

Original Gift Catalog 2023

本物の美味しさを求め続けて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

薄切りロースハム〈60g〉



New

980円 (税込1,058円)

オードブルメニューやサンドイッチ・サラダにも。
薄切りされたロースハムは色々な料理に便利です。

ステーキソーセージ〈100g〉



New

980円 (税込1,058円)

牛豚の合い挽き肉を使用したボロニアソーセージを
厚切りステーキ用に仕上げました。

point!

弱火でじっくり焼くのがおすすめです。
スライスしてサンドにしても♪

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。

北海道恵庭生まれ
太陽たっぷり! 完熟トマトスープと一緒に



オススメ
GIFT



「完熟トマト鍋スープ」

真っ赤に完熟してから収穫した調理用トマトを
ピューレに加工。トマト鍋はもちろん、アレンジ
次第で、いろいろな料理に使える万能調味料です。

2016 北のハイグレード食品+受賞 〒061-1365 北海道恵庭市穂栄323番地
TEL.(0123)-37-2774
余湖農園 よこのうえん URL. http://yogonouen.co.jp/

トマト鍋
グルメセット 直売価格 5,160円 (ギフト箱入り
税込5,572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/ピアブルスト
(86g)×1/【余湖農園】トマト鍋スープ(3~4人前)×1

recipe 材料例 (3~4人前)

鶏もも肉 500g
ソーセージ 適量
ベーコン 適量
野菜 お好みで

モッツァレラ
チーズを
プラスしても♪

- ①トマト鍋スープを鍋に入れ、水500ccを加える。
- ②鶏肉・ソーセージ・ベーコン、野菜等を加えて煮込みます。
- ③材料に火が通るまで煮込んだら出来上がりです。



※別途送料がかかります。

皆様、いつもエーデルワイスファームをご利用いただき、誠にありがとうございます。

今年、代々受け継いできた伝統的なハムベーコン製造も今年で90年を迎えることができました。

この節目に心より感謝申し上げます。

1985年に一流ホテルシェフからの要請で製品化に踏み切り、他にはない美味しさとして多くのメディアで
取り上げていただきました。近年では、国際味覚審査賞において、ハムとベーコンが国内で
唯一三つ星を受賞する栄誉も手にしました。これもひとえに皆様の変わらぬご愛顧の
賜物と心より感謝しております。

ベーカリーとレストランの双方で、日々多くのお客様にお越しいたき、賑わいを見せる
ピッコラ・フォレスタ。この初秋には、新たな体験スポットとしてグランピング場もオープンし
弊社自慢のハム・ベーコンとBBQ料理を、豊かな自然に囲まれながらお楽しみいただけるように
なりました。

これからも、皆様に楽しいひと時と伝統の味を提供できるよう

スタッフ一同、努力を重ねてまいります。今後とも変わらぬご愛顧を賜ります

ようお願い申し上げます。

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



懐かしの
ホテルハム

直売価格 16,800円

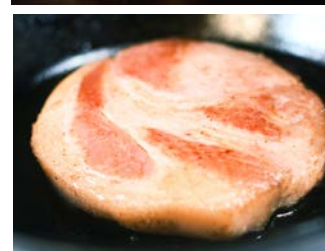
(簡易包装 税込18,144円)

※ギフト包装対応不可

【内容】
ステーキ用ハム(1.4kg)×1



ホテル用に作り始めたばかりの
昭和60年代のハムの復刻版で
1.4kgの特別サイズ。さらしと
綿糸を使って手巻きで仕上げ
てあります。
豚ロース肉の中でも肩ロースの
近くにありますが上級部位の
「リブロース」を使用
して作られたハム
です。ぜひお好み
の厚さにカット
してステーキ
など焼いて
お楽しみ
ください。



薪・炭火仕上げベーコン
4年連続三つ星受賞
★★★

“ベーコン”で世界初の快挙

エーデルワイスファームの「薪・炭火仕上げベーコン」がITI
(国際味覚審査機構)におきまして、最高評価の三つ星を
2020年から4年連続受賞しました。
また、3年連続三つ星を受賞した
製品にのみ与えられるクリスタル賞を
2022年に受賞。この年、この賞を
受賞した製品はわずか33製品のみ。
大変名誉ある賞をいただきました。



三つ星受賞ベーコン
プレミアムサイズ

1kg

直売価格 7,800円

(簡易包装 税込8,424円)

【内容】
特大ベーコンブロック(1kg)×1
※ギフト包装変更可能(別途追加料金がかかります)



※別途送料がかかります。



2022年7月にリニューアルopenした直売店。
ハム・ベーコンのほかにワインやチーズも選べて
焼きたてパンと2階にはレストランも楽しめます。



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。



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。



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出迎え致します。



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やドームテントを設置。
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。



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っていました。自然は一度こわすと元に戻るの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、また森に戻りたい。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。



「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。



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
なることはありません。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ます。

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・スベアリブの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



直売価格 **11,510円** (ギフト箱入り 税込12,430円)

【内容】ロースハム(280g)×1 / ベーコンブロック(280g)×1 /
焼豚(280g)×1 / スモークスベアリブ(280g)×1



直売価格 **14,370円** (ギフト箱入り 税込15,519円)

【内容】ロースハム(200g)×1 / ベーコンブロック(280g)×1 / 焼豚(280g)×1 /
スモークスベアリブ(280g)×1 / ボ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

※別途送料がかかります。

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」

長期水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ヶ月にも及ぶ長期水温熟成により、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。



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、また食べたいくなりました。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。ハムそのものがおいしいので、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！



特別セットB 限定 50set

直売価格 **17,680円** (ギフト箱入り 税込 19,094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 **12,500円** (ギフト箱入り 税込 13,500円)

【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 **2,590円**
(税込2,797円)



商品番号 05

ベーコン スライス <90g>

直売価格 **920円**
(税込993円)

特大ベーコン <650g>



直売価格 **5,180円**
(税込5,594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 **3,490円**
(税込3,769円)



商品番号 02

厚切り ロースハム <120g>

直売価格 **1,880円**
(税込2,030円)



商品番号 03

ロースハム ステーキ用 <170g>

直売価格 **2,460円**
(税込2,656円)

※別途送料がかかります。

北海道の美味しいお酒とのコラボセット



エーデルワイスファームのハムやベーコンとぴったりの
オススメのお酒セットを送料込みの特別価格でご用意しました！
当店自慢の組み合わせをどうぞお楽しみ下さい。

ご注文承り期間 12月10日迄

数量限定

50



栗山町小林酒造 日本酒セット



送料
込み 10,000円(税込10,800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／チリソーセージ(86g)×1／焼き豚(280g)×1

〈小林酒造〉
北の錦 純米大吟醸 ～暖簾ラベル～(720ml)×1
アルコール度数15%

数量限定

50



三笠市 山崎ワイナリー ワインセット



送料
込み 10,000円(税込10,800円)

【内 容】ベーコンブロック(280g)×1／ポークソーセージ
(105g)×1／パリスブルスト(75g)×1／薄切りロースハム
(60g)×1

〈山崎ワイナリー〉
PINOT NOIR 緑 2021(750ml)×1
赤・ライトミディアム／ピノノワール／アルコール度数14.0%

数量限定

50



札幌開拓使麦酒＆ 江別市ノースアイランドビール クラフトビールセット



送料
込み 10,000円(税込10,800円)

【内 容】ベーコンスライス(90g)×1／ビアブルスト(86g)×1／
スモークスペアリブ(280g)×1／パリスブルスト(75g)×1／
スモークジャーキー(30g)×1

〈SAPPORO〉
札幌開拓使麦酒ピルスナー(330ml)×1／アルト(330ml)×1
アルコール度数5%
〈ノースアイランドビール〉
ヴァイツェン(330ml)×1／ブラウンエール(330ml)×1
アルコール度数5%

熨斗紙不可・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)

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

ソーセージ EDELWEISS FARM Sausage



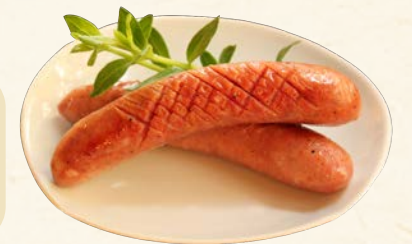
『お肉のポテンシャルを最大限活かす』

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「つなぎ」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

3,900円
(税込4,212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 S-6

オススメ
GIFT

直売価格

4,010円
(税込4,330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／バジルソーセージ(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！



商品番号 **H-1**

直売価格 **6,330円** (税込6,836円)

【内 容】ロースハム(280g)×1／ペーコンブロック(280g)×1



商品番号 **H-3**

直売価格 **6,330円** (税込6,836円)

【内 容】ロースハム(280g)×1／スモークスベアリブ(280g)×1



商品番号 **O-1**

直売価格 **11,510円** (税込12,430円)

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



商品番号 **P-4**

直売価格 **21,230円** (税込22,928円)

【内 容】ロースハム(200g)×2／ペーコンブロック(280g)×2／ロースベーコン(50g)×2／焼豚(280g)×1／スモークスベアリブ(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／ボークソーセージ(105g)×1／ビヤブルスト(86g)×1／バジルソーセージ(86g)×1



商品番号 **H-2**

直売価格 **6,330円** (税込6,836円)

【内 容】ロースハム(280g)×1／焼豚(280g)×1



商品番号 **H-4**

直売価格 **8,020円** (税込8,661円)

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



商品番号 **G-1**

直売価格 **12,260円** (税込13,240円)

【内 容】ロースハムステーキ用(170g)×1／ペーコンブロック(280g)×1／スベアリブ(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／ボークソーセージ(105g)×1／ビヤブルスト(86g)×1／オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 **O-2**

直売価格 **14,370円** (税込15,519円)

【内 容】ロースハム(200g)×1／ペーコンブロック(280g)×1／焼豚(280g)×1／スモークスベアリブ(280g)×1／ボロニアタイプフランク3本入(200g)×1／チリソーセージ(86g)×1／ボークソーセージ(105g)×1／ビヤブルスト(86g)×1

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 **2,870円** (税込3,099円)

【内 容】ペーコンスライス(90g)×1／ボ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 **A-1**

直売価格 **4,250円** (税込4,590円)

【内 容】ペーコンスライス(90g)×1／パリスブルスト(75g)×1／ボロニアタイプソーセージ(86g)×1／チリソーセージ(86g)×1／ビヤブルスト(86g)×1



商品番号 **A-2**

直売価格 **5,200円** (税込5,616円)

【内 容】ペーコンブロック(280g)×1／パリスブルスト(75g)×1／ボークソーセージ(105g)×1／ビヤブルスト(86g)×1



商品番号 **B-2**

直売価格 **5,430円** (税込5,864円)

【内 容】特大ペーコン(650g)×1



商品番号 **C-2**

直売価格 **3,380円** (税込3,650円)

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



商品番号 **C-6**

直売価格 **4,480円** (税込4,838円)

【内 容】ペーコンスライス(90g)×1／ボロニアタイプフランク(135g)×1／ビヤブルスト(86g)×1／オードブルソーセージ(190g)×1



商品番号 **D-1**

直売価格 **5,210円** (税込5,626円)

【内 容】厚切りロースハム(120g)×1／ペーコンスライス(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／ビヤブルスト(86g)×1



商品番号 **D-9**

直売価格 **5,990円** (税込6,469円)

【内 容】ロースハムステーキ用(170g)×1／ペーコンスライス(90g)×1／パリスブルスト(75g)×1／ボロニアタイプソーセージ(86g)×1／バジルソーセージ(86g)×1



商品番号 **C-4**

直売価格 **3,590円** (税込3,877円)

【内 容】ペーコンスライス(90g)×1／ボロニアタイプソーセージ(86g)×1／ビヤブルスト(86g)×1／スモークジャーキー(30g)×1



商品番号 **B-4**

直売価格 **4,850円** (税込5,238円)

【内 容】ペーコンスライス(90g)×3／パリスブルスト(75g)×2



商品番号 **A-3**

直売価格 **5,400円** (税込5,832円)

【内 容】ロースハム(200g)×1／ペーコンスライス(90g)×1／パリスブルスト(75g)×1／ボロニアタイプソーセージ(86g)×1



商品番号 **D-14**

直売価格 **6,700円** (税込7,236円)

【内 容】スモークスベアリブ(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／ビヤブルスト(86g)×1／バジルソーセージ(86g)×1／スモークジャーキー(30g)×1



北海道北広島市
KITAHIROSHIMA



▲ 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。

～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しながら、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。



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。

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 01
ロースハム <280g>
直売価格 **3,490円**
(税込3,769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 **1,880円**
(税込2,030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 03
ロースハム ステーキ用 <170g>
直売価格 **2,460円**
(税込2,656円)

一流ホテルで使われている最高級品。ひとま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ムジューシーに。

商品番号 04
ベーコンブロック <280g>
直売価格 **2,590円**
(税込2,797円)

脂身まで美味しい手切りベーコン。まさにとろける西洋の饗宴です。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
ベーコンスライス <90g>
直売価格 **920円**
(税込993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イプに。アスパラなどの野菜を巻くのにとても便利です。

商品番号 06
ロースベーコン <50g>
直売価格 **920円**
(税込993円)

柔らかに塩分控えめ。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 **720円**
(税込777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 **720円**
(税込777円)

ビ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 **2,590円**
(税込2,797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、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 **720円**
(税込777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 14
グリーンブルスト <86g>
直売価格 **720円**
(税込777円)

パセリがたっぷり入った低脂肪・低塩分・ノンスモーク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 **2,590円**
(税込2,797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 **720円**
(税込777円)

ポーク100%でくせ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 **1,490円**
(税込1,609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 **980円**
(税込1,058円)

お客さま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がにじみ出てきます。

商品番号 19
チョリソ <110g>
直売価格 **1,250円**
(税込1,350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 **920円**
(税込993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色。朝食用のサラダやサンドイッチに。ワインなどお酒のおつまみにもぴったりです。

商品番号 21
バジルソーセージ <86g>
直売価格 **720円**
(税込777円)

バジルとレモンを加えて作る、風味が豊かで爽やかなハーブソーセージ。さっぱりした味わいが楽しめます。軽く温めると旨みがアップします。

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おります。(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



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 (11月、12月、3月)
(冬季営業時間) 10:00～16:00 (1月、2月)

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(水)・30日(木)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

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

掲載商品の価格等は予告なく変更する場合や取扱いを中止する場合もございますので予めご了承下さい。

カタログ有効期限 2024 年 6 月 末日迄