



Original Gift Catalog 2021



本物の美味しさを求めて続けて約90年

昭和の初め、北海道の牧場で 家族のために始めたハム造り。

喜ぶ笑顔がみたいから更に美味しく造りたい —

大切な方に、特別な贈り物を真心こめてお届け致します。

夏季限定! 極上グルメセット

貴重なプレミアム地ビールが楽しめるグルメギフトや
青空の下でBBQにもオススメなファーム製品詰め合わせギフトをご用意しました。

受付期間 8月6日まで



- 国産ビールの原点 -
札幌開拓使麦酒
Sapporo Kaitakushi Beer

開拓使 (ピルスナー)
Pilsener Beer

サッポロビール創業当時の味を再現したのがこちらのビール。ほどよいホップの苦みと麦芽の香り、スッキリとした喉ごしで飲みだしたら止まらない美味しさです。

クラーク (アルト)
Alt Beer

ホップの香りと麦芽の香りが絶妙な濃色ビール。ビール通の方にも喜ばれるほどよい苦みと口当たり。北海道開拓の功労者クラーク博士にちなんで名付けられました。



札幌開拓使麦酒と ファーム製品の詰め合わせ

商品番号 SG-4

直売価格 **5,600円**
(税込6,048円)

【内 容】開拓使麦酒《ピルスナー》(330ml)×1/開拓使麦酒《アルト》(330ml)×1/ベーコンブロック(280g)×1/ビアブルスト(86g)×1/ボロニアタイプフランク(135g)×1/スマーカジャーキー(30g)×1



商品番号 SG-3

直売価格 **5,000円**
(税込5,400円)

【内 容】開拓使麦酒《ピルスナー》(330ml)×1/開拓使麦酒《アルト》(330ml)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ボロニアタイプフランク(135g)×1/スマーカスペアリブ(280g)×1



Customer's Voice -お客様の声-

風味がとてもよく、味わい深いものがありました。
ビールも今のビールとは一線を画したような
味わいでコクが感じられました。

スマーカの風味がして、贈った方にも好評でした。
機会があったらまた購入したい逸品です。

ビールの入ったセットは、ご注文受付後にビールを取り寄せた後、ご注文受付後、お届けまで10日ほどかかります / 専用箱でのお届けのため、保冷箱包装・ギフト箱包装・簡易包装の指定は受けられません(ご持参用の包装もできません) / 他の商品との同梱はできません。切り落としサービス対象外となります(ご自宅用の場合でもサービス対象外となります)

*札幌開拓使麦酒は、アルコール分約5%のビールです / 未成年の方の飲酒は法律で禁じられています / 未成年の方に対しての酒類の販売並びに引き渡しはできません。当社は、通信販売酒類小売業免許を付与されています

エーデルワイスファーム 夏季限定商品

summer selection 2021

夏にぴったりなファーム製品を厳選! 今だけの美味しさをお届けします。

受付期間 8月6日まで



-新製品-
オニオンフランク <135g>
900円 (税込972円)

数量限定
300

フライドオニオンの入った太めのソーセージ。ホットドックやバーベキューでも大活躍♪ 食べごたえのあるフランクタイプです!



チョリソ <110g>

980円 (税込1,058円)

スペインの代表的なソーセージ。本場の家庭レシピをもとに作りあげました。辛さの中にも旨みがある逸品。お酒に良く合います。



大葉のソーセージ <86g>

590円 (税込637円)

女性に人気のポークソーセージ。大葉の香りが口の中に広がり清涼感溢れる味わいです。朝食のおかずとしても◎



特大ロースハム <500g>

4,800円 (税込5,184円)

とろける美妙な味わいが絶品のロースハムを特別サイズでご用意しました。お好みの厚さにスライスして、中火でじっくり焼き上げて作るステーキハムはこのサイズだからこそ味わえる贅沢品。



トマト鍋セット

直売価格 4,220円

(ギフト箱入り 税込4,557円)

【内 容】ベーコンブロック(280g)×1/ボロニアタイプフランク(135g)×1/ビアブルスト(86g)×1【余湖農園】トマト鍋スープ(3~4人前)×1

トマト鍋の素だけで、他の調味料は不要!! ズッキーニやナスなどの夏野菜と一緒に♪ ファームのベーコンやソーセージから旨みが加わり、美味しい上品!!



太陽たっぷり! 完熟トマト鍋スープ

真っ赤に熟した余湖農園の採れたてトマトを使ったトマト鍋用のソースです。トマト鍋はもちろんパスタやオムレツ、ミネストローネやロールキャベツにお使いいただける万能調味料です。

北海道恵庭市にある「余湖農園」は自家製の完熟堆肥をたっぷりと畑にすき込み地力を上げるために力を入れています。野菜は果菜類だけでなく葉物や根菜類どれも甘みがあり、それぞれの味に深みがあります。

余湖農園 〒061-1365 北海道恵庭市穂栄323番地 TEL.(0123)-37-2774 URL.http://yogonouen.co.jp/

◀ 2016 北のハイグレード食品+受賞「完熟トマト鍋スープ」

※別途送料がかかります。

当社の製品の中で「どれがおすすめですか?」と聞かれた時に、私が自信を持っていつもお答えするのは、ロースハム・ベーコン・焼豚・スペアリブの4品です。長期漬け込み法により、他では決して味わえない脂身のとろける美味しさと、薪・炭火のやわらかな燻煙の香りは、初めて召し上がる方にも格別のおいしさを実感していただけます。製品の売上げの7割を占める「人気ベスト4」を組み合わせたギフトはきっと皆様に満足していただけると思います。



エーデルワイスファーム
会長 野崎 健美



商品番号 O-1

直売価格 8,900円

(ギフト箱入り 税込9,612円)

【内 容】ロースハム(280g)×1／ベーコンブロック(280g)×1／焼豚(280g)×1／スモークスペアリブ(280g)×1



商品番号 O-3

直売価格 11,350円

(ギフト箱入り 税込12,258円)

【内 容】特大ベーコンブロック(650g)×1／ロースハム(200g)×1／焼豚(280g)×1／スモークスペアリブ(280g)×1／ポロニアタイプフランク(200g)×1



2020年ITI優秀味覚賞 最高評価★★★三ツ星を受賞！

食のミシュランとも呼ばれる国際味覚審査機構(ITI)の世界的コンテストにおきまして、当社の「薪・炭火仕上げベーコン」が極めて優秀な製品に与えられる優秀味覚賞三ツ星を受賞致しました。



Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG(ドイツ農業協会)2020で金・銀・銅賞受賞！

1887年より開催されている大変歴史のある食品品評会DLGコンテストにおきまして、当社よりエントリーした5つの製品全てが金・銀・銅賞を受賞致しました。



北のハイグレード食品S2017に選ばれました

《ロースハム・スモークスペアリブ2商品受賞！》

北海道から伝える美味しさと誇り「北海道の食匠」として現在最高峰と言われる北のハイグレード食品という大変栄誉ある賞を受賞しました。



本場ドイツでも失われた幻の製法と
独自の長期氷温熟成で
造りあげる美味

先代から受け継がれた技術と美味しさは、家族の自家用として約90年ほどの歴史があります。それは今でも変わらず「美味しい・安全で・飽きのこない」製品作りの原点となっています。

この本は1920年以前に、ドイツで発行された本を北海道経済産業部が翻訳したもので、代々受け継いできた大切な本です。



▲ 1本1本綿布を手で巻き、薪と炭火でじっくりと燻煙

「旨み」を極限まで引き出す「熟成方法」

独自開発した氷温熟成で作るハム・ベーコン。
-2℃で4週間の長期氷温漬け込みによる肉と脂肪の熟成した「とろける旨味」は通常の製品では決して味わうことのできない美味しさです。

通常製品の2~3倍の材料費・手間・時間をかけて作られた製品は「美味しい肉の味と、とろけるような食感」を味わうことができるのです。

-2℃で28日間
漬け込み(4週間)



エーデルワイスファームの
ハムやベーコンは
冷凍保存ができます。



製品は保存料を使用しておりませんので
賞味期限が大変短くなっています。
肉製品は、あらかじめ食べやすい大きさに
切ってラップなどに包んで冷凍保存して
おくと便利！解凍時は冷蔵庫での
自然解凍をオススメいたします。



手間を惜しまず
「薪」と「炭火」にこだわる燻煙方法

エーデルワイスファームでは、炭による直火式燻煙室を使用。遠赤外線効果による風味の向上効果があります。木材はカシワやナラといったオーク材(広葉樹)を2年間乾燥させて使います。電気やガス、チップよりも優しいまろやかな香りができます。



ベーコン EDELWEISS FARM Bacon

「香り高き薪・炭火による燻煙と
4週間もの熟成から生まれる脂身の美味しさ」

長期氷温熟成だからこそ脂身が旨い！
昔ながらのベーコンを味わうことができます。



ロースハム EDELWEISS FARM Loin Ham

「他では決して味わうことのできない美味」

約1ヶ月にも及ぶ長期氷温熟成により、凝縮された旨みと
薪・炭火によるやわらかな燻煙の香りが広がる贅沢な逸品。



西洋のかつお節といわれるベーコン

ベーコンはパスタや煮込み料理など活躍の場がたくさんあります！！
ファームのベーコンの特色は「サラダ油」「調味料」が不要なのと
フライパンを中火であたためのせるだけでジュワ～ととけ出す
脂と肉の旨み！！いろいろなお料理に加えることでグレードUPします！



脂身の美味しいロースハム

ファームのロースハムは冷たいままサラダにしても美味しいの
ですが、お肉の食感ととろける脂身の旨みを活かして「ハムステーキ」が
オススメです。フライパンで軽く熱を通す程度でさらに
美味しく召し上がれます。



炭火で焼くベーコン串は 格別の美味しさ

イベント開催時には、行列ができるほど大人気の
「ベーコン串」！ご家庭のバーベキューでも
是非お試しください。お好みの厚さに切って
串に刺し、炭火でじっくりと焼きあげるだけで
ジューシーな美味しさに！



贈り物にも
特別サイズのベーコンギフト

商品番号 B-2 直売価格 4,210円

(ギフト箱入り 税込4,546円)

【内 容】特大ベーコンブロック(650g)×1



ロースハムと ロースハムステーキ用の違いは？

通常のロースハムよりも、ひとまわり太い肩ロースを
使って作るステーキ用のロースハム。
上質な脂身のとろける美味しさが絶品です。
フライパンで軽くあたためるくらいが◎
サラダ油や塩コショウなどは不要です。



年間売り上げNo.1
人気のギフトセット

商品番号 H-1 直売価格 4,950円

(ギフト箱入り 税込5,346円)

【内 容】ロースハム(280g)×1/ベーコンブロック(280g)×1



簡易包装のご自宅セット

受付期間 8月6日まで

おうちでお楽しみいただく際は簡易包装のご自宅用セットをおすすめいたします



ファームの逸品を取り揃えた
バラエティ豊かな組み合わせ



人気製品ばかり♪
ボリューム満点!! ファミリーセット

送料
無料

ご自宅セットA 直売価格 6,500円
(別途送料がかかります。)(税込7,020円)

【内 容】ロースハム(200g)×1/ベーコンブロック(280g)×1/焼豚ハーフ(130g)×1/
ボロニアタイプフランク(135g)×1/ビアブルスト(86g)×1/

ご自宅セットB 直売価格 10,100円
(送料無料)(税込10,908円)

【内 容】ロースハム(200g)×1/特大ベーコンブロック(650g)×1/焼豚ハーフ(130g)×1/
ボロニアタイプフランク(135g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアブルスト(86g)×1/
オードブルソーセージ(190g)×1



簡易
包装

ご自宅セットA・Bは
ご依頼主さまのお届けに限り
ハムやベーコン等の
切り落とし品をプレゼント!!
切り落としの内容は届いてからのお楽しみ♪
(単品でお好きな物を選んで商品代金が3,000円以上の方も対象です。)



自宅お届け(簡易包装)
商品代金10,000円以上で送料無料に!!

▲ご注文内容に応じて箱サイズをご用意しています(のし紙不可)

工房便り



先日、弟とふたりで工房の一部分ですが、ペンキ塗りの作業をしました。実は自分の歳と同じくらいのハム工房…4日間かかり、やっと塗り終え見違えるほど綺麗に!!不慣れな自分達でしたがやればできる!を実感しました。工場長やパートさん達に喜んでもらえて嬉しかったです!祖父の代から受け継ぐハム工房。これからもずっと大切に守っていこうと思いました。



三代目 野崎 嵩人



ソーセージ Sausage

ひとつひとつ丁寧に真心こめて手造りします

厳選された素材を使用した低脂肪のソーセージ

商品番号 C-6

直売価格 3,490円
(ギフト箱入り 税込3,769円)



オススメ
GIFT



人気
GIFT

商品番号 S-5

直売価格 3,380円
(ギフト箱入り 税込3,650円)



ソーセージを美味しく召し上がるには

Point 1

先にお湯で軽くボイルをして、中心部分まで温めます。



Point 2

フライパンに入れ、中火にかけます。焼き目がつくまで待ちましょう。

肉本来の旨みと食感を最大限に活かす

エーデルワイスファームの手造りソーセージは、お肉の処理から始まります。大きな塊のお肉から余分なスジや軟骨を外し、ひき肉を作ります。一般的に液状になるまで挽くことの多いひき肉も肉の旨味や食感を残すために全て粗挽きに。吟味されたスパイスを合わせ腸詰めにしボイルや燻煙で仕上げていくことで他にはないソーセージを楽しむことができます。





直売価格 2,820円(税込3,045円)

【内 容】ベーコンスライス(90g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1/スマーカジャーキー(30g)×1



直売価格 3,490円(税込3,769円)

【内 容】ベーコンスライス(90g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1/スマーカジャーキー(30g)×1



直売価格 4,080円(税込4,406円)

【内 容】厚切ロースハム(120g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1



直売価格 3,380円(税込3,650円)

【内 容】ボロニアタイプフランク(200g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1/グリーンブルスト(86g)×1



直売価格 8,290円(税込8,953円)

【内 容】厚切ロースハム(120g)×1/ロースハムステーキ用(170g)×1/ベーコンブロック(280g)×1/スペアリブ(280g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ポークソーセージ(105g)×1/ビアルスト(86g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1



直売価格 9,470円(税込10,227円)

【内 容】ロースハム(280g)×1/ベーコンブロック(280g)×1/スマーカスペアリブ(280g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1



年間を通して人気のあるギフトセット! ハムやベーコン・ソーセージが入ってバラエティ豊か!



直売価格 4,200円(税込4,536円)

【内 容】ロースハム(200g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ロースベーコン(50g)×1/ビアルスト(86g)×1



直売価格 4,650円(税込5,022円)

【内 容】ロースハムステーキ(170g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ロースベーコン(50g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/グリーンブルスト(86g)×1



直売価格 5,800円(税込6,264円)

【内 容】ロースハムステーキ(170g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ロースベーコン(50g)×1/ボロニアタイプソーセージ(86g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアルスト(86g)×1/グリーンブルスト(86g)×1



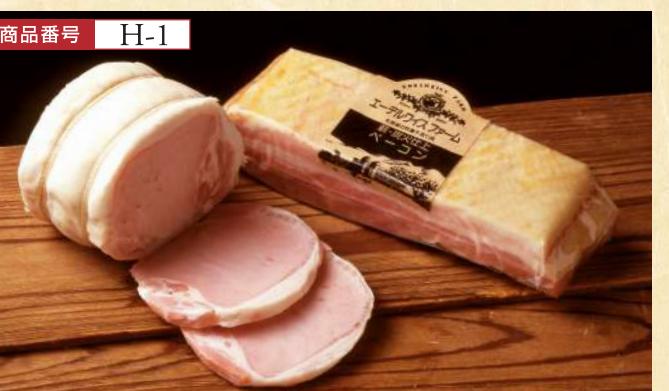
カタログギフトセットに商品をプラスできます

お好きなセットに、商品をプラスしてオリジナルのギフトセットを作ることができます! 贈り物に是非ご利用ください。

一例 : H-1(5,346円) + オードブルソーセージ(1,134円) = 6,480円(税込)



リピート率の高い定番の安心ギフト! 美味しさの違いのわかるオススメセットです



直売価格 4,950円(税込5,346円)

【内 容】ロースハム(280g)×1/ベーコンブロック(280g)×1



直売価格 4,950円(税込5,346円)

【内 容】ロースハム(280g)×1/焼豚(280g)×1



直売価格 4,950円(税込5,346円)

【内 容】ロースハム(280g)×1/スマーカスペアリブ(280g)×1



直売価格 6,150円(税込6,642円)

【内 容】ロースハム(200g)×1/ベーコンブロック(280g)×1/焼豚(280g)×1



特別サイズで贅沢に! 三ツ星受賞ベーコンは贈り物にも自宅用にも人気です



直売価格 4,210円(税込4,546円)

【内 容】特大ベーコンブロック(650g)×1



直売価格 6,200円(税込6,696円)

【内 容】ベーコンブロック(280g)×3



商品番号 01
ロースハム <280g>
直売価格 2,750円 (税込2,970円)

長期氷温熟成による熟成したとろける旨味。お好みの厚さに切って焼くと、とろける美味しさが実感できます。



商品番号 02
厚切りロースハム <120g>
直売価格 1,360円 (税込1,468円)

当ファームを代表する大人気商品、ロースハムをスライスにしました。いつもの食卓にはもちろん、サンドウイッチなどにも、とても便利です。



商品番号 03
ロースハムステーキ用 <170g>
直売価格 1,840円 (税込1,987円)

一流ホテルで使われている最高級品。ひとまわり脂がのったステーキ用のハムです。軽く温めるだけで脂身がとどけてジューシーに。



商品番号 04
ベーコンブロック <280g>
直売価格 1,980円 (税込2,138円)

脂身まで美味しい手造りベーコン。まさにとろける西洋の逸品です。薪・炭火の柔らかな香りが人気。カリカリベーコンも簡単にできます。



商品番号 05
ベーコンストライス <90g>
直売価格 690円 (税込745円)

ファームのロングセラー商品、ベーコンブロックをお料理に使いやすいストライスタイプに。アスパラなどの野菜を巻くのにもとても便利です。



商品番号 06
ロースベーコン <50g>
直売価格 690円 (税込745円)

柔らかく塩分控えめ。生ハムのように、野菜を巻いたり、サラダなどに。大葉やタマネギ、セロリなどとも相性ぴったりです。



商品番号 10
ボロニアタイプソーセージ <86g>
直売価格 590円 (税込637円)

1番人気のソーセージ。ポークとビーフの入った荒挽きタイプ。飽きのこない美味しさです。



商品番号 11
チリソーセージ <86g>
直売価格 590円 (税込637円)

ピリ辛のポークソーセージ。熱を加えると辛みUP！お酒のおつまみにもピッタリです。



商品番号 08
焼豚 <280g>
直売価格 1,980円 (税込2,138円)

甘みを抑えたちょうどよいベース。炭火でじっくり焼き上げた自信作！いろいろなお料理に使っていただけます。薄切りにして長ネギと一緒に、贅沢に炒飯や冷やし中華にも。



商品番号 13
ビアブルスト <86g>
直売価格 590円 (税込637円)

「ビールソーセージの王様」というふさわしい、ビールによく合う肉汁たっぷりのポークソーセージ。焼いてビールのおつまみはどうぞ♪



商品番号 14
グリーンブルスト <86g>
直売価格 590円 (税込637円)

バジルがたっぷり入った低脂肪・低塩分・ノンsmokeタイプのソーセージ。さっぱり味が人気です！



商品番号 07
スモークスペアリブ <280g>
直売価格 1,980円 (税込2,138円)

ファームのオリジナル商品。数ある商品の中でも特に人気の高い逸品。スモークの香りとスパイスのバランスが絶妙！



商品番号 12
ポークソーセージ <105g>
直売価格 590円 (税込637円)

ポーク100%でくせのない低脂肪ソーセージはお子様にも人気です。どんなお料理にもよく合います。



商品番号 17
オードブルソーセージ <190g>
直売価格 1,050円 (税込1,134円)

彩り豊かな三色野菜の入ったマイルドな味のソーセージ。朝の忙しい食卓やお弁当のおかずにも便利な美味しさ。



商品番号 18
スモークジャーキー <30g>
直売価格 690円 (税込745円)

お客様の声から生まれました。やわらかなスモークの香りと牛肉の旨味が絶品。嗜めば嗜むほど豊かなおいしさがじみ出できます。

ファームの製品は、保存料を使用しておりませんので賞味期限が大変短くなっています。(最短5日・最長14日)
冷凍保存が可能です。

※別途送料がかかります
※商品リニューアル等により、パッケージが
変更となる場合があります

～広大な北海道の大地で始まった美味しさを追い求めた歴史～

本物のスローフード スローライフを夢見て

History of EDELWEISS FARM



北海道北広島市
KITAHIROSHIMA

ファームの歴史は、遡ること今から90年ほど前…

北海道に開拓使が入って150年余り。それから70年後の昭和初期に横浜の貿易商（ノザキのコンビーフ創立者）の息子と小樽祝津の網元青山の娘が出会い結婚しました。いつかふたりは「家族で自然の生活を楽しみながら、本当に美味しいものを作って食べる暮らしをしたい」という夢を持ち、十勝の大樹町の近くに150ヘクタールの原野を購入しトラクターで開拓しながら牧場経営を始めました。

食品加工にかかわりのある家庭に育ったこともあり、お互いに美味しいものにたいへん興味を持っていました。そして家族とともに自分たちの独自の生活文化を築いていきました。



▲ 1931年 開墾前の原野を背景に現・会長の両親(先代)

牧場生活のなかで生まれた家族で楽しむためだけの味

広大な土地で飼う牛・馬・鶏・豚・羊・ミツバチと畑で育てる大豆や小麦を使い四季を通じていろいろなものを手作りして家族で楽しみました。牛乳からはバターとチーズを、クリスマスには鶏やアヒルをローストチキンに。大豆からは味噌や納豆を作り、小麦からはパンやビスケット、ドーナツを作りました。

そして長い冬の保存食用にと、北大で畜産加工を身に付けた先代は、1920年代のドイツの豚肉加工法を詳細に紹介した本を参考にして、ハムやソーセージ類を手作りしたのです。そんな環境のなかで幼き日を過ごした現在の会長も、北大畜産科を卒業し、自家用に作り続けるなかで独自の「長期氷温熟成」を完成させました。

こうして、遠い昔の牧場時代から家族で作り楽しんできた自家用品は1986年ホテルのシェフの要請をきっかけに製品化することになったのです。

ほかでは味わうことのできない美味しさを求めて

販売を始めたころは、正直あまり売れませんでした。札幌のデパートの催事でも「確かに美味しいかもしれないけど、スーパーで売っているものより高いわね」とよく言われました。それは当然のことでした。私たちはどこにも負けない美味しいものを作りたいと、まず第一に考えます。そのため、業界の常識の何倍もの材料費をかけ時間も手間もかけて造るのですから。当時北海道は今と違い、質より量の時代だったのでした。

そこで、東京のデパートのギフト催事と試食販売に出かけることにしました。その時、ある係長から言わされた一言が私たちの自信を取り戻してくれたのです。

「今までに一番売れたハムメーカーの3倍くらい売ってるよ」



▲ 開拓時期から22年間活躍した、アメリカ初期型のトラクター

『ご注文承り書』・『ご注文書(FAX兼用)』のご記入方法

ギフトセットをご注文の方

『ご注文承り書』をご利用ください

以前にカタログ掲載商品をご利用いただいたお客様には、前回のお届け先を記載しております。
引き続きご利用の場合は、品番・数量・金額をご記入ください

① ご依頼主様のお名前などをご記入ください

② お届け先のご住所・お名前・お電話番号などをご記入ください

カタログの商品番号を必ずご記入ください

③ 商品番号 D-7
ハム・ベーコン・焼豚
お得な組合せで贈りたいという方

郵送でご注文の際は、同封の封筒に入れ(切手不要)投函ください。
FAXでご注文の際は、ご記入内容を送信してください

* お急ぎの方はFAXにてご注文ください

■ 冷蔵便でお届けします(沖縄・離島については別途お問い合わせください) ■ 配送指定日・時間帯のご指定がある場合には、注文書にその旨をご記入ください。 ■ お届けはヤマト・JPの冷蔵便となります ■ 交通事情・製造状況などにより、ご希望の日付・時間帯に配達ができないこともありますのでご了承ください ■ お盆時期などの休業中のご注文はお届けまで時間がかかる場合もございます

■ 配送料金(冷蔵便でのお届け/60サイズまで)

北海道	東北・関東	信越・北陸・中部・関西
968円	1,485円	1,540円
中国・四国・九州	沖縄	
1,760円	2,530円	

* 送料は税込表記です(離島については、お問い合わせ下さい)。※ギフトセットを同一箇所に複数セットお届けの際は、箱サイズにより送料が変わります。

↓ ご自宅簡易包装がお得です!

『ご自宅用簡易包装』とは?

- ① ご依頼主様自身へのお届けであること
- ② 化粧箱や保冷剤を使用しない簡易包装であること

上記条件をいずれも満たし
商品代金 3,240円以上 ご利用いただけます

切り落としをサービス品として同梱します
(金額に応じてグレードアップ!)

さらに商品代金 10,800円以上 で → 送料無料

<個人情報の取り扱いについて> 問合せ先: 株式会社エーデルワイスファーム ☎ 0120-295586 (9:00~17:00)

お申込みに登録させていただく個人情報は、当社で厳重に保管し、今後は商品情報及びご注文商品の配送に使用させていただきます。
個人情報は、お客様の同意なく、第三者に開示・提供することはありません。個人情報の開示・訂正・利用停止につきましては当社までご連絡ください。

| 各種のし紙・短冊ございます

ギフトセットをご利用のお客様には、用途に合わせて、無料で各種熨斗をお付けしております。
もちろん熨斗への名入れも可能。
また、短冊もございます。



単品商品をご注文の方

『ご注文書(FAX兼用)』をご利用ください

① お届け先、1カ所につき、1枚のご記入をお願いします
※ 注文用紙が足りない場合は、コピーしてご利用ください

② 品名の記載がない商品については、空欄に商品名・単価・数量をご記入ください(下記参照ください)

③ 郵送でご注文の際は、同封の封筒に入れ(切手不要)投函ください。
また、FAXでご注文の際は、ご記入内容を送信してください

* お急ぎの方はFAXにてご注文ください

■ 冷蔵便でお届けします(沖縄・離島については別途お問い合わせください) ■ 配送指定日・時間帯のご指定がある場合には、注文書にその旨をご記入ください。 ■ お届けはヤマト・JPの冷蔵便となります ■ 交通事情・製造状況などにより、ご希望の日付・時間帯に配達ができないこともありますのでご了承ください ■ お盆時期などの休業中のご注文はお届けまで時間がかかる場合もございます

■ お支払いについて

下記のいずれかの方法をお選びください

* 初めてのお客様は、お支払方法が異なりますので、注文の際ににはお問い合わせください

【郵便振替・コンビニ振込】

商品発送後、ご依頼主様へ振替用紙をお送りいたします。
用紙に記載してある期日までにお振り込みください。

【代金引換(ギフト不可)】

手数料は330円(消費税込)~ 商品代金によって変更します

【クレジットカード(一括払い)】

・ 代金は、各種クレジット会社の会員規約に基づき、ご指定口座から自動引落とさせていただきます。
・ お電話でのご注文の際は、カード種別・カード番号・カード名義、有効期限をお知らせください。

■ 下記のカードがご利用いただけます



【商品の返品・交換】

当社理由による不良品(破損など)につきましては、商品到着後7日以内であれば返品、または交換いたします。メールもしくは電話にて弊社までご連絡願います。お客様のご都合による返品は承っておりません。

【包装・梱包】

ギフトセットには化粧箱のし紙代が含まれております。単品の組み合わせの場合は下記のようになります。※ ご自宅用は、ご依頼主様へのお届けに限ります

ご贈答用(ギフト)	ご自宅用
化粧箱入りのし紙可	簡易箱のし紙なし
385円(税込)	0円
・持ち歩き不可、各種のし紙、名入れ対応	・各種のし紙、名入れ対応、保冷箱入り到着後2時間程度持ち歩き可
495円(税込)	0円
・持ち歩き不可、各種のし紙不可	・各種のし紙、名入れ対応、保冷箱入り到着後2時間程度持ち歩き可

カタログ掲載のギフトセットは、化粧箱に入れて商品をお届けします。
ご自宅用やギフトでも、簡易包装をご希望の場合は、段ボールなどでお届けします。

* 各種のし紙をご用意しております。 * 簡易箱・のし紙無し

| メッセージカードや写真の同梱もOK!

季節、用途に合わせたメッセージカードも無料でご用意! メッセージの書き込みもOK♪
また、お手紙やお写真もギフトセットに同封することができます。
お気軽にお尋ねください。



全国発送承ります!

ご注文方法をお選びください

お電話

ニコニコヘルプ
0120-295586
【携帯電話】011-377-6656

受付時間 9:00~17:00

商品のお問い合わせなどお気軽にお尋ねください。

FAX

011-370-3131
24時間受付しております
専用注文書以外でも大丈夫♪

同封の『ご注文承り書』又は
『ご注文書(FAX兼用)』
返信封筒をご利用下さい
到着まで日数がかかるため余裕をもって
投函下さい。
※お急ぎの際はFAXをご利用下さいませ

郵送

8
¥0
同封の『ご注文承り書』
又は『ご注文書(FAX兼用)』
返信封筒をご利用下さい

到着まで日数がかかるため余裕をもって
投函下さい。
※お急ぎの際はFAXをご利用下さいませ

インターネット



<https://www.someplace-else.com/>

カタログには紹介していない、インターネットだけの特別企画が盛りだくさん! お買い物も、ゆっくりお選びいただけます。

24時間受付しております! ハム エーデルワイス 検索



4月 絶品アスパラ
極上ベーコンセット



一流シェフも魅了するアスパラ。
北海道蘭越町にある「中屋農園」さんとコラボ! リピーターも多い人気の企画です。

5月 母の日ギフト



ファームの人気製品に加え、奏春楼さんのフルーツパウンドケーキとZIKKAさんの桃の葉ブレンドティーが入ったスイーツギフト。お酒好きなお母さんが喜ぶクラフトビールが入ったセットもご用意。

6月 父の日ギフト



140年前の国産ビールの原点札幌開拓使麦酒が味わえる贅沢なセット。
そのほかにも日本酒セットやグルメミートセレクションなど種類も豊富。



エーデルワイスファーム
公式ファンページ



「できたて」「茹でたて」「焼きたて」の撮れたて写真をお届けしています!

いいね!
42,000件突破!



インスタグラムも♪
[hambacony] [エーデルワイスファーム]で検索!



0120-295586

携帯電話からは 011-377-6656

Tel 受付 平日 9:00 - 17:00

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。スタッフ一同心よりお待ちしております。



直売店のご案内

今すべての製品をご購入いただけるのは直売店とインターネットなどの通信販売のみとなっております。出来たての美味しさを卸値なみのお値段で皆様の食卓へお届けしたい。
私たちエーデルワイスファームは「製造直売」を創業以来続けています。

営業時間 **10:00～17:00**
4月～10月末まで夏季営業時間となります



毎月29日は
「29ニクの日」

3,000円以上お買い上げでサービス品が2倍に!
7月は2回開催! **29日(木)・30日(金)**

＼ 每月10日は /
「ありがとう」感謝デー



毎月10日に直売店にて4,000円以上お買い上げの方へ切り落としの他にさらに「まかないソーセージ」をプレゼントしています!!



◀ 6月～7月上旬にかけてはバラやクレマチスが一番の見頃を迎え、ファーム周辺を鮮やかに彩ります!



土日限定!
ご近所野菜マルシェ開催
とれたての旬の野菜が並びます



Farmers Cafe

デザートメニューの他ファーム製品を贅沢に使った日替わりランチメニューが人気です。



営業時間 午前11時～午後4時 休業日 不定休のためお問い合わせください

営業日や日替わりランチの内容はHPからご確認いただけます。
席に限りがございますのでお電話でのご予約がオススメです。

カフェの予約・直売店のお問い合わせは ☎ **011-377-1723**

輪厚スマートインターチェンジ
(札幌方面行)出入口すぐ横!

ETC車載器をつけた車は、輪厚パーキングエリアのETC専用入口から乗車ができます。直売店はインターチェンジの札幌方面の出入口にあり、遠方のお客様も好アクセス!

ご注文・カタログ請求・お問い合わせは
0120-29-5586



●国道36号線に大きな看板があります ※■が目印(看板)です

〒061-1264 北海道北広島市輪厚531-7

携帯電話の方は 011-377-6656

【電話受付時間】 9:00～17:00

(株)エーデルワイスファーム

【本店】 <https://www.someplace-else.com/>

【楽天市場店】 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/bacon/>

【Yahoo店】 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/edelweiss/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/baconya/>

ファンページ ファームの様子を更新中! -

【Instagram】 <https://www.instagram.com/hambaconya/>

カタログ有効期限 2021年11月末日迄