



岩手
くずまき
東北一の酪農郷

ようこそ *Welcome*

くずまき高原牧場へ

～土づくりから始まる乳製品製造と酪農体験～

～全程体验体验从挖土开始、乳制品制造和酪农生活～

Dairy products and experience, which begin from the production of the Kuzumaki-ground

くずまき高原牧場

葛巻高原牧場

Kuzumaki-Kougen Bokujou

くずまき高原牧場 商品ラインナップ

くずまき高原牛乳



現代人に不足がちな
カルシウムが豊富な牛乳

牧場産生乳100%使用、75℃15分間殺菌・ノンホモジナイズド製法で仕上げた牛乳です。静置しておくことで上部に純正生クリームの層ができます。これは、脂肪球を壊さない、自然そのままの牛乳である証拠です。

冷蔵 内容量/価格
200mL/130円(税140円)
900mL/360円(税388円)

くずまき高原ヨーグルト



風味と自然のおいしさを
活かしたのむヨーグルト

甘さをひかえ、体に良いオリゴ糖を使用しています。濃厚でほどよいとろみの中に牛乳本来の旨さを感じる味わい。

冷蔵 内容量/価格
90mL/150円(税162円)
500mL/440円(税475円)
900mL/640円(税691円)

平成11年
岩手県ふるさと
食品コンクール
◆優秀賞受賞◆

くずまき高原コーヒー



牛乳の風味を残し、
濃厚な味わいでコ
クのあるコーヒー

牧場産生乳を30%使用、コクとまろやかさを最大限に引き出した乳飲料です。

冷蔵 内容量/価格
200mL/150円(税162円)
900mL/380円(税410円)

くずまき高原きのこヨーグルト



さわやかな酸味と強い
発泡性の舌ざわりのある
のむヨーグルト

牧場産の生乳100%にケフィア粒を使用して発酵させたヨーグルトです。無添加、無加糖のままビンに詰めました。

冷蔵 内容量/価格
800mL/520円(税562円)

くずまき高原アイスクリーム

牧場産の新鮮な生乳をふんだんに使
用したアイスクリーム

新鮮な生乳と生クリームをたっぷり使った、カロリーと甘さをおさえた味は、口の中で高原の香りが広がります。

冷蔵 内容量/価格
バナナ味・ヨーグルト味・山ぶどう味
各110mL/280円(税302円)
もなかアイス・バナナ(粒あん入り)
90mL/280円(税302円)



青のヨーグルト

澄みきった青空のくずまき高原牧場
をイメージした食べるヨーグルト

牧場産生乳を使用。ソフトな食感を実現しました。上部にふわわりとクリーム層ができます。

冷蔵 内容量/価格
90mL/220円(税237円)
450g/430円(税464円)(アルミパウチ袋入)加糖・プレーン
1kg/650円(税702円)(アルミパウチ袋入)加糖・プレーン

プリンシリーズ

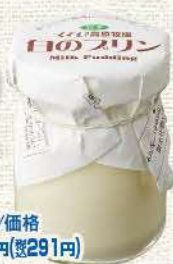
養の
プリン



冷蔵 内容量/価格
90mL/270円(税291円)

くずまき高原牛乳と甘く
香ばしいカラメルがつく
りだす昔懐かしい味わい

白の
プリン



冷蔵 内容量/価格
90mL/270円(税291円)

くずまき高原牛乳の自
然な風味を残した濃厚
でなめらかな味わい

魅惑の
プリン



冷蔵 内容量/価格
90mL/370円(税399円)

牧場産クリームチーズがつくり
だす濃厚でなめらかな味わい

平成23年いわて特産品コンクール(後)岩手県産業界振興協会
◆会長賞受賞◆

カフェラテ
プリン



冷蔵 内容量/価格
90mL/270円(税291円)

くずまき高原コーヒー乳
飲料を使用した、香ばし
く濃厚な味わいか特徴

栄養バランスの優れた乳製品の摂取を心がけてはいかがでしょうか

牛乳には

五大栄養素が、バランスよく含まれています。

五大栄養素とは、体のエネルギー源となるタンパク質・炭水化物・脂質・ビタミン・ミネラルのことです。牛乳をはじめとする乳製品には、これらの栄養素がバランスよく含まれています。

牛乳の

カルシウムは歯や骨の形成に必要な栄養素です。

カルシウムは歯や骨の形成に必要な栄養素です。しかし、カルシウムは栄養素別の消化吸収率が約半分くらいの消化吸収率です。

ヨーグルトは

腸内細菌のバランスを整えおなかの調子を良好に保つ。

ヨーグルトに含まれる乳酸菌は腸内で善玉菌として増殖、腸内を良好な環境に整えます。また、腸の蠕動運動を刺激して排便機能を高め、スムーズなお通じも促進しますので便秘予防にも効果的です。

チーズには

ミルクの栄養分が凝縮されたのがチーズです。

タンパク質・脂肪・カルシウム・ビタミンがバランス良く含まれています。チーズに含まれる乳酸菌や酵素が消化を助け、チーズの脂肪が胃の粘膜を保護し、アルコールの吸収を和らげます。また、チーズに多く含まれるアミノ酸のメチオニンは、肝臓の働きを助け、アルコールの分解を助けます。



大自然の恵みからつくられた 「おいしい」「うれしい」をまごころ込めてお届けします

さけるチーズ

岩手県内初受賞

第12回 ALL JAPAN 2019
ナチュラルチーズコンテスト

金賞受賞



ミルクの風味を残した
まろやかな味わい

熟成期間を必要としないフレッシュタイプのチーズ。生乳と食塩だけでつくった日本人向けの食べやすいナチュラルチーズを縦糸状にし、手で裂けるようにしたタイプです。そのまま食べるほか、切り分けてサラダに使うことも出来ます。

冷蔵 内容量/価格
80g/370円(税399円)

平成 22 年岩手県ふるさと食品コンクール
◆ 優良賞受賞 ◆



クリームチーズプレーン

まろやかな酸味とほどよい甘さ。
熟成させないフレッシュタイプ



アメリカ発祥の軟質チーズ。熟成させないでつくるフレッシュタイプで、乳酸菌がもたらす微かな酸味の中にも甘みがあり、口あたりもなめらかなのが特徴。そのままパンに塗って食べるほか、菓子や料理に広く利用されています。

冷蔵 内容量/価格 100g/400円(税432円)

平成 16 年岩手県産業まつり特産品コンクール
岩手県市長会 ◆ 会長賞受賞 ◆

クリームチーズ山ぶどう

山ぶどうの風味と自然のおいしさを
活かしたフレッシュタイプ



クリームチーズのプレーンタイプに葛巻町特産の山ぶどう果汁を練り込んだ逸品です。ほどよい酸味とクリームチーズが抜群。パン、クラッカー、菓子との相性が良いです。

冷蔵 内容量/価格
100g/400円(税432円)

平成 17 年全国ふるさと食品中央コンクール ◆ 総合食糧局長賞受賞 ◆
平成 16 年岩手県ふるさと食品コンクール ◆ 最優秀賞受賞 ◆

モッツアレラチーズ

ミルクの風味と微かな酸味を持つフレッシュタイプ

モッツアレラの語源はイタリア語のモッツァレ。引きちぎるという意味です。フレッシュタイプは鮮度が命。熟成させないので色は白く、塩水に浸してあります。弾力のある歯ごたえで、どんな料理にもよく合います。トマトとの相性が抜群です。生食でわさび醤油をつけて、また加熱してもお召し上がりいただけます。加熱するととろりと溶けて絶品です。



大きさは球状のトマトサイズ
1個入り

冷蔵 内容量/価格
120g/660円(税712円)



大きさはプチサイズ
8個入り

冷蔵 内容量/価格
80g/450円(税486円)

平成 17 年
岩手県ふるさと
食品コンクール
◆ 優良賞受賞 ◆

プチモッツアレラチーズ

熟成モッツアレラチーズ

弾力のある食感と生乳のやわらかな
風味が特徴のセミハードタイプ

フレッシュタイプのモッツアレラのようにさけるような食感はないものの、加熱するとよく溶け、伸びがよくなる点は共通です。また保存性も優れているため、

食材として使いやすいという利点があります。ぜひ熟を加える料理にオススメです。ピザ、グラタン、ホットサンドなどのほか、肉・魚・野菜など様々な食材とも相性が抜群です。

冷蔵 内容量/価格
100g/500円(税540円)



ゴーダチーズ

熟成させたコクのある味セミハードタイプ

熟成に長いもので3~6ヶ月と、ゆっくりと熟成させます。まろやかさの中にもコクのある味わいが特徴です。加熱すると溶けるため、チーズトースト、ハンバーガー、グラタンなどに。また、そのまま切ってサンドイッチにはさんだり、おつまみにしても美味。

冷蔵 内容量/価格
50g/280円(税302円)・125g/690円(税745円)
500g/2,700円(税2,916円)・1000g/5,400円(税5,832円)

平成 16 年岩手県産業まつり特産品コンクール
岩手県市長会 ◆ 会長賞受賞 ◆



ベビーゴーダチーズ

ゴーダチーズを伝統的な製法で
仕上げました

ゴーダチーズを日本人の味覚に合わせソフトに仕上げたゴーダチーズです。伝統的な製法で、表面はロウでコーティングされており、ロウをむく様に取り替えてお召し上がり下さい。ロウでコーティングするのはチーズ表面の殺菌の為に、ナチュラルチーズの伝統的な製法の1つです。ワインやお酒のおつまみに最適です。



冷蔵 内容量/価格
200g/1,450円(税1,566円)



恵ブレッド

生地にくずまき高原牧場産のクリームチーズを練りこみ焼き上げました。お召し上がり際には、厚めにスライスしオープンで軽く焼き上げると、チーズの香りとうまみが一層引き立ちます。

冷蔵 内容量/価格
1本/1,200円(税1,296円)

※パンは品質保証のため、お届けまでに2日以上要する地域への発送は承っておりません。



ペッパーゴーダチーズ

旨みと、3種類のスパイスが
一層コクを引き立てます

ブラックペッパー、ピンクペッパー、一味唐辛子をおわせて、じっくり熟成をかけたゴーダチーズです。コクのあるゴーダチーズの旨みと、3種類のスパイスが一層コクを引き立てます。薄くスライスして、ワインのおつまみとして、ハンバーガーのトッピングとしてもおすすめです。



冷蔵 内容量/価格
50g/307円(税332円)

ミルク食パン

くずまき高原牛乳をたっぷり使用し、丁寧に焼き上げました。しっとりとした食感がミルク本来の甘みが口の中に広がります。牧場一番人気の無添加食パンです。

冷蔵 内容量/価格
1斤/400円(税432円)

※パンは品質保証のため、お届けまでに2日以上要する地域への発送は承っておりません。



くずまき高原牧場の

取り組みが培った確かな製品を
心を込めてお届けいたします

くずまき高原牧場

酪農体験学習

子ども農山漁村交流
プロジェクト受入モデル地域

酪農教育ファーム認証牧場
モデル牧場

くずまき高原牧場は、農業、畜産業以外の方々にも「牧場」の「体験学習」を通じて「農山村、農業、畜産」に対する理解を深めていただくこと、「体験者と葛巻町の交流」を目的に、遠足・修学旅行、家族連れ等の「牧場体験学習」を受け入れております。いつでも、どなたでも、何日でも、何時間でも、をモットーに実施しております。また、牧場全体としてグリーンツーリズム・酪農教育ファームによる都市住民との交流を積極的に展開し、牧場体験学習等を受け入れている。



体験

Experience
体験

●育成牛の世話
Looking after cow / 飼養育成牛



●牛の乳搾り体験
Milking cow / 体験挤牛奶



●手づくりアイス体験
Making icecream / 体験手制冰淇淋

●畜産バイオガスシステム

●木質バイオガスシステム
Biogas system / 藻気系統

●エコエネルギー住宅

Eco-energy house / 节能环保住宅
多機能ヒートポンプを活用した循環型住宅です。町産カラ松をふんだんに活用しています。

●くずまき高原牧場まつり

(6月 第2土曜日・日曜日)
Festival of Kuzumaki-Plateau stock farm
葛巻高原牧場祭(六月第二个星期六,日)
牛乳飲み放題、大道芸など楽しいイベントがもりだくさん。県内外から多くの方々を訪れます。

●くずまき高原牧場ミルク&ワインフェア in 中津川
(9月 最終土日)

●スノーワンダーランド
(子ども長期自然体験村)
Snow wonder land
雪国仙境(児童長期体験自然村)
毎年1月5日から18日まで、自然の豊かさや厳しさ、地域住民とのふれあいを過ごし、命と食の大切さを学びます。

●長期宿泊研修生の受け入れ

Long stay training system
接收長期宿管研修生
昭和55年より酪農家の後継者育成を目指し、長期宿泊研修生を受け入れています。

●バターづくり体験
Making Butter / 制作黄油

●しいたけ栽培体験
Cultivating mushroom
体験栽培香菇

●羊の毛刈り体験
Cutting wool / 体験剪羊毛

●石窯ピザづくり
Pizza-making / 比萨饼制作

●ふれあい動物コーナー

Communicate with animals corner
人と動物交流区
うさぎや羊などふれあうことができ、子どもたちには大人気です。

●チャレンジハウス

Challenge House / 挑战住宅

●焼肉ハウス

Roast meat restaurant / 烤肉馆
高原牛、羊(サフォーク種)の新鮮な焼肉が楽しめます。

●もく・木ドーム

"Moku-Moku" Dome / 木制拱形圓頂
町内産のカラ松集成材を使い木の質感を生かしたドームです。

●風の丘展望台

"Kaze-no-oka" observation platform
風丘展望台
眼下に広がる雄大なくずまき高原牧場一望することができます。



●客室
Guest room
客厅
和洋合わせて7室27名様までお泊まりいただけます。窓からは一面に広がる牧場が眺められ、リラックスしてお過ごしいただけます。プラトーでは大浴場やサウナも備えていますのでご利用ください。



くずまき交流館 プラトー

Interchange house
plateau
葛巻交流館弗拉特

●シュクランハウス(6棟)

Cottage
小山屋村
バリアフリーに配慮した宿泊施設です。地元産材を活用した木のぬくもりをぜひご体感ください。(最大60名まで宿泊可能)



牛乳、ヨーグルト、チーズなどの乳製品が豊富に揃っています。パンハウスで購入することが出来、宅配も行なっております。

くずまき高原牧場 乳製品

Dairy products
葛巻高原牧場乳制品

●パンハウス

Bread plant
面包房
毎日、新鮮な地元産材でおいしいパンを作っています。牛乳・ソフトクリームをはじめ、牧場で作られる製品を販売しています。



●ミルクハウス

Dairy products plant
牛奶房
健康なホルスタインから搾った生乳を使い、くずまき高原牛乳、ヨーグルトなどが生産されています。工場見学もできます。



●チーズハウス

Cheese plant
奶酪房
牧場産の新鮮な生乳を使い、熟練の職人がモッツアレラチーズ・クリームチーズなど6種類のフレッシュチーズを製造しています。



くずまき高原牧場の企業概要

会社名/一般社団法人 葛巻町畜産開発公社
くずまき高原牧場

設立/昭和51年(1976年)3月30日

資本金/213,000千円

総売上高(R1)/1,140,000千円

総面積/1,774ha

くずまき高原牧場・袖山高原牧場・上外川高原牧場・玉山牧場・安代牧場・藪川牧場

飼養頭数/合計2,500頭

役員/理事長(町長)、副理事長、

専務理事、理事、監事 11名

運営委員/県、町、酪農家、農家代表、学識経験者12名

従業員数/100名(パート他含む)

年間入場者数/330,000人

牧場体験人数(R1)/15,057人

【事業内容】

乳牛雌牛育成事業/全国の酪農家から仔牛を預かり妊娠牛で返す事業

肥育事業/黒毛和種と羊(サフォーク種)を肥育し、販売・レストランの食材として供給している。

・くずまき交流館プラトー・レストハウス袖山高原・展示搾乳牧場で生産された生乳はミルクハウスやチーズハウスで乳製品製造に使用されています。
・直営店「シュクラン」(盛岡市・カワトク)

※平成17年度畜産大賞受賞

※平成18年度グリーンツーリズム大賞受賞

※平成18年度オーライ!ニッポン大賞受賞

※平成19年度日本農業大賞受賞



くずまき高原牧場



袖山高原牧場



上外川高原牧場

高原の風が届きます。



GIFT SET



新鮮な生乳と生クリームをたっぷり使った、カロリーと甘さをおさえた味は、口の中で高原の香りが広がります。

【くずまき高原牧場】A-39 冷蔵 80size
アイスクリームセット

3,900円 (税込 4,212円)

- バニラ味 110ml 4個
- ヨーグルト味 110ml 4個
- 山ぶどう味 110ml 4個



【くずまき高原牧場】AM-39 冷蔵 80size
アイス・もなかセット

3,900円 (税込 4,212円)

- バニラ味 110ml 2個
- ヨーグルト味 110ml 2個
- 山ぶどう味 110ml 2個
- もなかアイス 90ml 6個



【くずまき高原牧場】M-39 冷蔵 80size
もなかアイスクリームセット

3,900円 (税込 4,212円)

- もなかアイス 90ml 12個



【くずまき高原牧場】GY-25 冷蔵 80size

くずまき高原大瓶セット

2,500円 (税込 2,700円)

- くずまき高原牛乳 900ml 2本
75℃ 15分殺菌でノンホモ(無均質)牛乳です。そのまま静置しておくことでクリーム(脂肪)層ができるのが特徴です。
- くずまき高原ヨーグルト 900ml 2本
牧場産牛乳100%使用。保存料、安定剤、一切不使用で乳酸菌の作用だけで凝固させた濃厚で甘さ控えめのドリンクヨーグルトです。



【くずまき高原牧場】SW-39 冷蔵 80size

スイーツセット

3,900円 (税込 4,212円)

- 黄のプリン 90ml 3個
濃厚なカスタードプリン
- 白のプリン 90ml 3個
濃厚な牛乳プリン
- 青のヨーグルト 90ml 3個
すみきった味の食べるヨーグルト
- 魅惑のプリン 90ml 3個
チーズ味のプリンでパンにも塗れます
合計 12個セット



【くずまき高原牧場】PC-47 冷蔵 80size

くずまき高原乳製品セット

4,700円 (税込 5,076円)

- 魅惑のプリン 90ml 2個
- 黄のプリン 90ml 2個
- 白のプリン 90ml 2個
- 青のヨーグルト 90ml 2個
- さけるチーズ 80g 1個
- クリームチーズ(プレーン) 100g 1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g 1個
- ゴータチーズ 50g 1個
- プチモッツアレラチーズ 80g 1個



【くずまき高原牧場】YP-47 冷蔵 100size

ヨーグルト・プリンセット

4,700円 (税込 5,076円)

- ヨーグルト 500ml 1本
- 青のヨーグルト 90ml 4個
- 黄のプリン 90ml 4個
- 白のプリン 90ml 4個
- 魅惑のプリン 90ml 2個



【くずまき高原牧場】YY-25 冷蔵 80size

ヨーグルトセット

2,500円 (税込 2,700円)

- 青のヨーグルト(プレーン) 1kg 1個
- 青のヨーグルト(加糖) 90ml 6個



【くずまき高原牧場】MH-55

はがきで選べるギフト券

5,500円 (税込 6,050円)

- 内祝いや引き出物に
先様に全8種類の中から好きなセットを選んでいただけるギフト券です。
- ①先様に「はがきギフト券」をギフトとしてお届けします。
 - ②先様がご希望の商品をお選びの上、はがきをくずまき高原牧場へ返送します。
 - ③お選びいただいた商品をお届けします。

※ギフトセット価格は、箱代含みの消費税別価格と消費税込の価格を表示しております。



【くずまき高原牧場】WC-35 冷蔵 80size

ワイン・チーズセット

3,550円 (税込 3,905円)

- くずまきワイン ナドーレ……………1本
- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- さけるチーズ 80g……………1個

※ワインは赤・ロゼ・白の中からお選びください。



【くずまき高原牧場】WC-39 冷蔵 80size

ワイン・チーズセット

3,950円 (税込 4,345円)

- くずまきワイン ほたる……………1本
- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- さけるチーズ 80g……………1個

※ワインは赤・白の中からお選びください。



【くずまき高原牧場】WC-54 冷蔵 80size

ワイン・チーズセット

5,460円 (税込 6,006円)

- くずまきワイン 山ぶどう……………1本
- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- さけるチーズ 80g……………1個



【くずまき高原牧場】JC-39 冷蔵 80size

山ぶどうジュース・チーズセット

3,900円 (税込 4,212円)

- 山ぶどうジュース 720ml……………1本
- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- さけるチーズ 80g……………1個

鉄分豊富な山ぶどうジュースと牧場産チーズの組み合わせです。お酒を飲めない方へ心あたたまるギフトセット



【くずまき高原牧場】TK-40 冷蔵 80size

チーズセットA

4,000円 (税込 4,320円)

- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- カマンベールチーズ 125g……………1個
- フチモツツアレラチーズ 80g……………1個
- さけるチーズ 80g……………2個

牧場でとれたての新鮮な生乳を使い、熟練の手によって作られたチーズです。



【くずまき高原牧場】TK-30 冷蔵 80size

チーズセットB

3,000円 (税込 3,240円)

- クリームチーズ(プレーン) 100g……………1個
- クリームチーズ(山ぶどう) 100g……………1個
- ゴダチーズ 125g……………1個
- さけるチーズ 80g……………3個



【くずまき高原牧場】H-38 冷凍 80size

ハンバーグセット

3,800円 (税込 4,104円)

- 牧場ハンバーグ 150g……………8個



【くずまき高原牧場】YB-56 冷蔵 80size

黒毛和牛焼き肉セット

5,600円 (税込 6,048円)

- 黒毛和牛モモ肉(岩手県産)……………300g
- 黒毛和牛バラ肉(岩手県産)……………300g
- 焼き肉のたれ 300ml……………1本

くずまき高原おすすめギフトです。

【くずまき高原牧場】KB-38 冷蔵 80size

黒牛焼き肉セット

3,850円 (税込 4,158円)

- 黒牛交雑種モモ肉(岩手県産)……………300g
- 黒牛交雑種バラ肉(岩手県産)……………300g
- 焼き肉のたれ 300ml……………1本



【くずまき高原牧場】HG-38 冷凍 80size

ハンバーグ・ソーセージセット

3,800円 (税込 4,104円)

- 牧場ハンバーグ 150g……………3個
- 牧場ソーセージ
- 牛肉入りソーセージ 140g……………1P
- ゴダチーズ入りソーセージ 140g……………1P
- 行者ニンニク入りソーセージ 140g……………1P

高原牛肉で造ったハンバーグとウィンナーで甘みのあるジュージューな味わいです。



【くずまき高原牧場】GS-49 冷蔵 80size

黒毛和牛すき焼きセット

4,900円 (税込 5,292円)

- 黒毛和牛モモバラミックス(岩手県産) 500g……………1パック
- すき焼きのたれ 300ml……………1本

【くずまき高原牧場】KB-34 冷蔵 80size

黒牛すき焼きセット

3,450円(税込3,726円)

- 黒牛交雑種モモバラミックス 500g(岩手県産)……………1パック
- すき焼きのたれ 300ml……………1本

甘みと旨味の凝縮したモモ肉とバラ肉の焼き肉セットです。

くずまき高原牛

黒毛和牛

黒毛和牛の魅力は、柔らかな肉質とジューシーな舌触り、口に入れた瞬間の食感や後味にひく絶妙な香り。グルタミン酸を含むアミノ酸類、肉汁に含まれるイノシン酸のおかげで、うま味を感じやすいと言われています。さらに、風味成分のオレイン酸、脂質のリノレン酸が風味を増し、サシが均等に入ることによって柔らかい食感を生み出します。



黒毛和牛サーロインステーキ
(岩手県産)

商品No. W-1	¥3,600 (税抜)
内容量/200g×1枚	¥3,888 (税込)



黒毛和牛もも肉 **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. W-5	¥3,600 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,888 (税込)



黒毛和牛リブロースステーキ
(岩手県産)

商品No. W-2	¥3,200 (税抜)
内容量/200g×1枚	¥3,456 (税込)



黒毛和牛もも肉焼き肉用
(岩手県産)

商品No. W-6	¥3,600 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,888 (税込)



黒毛和牛カタロース焼き肉用
(岩手県産)

商品No. W-3	¥5,600 (税抜)
内容量/400g×1P	¥6,048 (税込)



黒毛和牛バラ肉焼き肉用
(岩手県産)

商品No. W-7	¥2,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,024 (税込)



黒毛和牛カタロース **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. W-4	¥5,600 (税抜)
内容量/400g×1P	¥6,048 (税込)



黒毛和牛バラ肉 **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. W-8	¥2,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,024 (税込)

黒牛種

ホルスタインの雌に黒毛和牛を掛け合わせた一代交配種。ホルスタインの種の太りやすさ、和牛の味の良さの両方を合わせ持つ肉牛です。高級でおいしい黒毛和牛の血統を受け継ぐ交雑種には適度なさしが入り、おいしさと健康を両立できます。



黒牛種サーロインステーキ
(岩手県産)

商品No. K-1	¥2,200 (税抜)
内容量/200g×1枚	¥2,376 (税込)



黒牛種もも肉 **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. K-5	¥2,200 (税抜)
内容量/400g×1P	¥2,376 (税込)



黒牛種リブロースステーキ
(岩手県産)

商品No. K-2	¥2,000 (税抜)
内容量/200g×1枚	¥2,160 (税込)



黒牛種もも肉焼き肉用
(岩手県産)

商品No. K-6	¥2,200 (税抜)
内容量/400g×1P	¥2,376 (税込)



黒牛種カタロース焼き肉用
(岩手県産)

商品No. K-3	¥2,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,024 (税込)



黒牛種バラ肉焼き肉用
(岩手県産)

商品No. K-7	¥1,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥1,944 (税込)



黒牛種カタロース **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. K-4	¥2,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥3,024 (税込)



黒牛種バラ肉 **すき焼き用
しゃぶしゃぶ用**
(岩手県産)

商品No. K-8	¥1,800 (税抜)
内容量/400g×1P	¥1,944 (税込)

ホルスタイン種

ホルスタイン種は発育が良く、18~20カ月齢で800キロを超えることも珍しくありません。肉質は脂肪が少なく柔らかくジューシー。サンはあまり入りませんが、手ごろな値段が魅力の牛肉です。

商品No.	品名	内容	価格(税抜)	価格(税込)
H-1	サーロインステーキ	200g×1枚	1,300円	1,404円
H-2	リブロースステーキ	200g×1枚	1,100円	1,188円
H-3	カタロース(焼肉用)	400g×1P	1,600円	1,728円
H-4	カタロース(すき焼き・しゃぶしゃぶ用)	400g×1P	1,600円	1,728円
H-5	もも肉(すき焼き・しゃぶしゃぶ用)	400g×1P	1,200円	1,296円
H-6	もも肉(焼肉用)	400g×1P	1,200円	1,296円
H-7	バラ肉(焼肉用)	400g×1P	900円	972円
H-8	バラ肉(すき焼き・しゃぶしゃぶ用)	400g×1P	900円	972円

焼肉・すき焼きのたれ

- すき焼きのたれ 300ml
(くずまきワイン入り) ST-300
500円 (税込 540円)
- 焼肉のたれ 300ml
(くずまきワイン入り) T-300
400円 (税込 432円)
- 1,000ml T-1,000
1,000円 (税込 1,080円)

しいたけ

- 生しいたけ 100g (1パック) S-100
153円 (税込 165円)
- 乾しいたけ 180g KS-180
1,200円 (税込 1,296円)
- 乾しいたけ 130g (箱入) KS-130
2,000円 (税込 2,160円)
- 乾しいたけ 200g (箱入) KS-200
3,000円 (税込 3,240円)



くずまき高原牧場ギフトのご利用方法

お申込方法について



TEL: 0195-66-0555

受付時間/午前9時～午後5時まで



〒028-5402

岩手県岩手郡葛巻町葛巻40-57-176
くずまき高原牧場 ギフト係



FAX: 0195-66-0511

24時間受付



<http://www.kuzumaki.jp>

こちらからもご注文できます
くずまき高原牧場▶



ご注文の際は

- 商品名
- 商品No.
- 数量
- お届け先住所・お名前・TEL番号
- ご依頼人/ご請求住所・お名前・TEL番号をお知らせ下さい。

- 商品によっては、お届けに日数を要するものもありますので着日指定希望の方はあらかじめご確認下さいませようお願い申し上げます。
- 未成年者にはワイン販売は致しておりません。

【配達時間指定】

配達する商品をご希望日、時間帯にお届け致します。ご注文時にお申し出ください。

A 午前中 B 14時～16時 C 16時～18時 D 18時～20時 E 19時～21時

商品または、一部地域によっては、サービスをご利用できない場合がございます。天災、交通事情、お届け先のご不在等の諸事情でご希望の日時にお届けできない場合がございます。ご注文いただいてからお届けまで最長7～10日程かかりますので、余裕をもってご注文ください。また、お届け希望日がある場合は、希望日の7日前までにご注文いただきませうようお願い致します。

【送料について】 クール料金 (80サイズ)

送料表	北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
価格	1,440円 (1,584円税込)	1,240円 (1,364円税込)	1,340円 (1,474円税込)	1,440円 (1,584円税込)	1,540円 (1,694円税込)	1,640円 (1,804円税込)	1,740円 (1,914円税込)	1,840円 (2,024円税込)	2,240円 (2,464円税込)

- 当カタログ記載の冷蔵・冷凍セットの配送料金 (80サイズ) のクール便です。
- 常温ギフトセット・乾しいたけのノンクール便は200円税別 (220円税込) 引きになります。
- 2個以上まとめてお届けする場合は送料は、大きさ・個数などによって異なる場合がございます。
- サイズ・商品によって送料・クール便料が異なります。
- 冷凍品と冷蔵・常温商品を同時にご注文いただいた場合、同梱ができないため別個口となり、送料が別途かかりますのでご了承ください。



*のし 御用途に応じて、結切、蝶結び、仏のしもご用意しております。特別なメッセージなどのご指定がございましたら、お申し付け下さい。
*お手紙も同封いたします。ギフトご注文時には、ご依頼主様からのお手紙をお預かりして、商品と一緒にお届けすることができます。



お支払い方法について

郵便振込

商品を先様にお届けした後、振り込み用紙をご依頼主様にお送りします。2週間以内に、お近くの郵便局よりお振り込みください。(手数料は、くずまき高原牧場で負担します)
※初めてご利用のお客様で、ご注文金額が一定額を超えた場合代金先払いとさせていただきます。

コンビニ振込

商品を先様にお届けした後、振り込み用紙をご依頼主様にお送りします。2週間以内に、お近くのコンビニよりお振り込みください。(手数料は、くずまき高原牧場で負担します)

代引き

ご自宅へのお届けの場合のみ承っています。(手数料はお客様負担となります)

- ご返品・交換について
- 当社が取扱をしている商品が食品であるという特性上、開封後の商品やお客のご都合によるご返品、交換の受付は致しかねますので、予めご了承ください。
- 商品の品質について万全を期しておりますが、万一当社に起因する商品の不良・破損、またはお届けした商品がご注文と異なる場合は、お届け後3日以内にご連絡ください。至急再発送の手配をさせていただきます。
- お届け先の不明や長期不在で商品を再発送する場合、別途料金をいただく場合がございます。

- 注記
- 価格は、令和2年6月1日以降のものです。
 - パッケージ、価格、内容量が予告なく変更になる場合がございます。
 - 社会情勢による税率および運送料の変更等により、予告なく金額が変更となる場合がございます。

アクセスマップ



くずまき高原牧場
くずまき交流館 プラトール

〒028-5402
岩手県岩手郡葛巻町葛巻40-57-176
TEL:0195-66-0555 FAX:0195-66-0511
<http://www.kuzumaki.jp>