

Original Gift Catalog 2022

本物の美味しさを求め続けて約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。



- 保存版 -

全国発送
承り中



Merry Christmas

クリスマスセット 2022

数量限定
100

12月21日～12月24日の
期間内にお届け

ご注文承り期間 12月15日迄

大好きな人と過ごす特別な日はいつもと違う特別なディナーメニューを



送料無料
特別価格 **11,000円**(税込11,880円)

【内容】

- 厚切りロースハム 120g×1
- ベーコンブロック 280g×1
- ロースベーコン 50g×1
- ポロニアタイプフランク 135g×1
- カチョカヴァロ 500g×1 (ファットリアビオ)
- ミミ・ピンク・スパークリング 750ml×1
- オリジナルクリスマスメッセージカード付



北海道産 100%のミルクを使ってイタリア職人がつくる特別なチーズ ファットリアビオ北海道のカチョカヴァロ

熱を加えるとよく伸びるのが特徴のカチョカヴァロ。
1cmほどの厚さに切って、フライパンで両面にこんがり焼き色をつければ外は香ばしく、中はもっちりとした歯ごたえのチーズステーキに。シンプルながらも深い旨みがいっつも楽しめます。
こちらのカチョカヴァロは、2014年「ジャパンチーズアワード」の「パスタ・フィラータ 熟成部門」にて金賞を受賞したチーズです。

Fattoria Bio 北海道産 100%のミルクを使ってイタリア職人がつくる特別なチーズ
〒003-0029 北海道札幌市白石区平和通 12 丁目北 5 番 20 号
TEL 011-376-5260 <https://fattoriabio.jp/>



Mimi Pink Sparkling NV ミミ・ピンク・スパークリング NV 味：やや甘口(軽) / アルコール：11.9%

きめ細かい泡とともにほのかな酵母の香りが立ち上り、フレッシュなイチゴ・バニラ・リンゴの花のアロマ、最後にほのかな甘みを感じるバランスのとれたオフドライ・スタイルな味わいが特徴的なサーモンピンク色のロゼ・スパークリングワインです。

！ 未成年の方の飲酒は法律で禁じられています / 未成年の方に対する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。



Loin Ham

ロースハムはサッと焼いて「ハムステーキ」としてオーブンに!



Loin Bacon

ロースベーコンは生ハムのようにいろいろ良く「サラダ」に♪



Bacon

ピザやパスタにもピッタリ! 色々なお料理に大活躍!!



Sausage

みんな大好きソーセージ♪ 焼くととってもジューシー!

●着日指定不可 (配達期間内でのお届けとなります) ●他の製品との同梱不可 ●包装形態のご指定は承ることができません

今しか味わえない! EDELWEISS FARM

Winter Selection 2022

ご注文承り期間 12月10日迄

ご注文の際は同封の注文用紙に商品名をご記入ください

新製品

数量限定
300



ビアシンケン <190g> **1,220円**(税込1,317円)

ドイツ語でビアは「ビール」、シンケンは「ハム」という意味の豚の角切り肉を加えたソーセージ。そのままでも召し上げられますが、焼くとより一層角切り肉の食感が感じられるのでおすすめです。ぜひ、ビールと一緒に召し上がってください。

数量限定
300



ケーゼブルスト <135g> **950円**(税込1,026円)

チェダーチーズとゴーダチーズを混ぜ込み作られた、マイルドな味わいのソーセージ。冷たいままカットしてオーブンにはもちろん、パンとの相性も◎。ボイルして温めるとチーズのコクがよりいっそうアップします! お好みでどうぞ!

冬の限定品をギフトセットにプラスして、同梱する事も可能です。



おすすめ
GIFT

太陽たっぷり!
完熟トマト鍋スープと一緒に

トマト鍋グルメセット

直売価格 **4,640円** (ギフト箱入り) (税込 5,011円)

【内容】ベーコンブロック(280g)×1 / ポ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



2016 北のハイグレード食品+受賞「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。

余湖農園 よごのうえん

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

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。



- ベーコン受賞歴 -

ITI 優秀味覚賞 2020・2021・2022
3年連続三ツ星受賞

DLG(ドイツ農業協会)2020
銅賞受賞

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。一流ホテルのシェフも
美味絶賛したとろけるような味わいをお楽しみください。



- ロースハム受賞歴 -

ITI 優秀味覚賞 2022
三ツ星受賞

DLG(ドイツ農業協会)2020
金賞受賞

北のハイグレード食品 S2017
選出

Customer's Voice お客様の声

最近、百貨店の催事で購入した際、このベーコンが美味しかったので取り寄せました。他にソーセージ類も注文しましたが、どれも一般的な市販品と違いエグみがないので胸焼けもせず食べやすいです。塩味は少し濃いめですが、燻した風味も豊かなので、一回に食べる量が少しでも満足感があります。皮付きのじゃがいもと一緒に、乾燥のローズマリーをふりかけて蒸し焼きにただけで簡単にメインのおかずになりました。

切って冷凍保存したストックは、スープやパスタに活用してみようと思います。また注文させていただきます。



Customer's Voice お客様の声

前回購入したハムが、今まで食べたハムの中で1番おいしいと思うほどの感動で、また食べたくまりました。私にはとても高級なハムですが、価値のある買い物だと思います。ハムそのものおいしいので、切ってそのまま食べたり、シンプルにフライパンで油をひかずに焼いて、ハムからあぶらが溶け出してきたら目玉焼きにしたりするだけで、とてもごちそうになります。



ベーコンは 西洋のかつお節

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」が不要なも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!



特別セットB 限定 50set

直売価格 **15,580円** (ギフト箱入り 税込 16,826円)

【内容】特大ロースハム(1kg)×1 / 特大ベーコン(650g)×1



特別セットA

直売価格 **11,000円** (ギフト箱入り 税込 11,880円) 限定 50set

【内容】特大ロースハム(1kg)×1

大切な方への 贈り物に

贈り物としてはもちろん
家族や友人と過ごす
X'masや年末年始を
いつもより特別な食卓に。
ロースハムとベーコンを
特別サイズでご用意
しました。

ハムの美味しさが グレードアップします

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すらに美味しく召し上がれます。



商品番号 **04**

ベーコン
ブロック
<280g>

直売価格 **2,300円**
(税込2,484円)

商品番号 **05**

ベーコン
スライス
<90g>

直売価格 **800円**
(税込864円)

特大ベーコン
<650g> 限定 **300**

直売価格 **4,580円**
(税込4,946円)

※別途送料がかかります。

商品番号 **01**

ロース
ハム
<280g>

直売価格 **3,100円**
(税込3,348円)

商品番号 **02**

厚切り
ロースハム
<120g>

直売価格 **1,620円**
(税込1,749円)

商品番号 **03**

ロースハム
ステーキ用
<170g>

直売価格 **2,150円**
(税込2,322円)

※別途送料がかかります。

ソーセージ EDELWEISS FARM Sausage



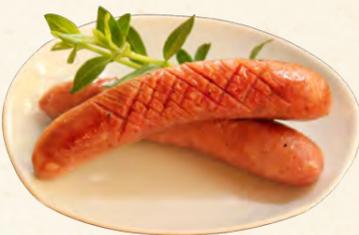
『お肉のポテンシャルを最大限活かす』

ファームのソーセージは、肉本来の味が楽しめる低脂肪の荒挽きソーセージ。一般のソーセージと比べ脂肪の割合が約半分。肉の旨みを十分に味わって頂くために「ツナギ」は一切使いません。たくさん食べても飽きのこない美味しさです。



Customer's Voice お客様の声

本物のソーセージってこんなに肉肉しい味がするんだ…と思う美味しさです。私を知るソーセージの味って「ツナギ」の味だったんですね。これは糖質制限ダイエット中でも食べられるご馳走です。また注文したいです。



ソーセージギフトセット - Sausage Gift Selection -



商品番号 S-1

直売価格
3,310円
(税込3,574円)

【内容】ポロニアタイプソーセージ(86g)×1 / ピアブルスト(86g)×1 / ポークソーセージ(105g)×1 / オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 S-5

オススメ
GIFT

直売価格
3,490円
(税込3,769円)

【内容】ポロニアタイプフランク(200g)×1 / チリソーセージ(86g)×1 / ピアブルスト(86g)×1 / グリーンブルスト(86g)×1

※別途送料がかかります。

そのままでもお召し上がりいただけます。

全てのソーセージは、冷たいままでもお召し上がりいただけます。焼いたりボイルしたりと加熱することで、さらに美味しさが増します。

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。

ボイルの場合も、長い時間お湯で煮詰めるのではなく一度沸騰した鍋の火を消してからソーセージを入れあたためる程度をおすすめします！

『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「とろける旨み」は他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ます。



-2℃
氷温熟成

インジェクタ(注射器)を用いる一般的な製造方法とは異なり、4週間もの長い時間をかけて凍るか凍らないかの温度で「長期氷温熟成」させたエーデルワイスファームのハムやベーコンは、冷凍しても水が出たり肉がスカスカになることがありません。脂身にはとろけるような美味しさがあり、カリカリベーコンも簡単にできます。

手間を惜しまずに『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。こうすることで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。

本物の美味しさを求め続けて90年。
手間も時間も惜しまずに

EDELWEISS FARM 会長のおすすめ 厳選ギフトセット

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

会長
おすすめ

直売価格 **10,200円** (ギフト箱入り 税込11,016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-2

会長
おすすめ

直売価格 **12,690円** (ギフト箱入り 税込13,705円)

【内容】ロースハム(200g)×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 / ポロニアタイプフランク3本入(200g)×1 / チリソーセージ(86g)×1 / ポークソーセージ(105g)×1 / ピアブルスト(86g)×1

※別途送料がかかります。



数年前に北海道を直撃した台風で、工房の周辺にあった樹齢80年の30mを超えるカラ松が数本倒れる被害に遭いました。約70本もあったカラ松は残った木も弱り始め安全面を考慮し、全て伐採することに…。切り倒してしまったあとの景色はがらりと変わり、以前は訪れていた鳥やリスも今ではめっきりと姿を見せなくなりました。

自然は一度こわすと元に戻すには時間がかかるもの。私たちは少しずつではありますが、また森に戻したい。あるべき自然の姿をいつか見ることができるようにと夢見て。

“Piccola Foresta(小さな森)”という名前を施設の名前に選びました。



エーデルワイスファームのハムやベーコンをはじめ、ファーム製品のお供にぴったりな国内外のチーズやワインに道産野菜、お米など多くの商品を取り揃えています。



ベーカリー SomeL - サムエル - では道産小麦を使用するなど素材にもこだわり、ファームのハムやベーコンによく合うパンを数多くご用意しています。特にベーコンを贅沢に使った「ベーコンエビ」はファンも多い人気商品。一躍SomeLの看板商品となりました。



レストラン Ciel

“空”という意味を持つレストラン Ciel - シエル - はファームのハム・ベーコンを活かした料理を多くの皆様に味わっていただきたいという店主の想いから生まれました。開放感あふれる景色が皆様をお迎え致します。



Frontier Valley

北広島初のワイン造りに向け、輪厚ヴィンヤード(葡萄畑)を始動。昨秋、多くのボランティアの方々の手によって2200本ものぶどうを植樹しました。数年後の醸造を夢見て。Piccola Foresta店内には、国内外から取り揃えた店主こだわりのワインセレクトコーナーもございます。



グランピング

Frontier Valleyのブドウ畑に隣接した北海道らしい風景が広がる場所にキャンピングトレーラーを設置。自らソーセージなどの燻製作りやBBQなど地元野菜やハムベーコンをお楽しみいただけます。



ご挨拶

拝啓

向寒の候、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。吐く息も白くなり、朝夕の冷え込みの厳しさもひとしおでございます。いよいよ冬の到来となりました。いかがお過ごしでしょうか。



株式会社エーデルワイスファーム
代表取締役社長 野崎 創

去る7月7日に、90年目を迎えた弊社事業として、複合型施設PiccolaForestaをオープン致しました。

かれこれ18年以上前から思い描いていたもので、7年前にイタリアトスカーナ地方のアグリツーリズモ施設へ訪問した時に、ワインを製造販売しているだけではなく、地域の美味しいチーズ、パン、生ハムやサラミなどを一緒に販売していて、お客様に大変重宝がられているのを見たのがきっかけです。

滞在しながら、美味しいハムやベーコンを楽しみつつ、それに合うパンやチーズ、ワインなどが買い求められたら楽しいだろうなど。さらに、そのハムベーコンを絶景の中でゆっくり楽しみつつ、時間を過ごせたらと。

そんな思いを寄せて、形にしたのがPiccolaForestaであります。

ベーカリーSomeLでは千葉や札幌で修行してきたブーランジェリーが、ショートニングやマーガリン、ベーキングパウダーなど一切使わず、毎朝3時に起床して北海道産小麦と三つ星ハムベーコンを活かして作り上げるパンは大変な人気を誇っています。

レストランCielは、弊社で製造した18ヶ月寝かせた生ハムやベーコンをかつお節のように仕上げた「ベーコン節®」を用いたお料理なども大変な好評を博しております。

他にも、道内外の美味しいチーズやワインなどもセレクトして、皆様に楽しんでいただいております。来期は通販向けにもチーズやワインなどの販売も強化していく所存です。

また、来春に向けての取り組みですが、隣接地にキャンピングトレーラーを設置。

「肉好きのためのグランピング」と題して、工場見学なども併せ、肉加工業者ならではの美味しいハムベーコンなども含めたお客様のニーズに合わせた肉料理を提供すべく準備しております。

美味しいハムベーコンを軸とした豊かな食環境を皆様にお届けすべく、今後も尽力してまいります。

楽しみにしててください。

敬 具



商品番号 H-1

直売価格 **5,600円** (税込6,048円)

【内容】ロースハム(280g)×1/ベーコンブロック(280g)×1



商品番号 H-2

直売価格 **5,600円** (税込6,048円)

【内容】ロースハム(280g)×1/焼豚(280g)×1



商品番号 H-3

直売価格 **5,600円** (税込6,048円)

【内容】ロースハム(280g)×1/スモークスペアリブ(280g)×1



商品番号 H-4

直売価格 **7,100円** (税込7,668円)

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



商品番号 O-1

直売価格 **10,200円** (税込11,016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 G-1

直売価格 **10,740円** (税込11,599円)

【内容】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/ポ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/ビアブルスト(86g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 O-2

直売価格 **12,690円** (税込13,705円)

【内容】ロースハム(200g)×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/ポロニアタイプフランク3本入(200g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ポークソーセージ(105g)×1/ビアブルスト(86g)×1

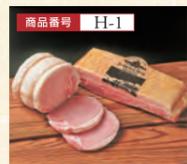


商品番号 P-1

直売価格 **18,840円** (税込20,347円)

【内容】ロースハム(200g)×2/ベーコンブロック(280g)×2/ロースベーコン(50g)×2/焼豚(280g)×1/スモークスペアリブ(280g)×1/ポ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/ビアブルスト(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



商品番号 H-1

プラス

+



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(6,048円) + オードブルソーセージ(1,317円) = 7,365円(税込)

定番
GIFT

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



商品番号 C-1

直売価格 **2,430円** (税込2,624円)

【内容】ベーコンスライス(90g)×1/ポロニアタイプソーセージ(86g)×1/スモークジャーキー(30g)×1



商品番号 C-2

直売価格 **2,850円** (税込3,078円)

【内容】ベーコンスライス(90g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1/ポークソーセージ(105g)×1



商品番号 C-4

直売価格 **3,060円** (税込3,304円)

【内容】ベーコンスライス(90g)×1/ポロニアタイプソーセージ(86g)×1/ビアブルスト(86g)×1/スモークジャーキー(30g)×1



商品番号 S-1

直売価格 **3,310円** (税込3,574円)

【内容】ポロニアタイプソーセージ(86g)×1/ビアブルスト(86g)×1/ポークソーセージ(105g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 C-5

直売価格 **3,480円** (税込3,758円)

【内容】ポークソーセージ(105g)×1/ビアブルスト(86g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1/スモークジャーキー(30g)×1



商品番号 S-5

直売価格 **3,490円** (税込3,769円)

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

オススメ
GIFT



商品番号 A-1

直売価格 **3,740円** (税込4,039円)

【内容】ベーコンスライス(90g)×1/パリズブルスト(75g)×1/ポロニアタイプソーセージ(86g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアブルスト(86g)×1



商品番号 C-6

直売価格 **3,800円** (税込4,104円)

【内容】ベーコンスライス(90g)×1/ポロニアタイプフランク(135g)×1/ビアブルスト(86g)×1/オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 D-1

直売価格 **4,560円** (税込4,924円)

【内容】厚切りロースハム(120g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/ポロニアタイプソーセージ(86g)×1/チリソーセージ(86g)×1/ビアブルスト(86g)×1

人気
GIFT



商品番号 A-2

直売価格 **4,610円** (税込4,978円)

【内容】ベーコンブロック(280g)×1/パリズブルスト(75g)×1/ポークソーセージ(105g)×1/ビアブルスト(86g)×1



商品番号 A-3

直売価格 **4,780円** (税込5,162円)

【内容】ロースハム(200g)×1/ベーコンスライス(90g)×1/パリズブルスト(75g)×1/ポロニアタイプソーセージ(86g)×1



商品番号 B-2

直売価格 **4,780円** (税込5,162円)

【内容】特大ベーコン(650g)×1

～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



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業者）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ってきた自家用品は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。



代々受け継がれてきた1920年代にドイツで発行された本を北海道庁が翻訳したものです。

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ょう。

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倍くらい売れてるよ」



▲ 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

商品番号 03
ロースハム
ステーキ用 <170g>
直売価格 **2,150円**
(税込2,322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ってジュシーに。

商品番号 02
厚切りロースハム
<120g>
直売価格 **1,620円**
(税込1,749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、サンドウィッチなどにも、とても便利です。

商品番号 01
ロースハム
<280g>
直売価格 **3,100円**
(税込3,348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 06
ロースベーコン
<50g>
直売価格 **800円**
(税込864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・セロリなどと相性ぴったりです。

商品番号 05
ベーコンスライス
<90g>
直売価格 **800円**
(税込864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ライスタ입に。アスパラなどの野菜を巻くのにとっても便利です。

商品番号 04
ベーコンブロック
<280g>
直売価格 **2,300円**
(税込2,484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饗節です。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 08
焼豚 <280g>
直売価格 **2,300円**
(税込2,484円)

甘みを抑えたしょうゆベース。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えて人気です。薄切りにして長ネギと合わせたり、黄沢に炒飯や冷やし中華にも。

商品番号 11
チリソーセージ
<86g>
直売価格 **630円**
(税込680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 10
ポロニアタイプソーセージ <86g>
直売価格 **630円**
(税込680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 07
スモークスペアリブ <280g>
直売価格 **2,300円**
(税込2,484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 14
グリーンブルスト
<86g>
直売価格 **630円**
(税込680円)

バセリがたっぷり入った低脂肪・低塩分・ノンソーセージタイプのソーセージ。さっぱり味が人気です!

商品番号 13
ビアブルスト
<86g>
直売価格 **630円**
(税込680円)

「ビールソーセージの王様」というにふさわしい、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にどうぞ!

商品番号 18
スモークジャーキー <30g>
直売価格 **800円**
(税込864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。噛めば噛むほど豊かなおいしい旨みかじみ出てきます。

商品番号 17
オードブルソーセージ <190g>
直売価格 **1,220円**
(税込1,317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です。

商品番号 12
ポークソーセージ <105g>
直売価格 **630円**
(税込680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 19
チョリソ <110g>
直売価格 **1,100円**
(税込1,188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。お酒によく合います。

商品番号 20
パリスブルスト <75g>
直売価格 **800円**
(税込864円)

薄くスライスしたソーセージは風味豊かなやさしい味とやわらかさが特徴。朝食用のサラダやサンドイッチ、ワインなどお酒のおつまみにもぴったりです。

商品番号 19
チョリソ <110g>
直売価格 **1,100円**
(税込1,188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。お酒によく合います。

※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

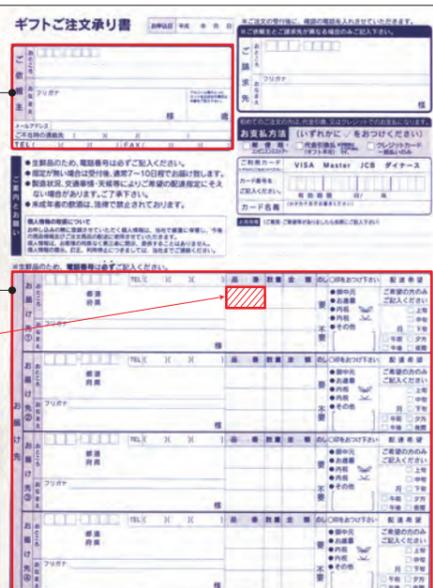
『ご注文承り書』・『ご注文書 (FAX 兼用)』のご記入方法

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

- ご依頼主様のお名前などをご記入ください
- 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
- 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

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

- 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
- 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)
- 郵送で注文の際は、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



※ 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ございますのでご了承ください ■ 年末年始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。

■ 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し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



■ ご依頼主様宅へのお届けの場合

ハムやベーコンなど当社製品には保存料が入っていないため、常温での持ち歩きはできません。ご依頼主様がご贈答品として先方様にご持参になる場合は、品質保持のため、必ずクーラーBOX等に入れてお持ち運びください。

■ 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が含まれております。単品の組み合わせの場合は下記ようになります。※ ご自宅用は、ご依頼主様へのお届けに限ります

カタログギフトセット	オリジナルギフト / 単品で選ぶ	ご自宅用・簡易包装 袋入れにしてからボール入れ
ギフト箱代込み	+385円(税込)	0円
・持ち歩き不可、 ・各種のし紙、 ・名入れ対応	・持ち歩き不可、 ・各種のし紙、 ・名入れ対応	・持ち歩き不可、 ・のし紙不可

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。
※ 各種のし紙をご用意しております。

↓ ご自宅用簡易包装がお得です!

商品代金 **3,240円以上** ご利用いただくと
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!)

『ご自宅用簡易包装』とは?

- ご依頼主様自身へのお届けであること
- ギフトとして化粧箱を使わず、簡易包装であること

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 (平日 9:00~17:00)

お申し込み登録させていただいた個人情報は、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。



| 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

☎ 0120-295586
【携帯電話】011-377-6656

受付時間 平日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)』にご記入の上送信して下さい。

受付後に確認の連絡をしていますのでご安心を!

郵送

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!

24時間受付しております! ハム エーデルワイス 検索



10月 季節の旬の美味しさと一緒にお届けしています。



千歳市にある、ファーム梅村さんの甘くて旨味たっぷりの「インカのめざめ」・「グラウンドベチカ」とコラボした北海道の秋の味覚が満喫できるセット!

◀ファットリアピオさんのカチョカヴァロも一緒に。



▲吊るしベーコン

Ordermade - オーダーメイド -

手間と時間をかけて一つ一つ、丁寧に特別なオーダーメイド

特別サイズのハム・ベーコンを完全受注生産でご用意しております。大切な方への贈り物や特別な日の食卓に...年間を通して皆様のもとにお届け致します。



エーデルワイスファーム 公式ファンページ



ベーカリーやレストランの情報も盛りだくさん! 撮れたての写真をお届けしています!

「いいね!」42,200件突破!



Instagramも! [hambaconya][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

ご注文方法のご案内 お歳暮や内祝いギフトにぜひご利用ください



Piccola Foresta®

ピッコラ フォレスタ

直売店のご案内

全ての製品をご購入いただけるのはただいま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。

定休日 **毎週火曜** ※ニクの日(29日)が重なった場合はopen

営業時間 **10:00~17:00** (冬季営業時間)



毎月 29日はニクの日!

3,000円以上の
お買い上げで
サービス品が2倍に♪

11月は29日(火)・30日(水)2回開催
12月はお休みになります。



毎月10日は感謝デー!

4,000円以上のお買い上げで
いつものサービス品にプラスして
1本プレゼント!



毎月20日はLINEデー!

LINE会員様限定!
毎月変わる特典を
プレゼント♪



登録はこちら



レストラン Ciel

“空” という意味を持つ
レストラン Ciel・シエルは
ファームのハム・ベーコンを
活かした料理を多くの皆様に
味わっていただきたいという
店主の想いから生まれました。
北海道らしい開放感あふれる
景色が皆様をお迎え致します。

定休日 **毎週火曜・水曜** (ニクの日はopen)

営業時間 **11:00~17:00(L.O.16:00)**



SomeL Someplace else

ベーカリー SomeL・サムエルでは
道産小麦を使用するなど素材にもこだわり、
ファームのハムやベーコンによく合う
パンを数多くご用意しています。
特にベーコンを贅沢に使った
「ベーコンエビ」はファンも多い人気商品。
一躍SomeLの看板商品となりました。

定休日 **毎週月曜・火曜** (ニクの日はopen)

営業時間 **10:00~売り切れ次第閉店**

レストラン・ベーカリー直通電話 ☎ **011-887-6985**

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。

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!



●国道36号線に大きな看板があります ※■が目印(看板)です

ご注文・カタログ請求・お問い合わせは

☎ 0120-29-5586

〒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 (平日)



エーデルワイスファーム
オンラインショップ

- ・本店
- ・楽天市場店
- ・Yahoo ショッピング店



エーデルワイスファーム
SNS

- ・ブログ
- ・Instagram
- ・Facebook
- ・Twitter