

# 【創業明治二年、歴史の味を贈り物に】

## 日本橋 伊勢重



創業140余年  
日本橋 伊勢重のこだわり。  
心を込めてお届け致します。

伊勢重では、【明治二年】の創業当時より受け継がれる手切り技でスライサーなどの機械を使わず、今でも全とお肉を手切りしております。それは、肉の面に気を使いながら切るという事。それによって、お肉をより柔らかく仕上げます。

また、伊勢重のすき焼きセットでは、全てA5等級の黒毛和牛を使用。複数の部位を織り交ぜてセットとしてお届けしています。そうすることで和牛の色々な部位をバランス良く楽しんで頂けます。

【東京一の歴史】A5等級黒毛和牛  
**すき焼き用 特上牛肉セット**  
(300g) 【手切り和牛】

贈答用折箱入  
【送料込み】 **¥8,600** 税込



送付内容イメージ

【東京一の歴史】A5等級黒毛和牛  
**すき焼き用 特上牛肉セット**  
(500g) 【手切り和牛】

贈答用折箱入  
【送料込み】 **¥13,000** 税込



送付内容イメージ

明治二年創業、日本橋 伊勢重  
**【佃煮3種 詰合】**

『特製牛佃煮』『牛のさくら煮』『牛佃あら煮』  
これら3種の佃煮を化粧箱に詰め合わせました。  
※濃い味付けになっております。少量づつお召し上がりください。

贈答用折箱入  
【送料込み】 **¥7,000** 税込



送付内容イメージ

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

(株)アール・ティー・エス ニシキトラベル  
広島県知事登録旅行業 第3-386号  
総合旅行業務取扱管理者 平川 美智男  
〒730-0051  
広島市中区大手町1-1-20 相生橋ビル7階  
TEL:082-236-1688 FAX:082-236-8618  
nishiki@rts-jpn.com

【賞味期限】

すき焼き用牛肉：商品到着日を含め冷蔵庫で3日以内  
特製牛佃煮：発送日より3ヶ月間  
牛のさくら煮：発送日より90日  
牛佃あら煮：発送日より2週間

【保存方法】

10℃以下で保存しお早めにお召し上がり下さい（要冷蔵）  
特製牛佃煮のみ常温保存してください。

【配送方法】

折りに詰めてクール便にて発送いたします