G-322



- ・糸巻きコース
- ・肩コース
- ・チャーシュー

本体 **3,000円**
(税込3,240円)

G-440



- ・糸巻きコース
- ・あらびきウインナー
- ・肩コースチャーシュー

本体 **4,000円**
(税込4,320円)

G-550



- ・糸巻きコース
- ・肩コースチャーシュー
- ・ミートローフ
- ・粗挽き
- ・ポークウインナー

本体 **5,000円**
(税込5,400円)

KS-590



- ・熟成コースハムスライス
- ・熟成ベーコンスライス
- ・コース生ハム
- ・熟成あらびきウインナー
- ・熟成ハーブウインナー

本体 **5,000円**
(税込5,400円)

SK-100



・爽やか信州 軽井沢
コースハム

本体 **10,000円**
(税込10,800円)

伊藤ハム

IGM-58



- ・特選コースハム・特選燻しハム
- ・低温真空調理製法 ローストポーク 焦がし醤油仕立
- ・特選直火焼
- ・特選炙り焼
- ・あらびきステーキ

本体 **5,000円**
(税込5,400円)

IGM-301



- ・特選肩コース
- ・直火炙り焼豚
- ・特選燻しベーコン

本体 **3,000円**
(税込3,240円)

WA-3A



- ・牛肉椎茸しぐれ煮
- ・牛肉蓮根しぐれ煮
- ・牛肉牛蒡しぐれ煮
- ・黒豚角煮・牛角煮

本体 **3,000円**
(税込3,240円)

相模ハム

SGK-502



- ・神奈川県産豚肉使用
- ・特選ベーコンスライス
- ・特選あらびきソーセージスライス
- ・特選ももハムスライス・特選ホワイトウインナー
- ・特選コースハムスライス
- ・北海道産豚肉使用
- ・謹製生ハムコース

本体 **5,000円**
(税込5,400円)

SR-600



- ・特選ホワイトももハム
- ・特選ホワイトコースハム
- ・謹製醤油味バラ焼豚

本体 **6,000円**
(税込6,480円)

SR-400



- ・特選ホワイトコースハム
- ・謹製醤油味バラ焼豚

本体 **4,000円**
(税込4,320円)