

時を経ても、続く価値を。

**セキスイハイム**<sup>®</sup>  
Unit Technology for the Future

**セキスイハイム東北株式会社**

Introducing  
Gift Catalog

セキスイハイム東北  
ご紹介  
ギフトカタログ

# 東北と生きる、家。



私どもセキスイハイム東北グループは『東北と生きる、家。』をスローガンに、東北の皆さまが末永く安心して暮らせる住まいをお届けしています。

そしてより多くの皆さま方にセキスイハイムの住み心地の良さをお伝えするため、住まいに興味・関心のある方への弊社の“ご紹介”にもご協力を仰いでいます。

ご紹介いただいた方にも紹介していただいた方にも、

感謝の気持ちを込めて、東北六県の銘品カタログを進呈いたしますので

どうぞお好みの商品をお選びください。

これからもセキスイハイム東北グループならびにご紹介活動へご支援賜りますようお願いいたします。

## セキスイハイム東北 ご紹介 ギフトカタログ

もくじ

Index

3 青森県 AOMORI

5 秋田県 AKITA

7 岩手県 IWATE

9 山形県 YAMAGATA

11 宮城県 MIYAGI

13 福島県 FUKUSHIMA

### ! ご紹介登録方法

本カタログをお持ちの皆さまの中で「家づくりご紹介キャンペーン」フォームへご登録いただく場合、お手数ですが右記のQRを読み込んで、必要事項のご入力をお願いいたします。



STEP1 右記QRよりHPへアクセス ⇒ STEP2 必要事項を入力して登録を完了 ⇒ 後日、ご希望の商品を郵送にてお送りいたします。

\*ご紹介いただく人数に制限はございません（同一人物を除く）。\*ご登録1件につき、ご希望の商品をそれぞれ1つ進呈いたします。

〈掲載商品について〉●実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。●メーカー事情により、生産国・原産地が変更になる場合がございます。●輸入品は、品質を保つため少量ずつ直輸入しておりますので、次回輸入までお待ちいただく場合がございます。●ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合、新モデルあるいは同等以上の代替商品をお送りする場合がございます。また、状況により、新カタログの中から商品をお選び直していただく場合がございます。●商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。●食品以外の商品については、お届け日のご指定はできません。●お届け時間のご指定はできません。〈その他〉●お申し込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。〈グルメ商品について〉●賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。●賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。●賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。●商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。●冷蔵便・冷凍便にてお届けする記載がない商品は、常温便でのお届けとなります。●産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただく場合がございます。●5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。●お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。●お届け期間のある商品の期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。●メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。



青森の地鶏「青森シャモロック」を旨みたっぷりのスープでお召しあがりいただける一品です。地鶏ならではの歯ごたえと濃厚な肉の旨みをご堪能いただけます。♫は雑炊でお楽しみください。



〈グローバルフィールド〉  
青森シャモロック 地鶏鍋セット

申込番号 SH24-001  
正肉カット肉・鶏つみれ各100g×2、手羽元4本、濃縮スープ100ml、にんじんごぼう150g／鶏肉:青森県産、野菜:国産  
※冷凍便にてお届け。  
※内容・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



ジューシーで柔らかな肉質の、青森県産「八戸美保野ポーク」を使用し、マイルドな味わいの津軽海峡の塩で素材の旨味を引き出しました。



〈美保野グリーン牧場〉  
八戸美保野ポーク腸詰めセット

申込番号 SH24-003  
八戸美保野ポーク腸詰め ブラックペッパー 170g、八戸美保野ポーク腸詰め バジルオニオン 170g×2  
※冷凍便にてお届け。

津軽の大地の恵みをたっぷり受けて育ったりんごをジュースにしました。りんごを数種類ブレンドすることで、甘みと酸味を調整して、自然のままのおいしさを実現出来ます。甘酸っぱくて香りの良い、さわやかな天然果汁です。



青森りんご100%  
ストレートジュース3本セット

申込番号 SH24-002  
りんごジュース1L×3



青森県の銘柄豚、「八戸美保野ポーク」のロース肉を贅沢に使い、青森産味噌でピリ辛に仕上げたたれ漬け。やわらかく深い味わいです。



〈美保野グリーン牧場〉  
豚ロースみがき大豆味噌たれ漬け

申込番号 SH24-004  
ロース味噌たれ漬け110g(固形量75g)×6／豚肉:青森県産  
※冷凍便にてお届け。





比内地方の契約農場でのびのび放し飼い(平飼い)で育てられた、噛むほどに旨みがあふれる「比内地鶏」と、地鶏のコクをひきたてる甘辛の親子丼のダシ。溶きたまごを2回に分けて落とし、ふわふわとろとろの親子丼をお楽しみください。



**(秋田比内や) 比内地鶏 親子丼セット**  
 申込番号 SH24-005  
 比内地鶏親子丼の素150g×6 / 賞味期間は冷凍で30日 / 鶏肉:秋田県産  
 ※冷凍便にてお届け。



秋田県横手市のご当地焼きそば。もちもちの太いストレートの茹で麺と、鰹ダシが効いたソースが決め手。別で用意した半熟目玉焼きの黄身と絡めて食べるのが地元流の食べ方です。

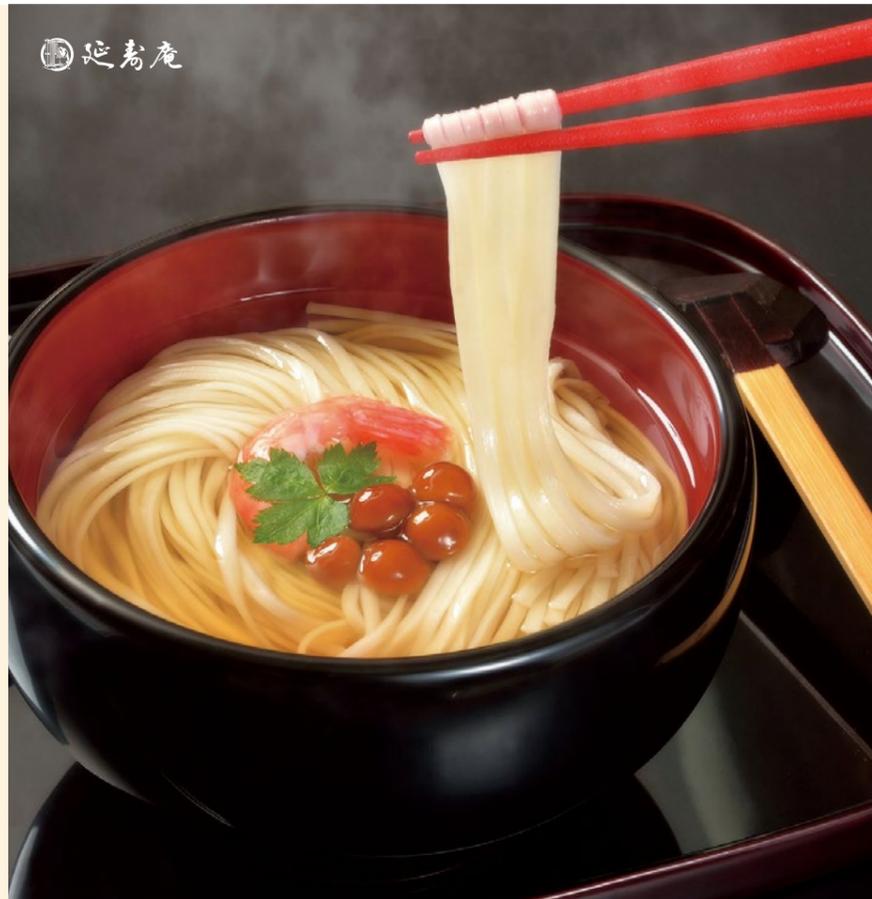


**横手やきそば**  
 申込番号 SH24-007  
 横手やきそば2食入400g×4

※卵・野菜等は、商品に含まれておりません。

稲庭うどんの本場、秋田県稲庭町から国内産小麦を使用して作ったなめらか、ツルツル、コシの良さが特徴の稲庭うどんをお届けします。

延壽庵

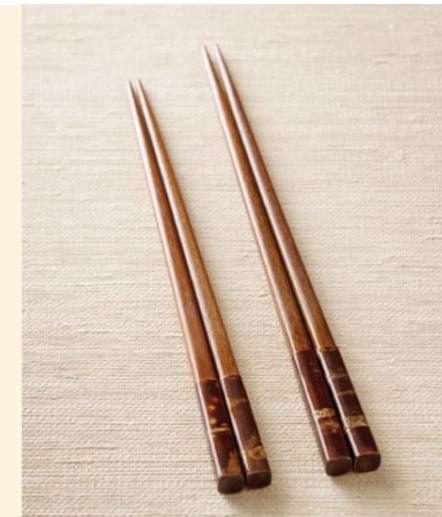


**稲庭手延うどん**  
 申込番号 SH24-006  
 稲庭うどん560g (80g×7袋)



秋田県を代表するお米「あきたこまち」。小粒ながらもモチモチとした粘りとやわらかい口当たりで、美しい光沢、香り、ほのかな甘みがある人気ブランドの一つです。

**秋田県産 あきたこまち**  
 申込番号 SH24-008  
 あきたこまち2kg / 秋田県産



桜皮を使った秋田の伝統工芸品「樺細工」。天然の桜皮のため、お使いいただくうちに艶が増し色合いも変化し経年変化をお楽しみいただけます。永くご愛用いただけるお箸です。

**鉄木箸夫婦セット**  
 申込番号 SH24-009  
 サイズ(約):大=全長22.5cm、小=全長21cm / 材質:天然木・桜皮(ウレタン塗装) / 日本製

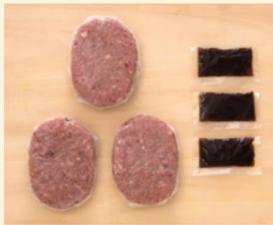


コシのある生麺、コクのあるストレートスープ、自慢のカクテキキムチ、ヤマトの冷麺そのままの味がお楽しみいただけます。冷麺に欠かせない大根キムチ（カクテキ）は、本格手作りです。



**〈焼肉冷麺ヤマト〉冷麺・キムチセット**  
 申込番号 SH24-010  
 (麺160g×2、スープ200g×2、辛み150g、ごま1g×2、酢5g×2)×2袋、キムチ300g / 賞味期間は冷蔵で10日  
 ※冷蔵便にてお届け

岩手県前沢の〈小形牧場〉で丹精込めて育てられた「小形牧場牛」の生ハンバーグ。和牛の甘みや旨みがジューシーに広がる本格的なレストランの味わいです。自然解凍してから焼きあげ、特製ソースをかけてお召しあがりください。

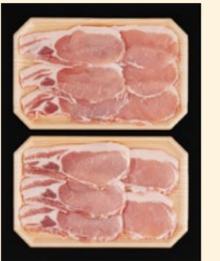


**小形牧場牛生ハンバーグ**  
 申込番号 SH24-011  
 ハンバーグ(ソース付) 150g×3 / 牛肉:岩手県産  
 ※冷凍便にてお届け。  
 ※生ものため必ず加熱してお召しあがりください。



細部までバランス良く入ったサシが、低い温度でもとろけます。保水力のある赤身は、旨みを外に逃さず豚肉のおいしさを堪能できます。

**佐助豚 生姜焼き用**  
 申込番号 SH24-012  
 ロース肉200g×2 / 岩手県産  
 ※冷凍便にてお届け。





肉の締まり・きめ、脂肪の色と質などの条件もよく、質の高さを誇る山形牛。ジューシーで肉汁があふれ、脂に甘みがあるのが特徴です。そんな山形牛のロース部位やモモ部位を贅沢に使用し、仕上げたのがこちらのハンバーグ。



〈山形の極み〉  
山形牛特製ハンバーグ

申込番号 SH24-013  
山形牛特製ハンバーグ140g(固形量100g)×4  
※冷凍便にてお届け。



山形県南陽市赤湯地区にある人気ラーメン店〈龍上海〉。数種の味噌をブレンドしたコクのある旨み濃厚なスープ、具材のチャーシュー・メンマまで、二代目店主の監修のもと試行錯誤を繰り返し、やっと完成した一品です。

〈山形の極み〉  
龍上海赤湯からみそラーメン  
チャーシュー・メンマセット

申込番号 SH24-016  
龍上海ラーメン(めん130g×2、スープ72g×2、辛味噌12g×2)×2、チャーシュー・メンマ計46g×4 / 賞味期間は冷蔵で15日  
※冷凍便にてお届け。



つつつとしたのど越しの良さが特徴の、そば処山形で作られた田舎そばです。

山形の生そばセット

申込番号 SH24-017  
なまそば150g×5、専用つゆ25g×5 / 賞味期間は冷蔵で14日  
※冷凍便にてお届け。



日本の米育ち三元豚のおいしさが濃厚に味わたる肩ロース肉を、オリジナルのブレンド味噌に漬け込みました。食欲をそそる味噌の風味は、濃厚な肩ロースと相性抜群のおいしさです。

〈山形の極み〉  
平田牧場 味噌漬けセット

申込番号 SH24-014  
三元豚特製味噌漬け・三元豚八丁味噌漬け各112g×2 / 賞味期間は冷蔵で15日 / 豚肉:国産  
※冷凍便にてお届け。



米沢牛の旨みとコクがしっかりと浸み込んだ芋煮と、米沢牛を贅沢に使ったすき焼のセットです。電子レンジ調理で簡単にお召し上がりいただけます。

肉総菜詰合せ

申込番号 SH24-015  
山形芋煮220g、米沢牛すき焼160g×2  
※冷凍便にてお届け。



寒河江市にある「煎餅工房さがえ屋」。甘めのしょうゆたれに漬け込み、低温でじっくり乾燥させたしみかりせん、まろやかなたまり醤油ときざみ海苔の薫りが豊かなさがえ焼きなど、人気のおせんべいを詰め合わせました。

〈山形の極み〉  
しみかりせん煎餅詰合せ

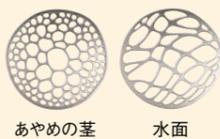
申込番号 SH24-018  
しみかりせん(醤油・柚子)×各8枚、さがえ焼7枚、野菜カレー揚煎5枚 / うち米:国産



自動車部品などの製造に使われる「ロストワックス casting」という工法を応用して作られたユニークな花器。グラスの上に置いて挿花に使う以外に小物トレイとしても使えます。あやめの断面がモチーフの「あやめの茎」と、水面のゆらぎがモチーフの「水面」。

〈山形精密铸造〉花器

申込番号 SH24-019 あやめの茎  
SH24-020 水面  
サイズ(約):直径9.5×高さ1cm / 材質:ステンレス / 日本製





素材の旨みを生かした絶妙な塩加減が食欲をそそる塩仕込み。独自配合の味噌で味付けし、焼いたときの香ばしい香りと風味の良い味噌仕込み。人気の味付け牛たんをご賞味ください。



**〈伊達の牛たん本舗〉  
伊達の牛たん詰合せ**  
申込番号 SH24-021  
牛たん塩仕込み・牛たん味噌仕込み各100g、おみ漬け90g / 牛タン:アイルランド・英国他産  
※冷凍便にてお届け。



激しい寒暖の差が育む甘みのある脂身ときめ細やかでしっかりとした肉質の「蔵王牛」。適度な霜降りと赤身のバランスがよい肩ロースを、じっくりと味わえるすき焼でご堪能ください。



**蔵王牛 すき焼用**  
申込番号 SH24-024  
肩ロース250g / 宮城県産  
※冷凍便にてお届け。



利久こだわりの牛たんを使用した、牛たんカレーと牛たんおかずシリーズ。牛たん本来の旨味を詰め込んだ、利久オリジナル商品をご堪能ください。

**牛たんカレーとおかずセット**  
申込番号 SH24-022  
牛たんカレー 180g×2、牛たんラー油・牛たん茶漬け各100g



宮城〈ささ圭〉の「手わざ笹かまぼこ」は、しっとり絹のようにきめ細やかで、噛むほどに味わい深くなる、昔ながらの味です。

**〈日本の極み〉  
宮城 手わざ 笹かまぼこ**  
申込番号 SH24-023  
笹かまぼこ70g×6 / 賞味期間は冷蔵で8日  
※冷蔵便にてお届け。



粘りが強く粒が大きくて食べやすい「ひとめぼれ」。宮城の中でも特に評判の良い登米地方のお米をお届けします。

**特別栽培米  
宮城県産 ひとめぼれ**  
申込番号 SH24-025  
特別栽培米ひとめぼれ1kg / 宮城県産



宮城県で獲れた脂ののったいわしのみを使用。いわし本来の旨みがぎゅっと詰まっています。また、まぐろの尾肉を醤油と砂糖で甘い大和煮に仕上げました。

**〈木の屋石巻水産〉  
いわし・まぐろ大和煮缶詰詰合せ**  
申込番号 SH24-026  
いわし水煮170g (固形量120g) ×4、まぐろ大和煮170g (固形量120g) ×2 / プルトップ缶





福島県産豚ロース肉のやわらかく香ばしいみそ漬です。肉を直接みそに塗るのではなく、一枚一枚和紙で包んだ上からみそに漬けて熟成させることで、一般的な味噌漬けよりも焼いても焦げにくく、風味豊かに仕上がっています。



**福島県産 豚ロース香味和紙包み**

申込番号 SH24-027  
 国産豚ロース味噌漬 70g×6 / 賞味期間は冷蔵で21日 / 豚肉:福島県産  
 ※冷蔵便にてお届け。



会津盆地の西、霊峰磐梯山を望む会津坂下町。肥沃な大地と、酒造りにも使われる飯豊山の清らかな伏流水で育った「こしひかり」は、もっちりとした強い粘りとほど良い甘み、ふっくらつややかで、評判の良いおいしいお米です。



**福島県会津産 こしひかり**

申込番号 SH24-029  
 コシヒカリ3kg / 福島県産

モチモチツルツルの麺の秘密は小麦粉。独自の配合でブレンドした2種類の小麦粉に、名水百選に選定された「梅峰(つがみね) 渓流水」を加え、じっくりと熟成させています。こだわりの素材と、手間暇かけた熟成によって、食感・どごし共に最高の麺を生み出しているのです。スープは豚骨・鶏ガラの旨みをバランスよく合わせた喜多方ラーメン定番のコクありすっきり醤油スープです。



**〈河京〉喜多方ラーメン8食**

申込番号 SH24-028  
 生麺 120g×8、醤油スープ 35g×8

江戸時代、幕府へも献上され、当時の記録に「奥州三春より出づるは白く美なり」との評判も記された「三春素麺」。伝承技術である、油を使わない手延べ製法で、熟成と延ばしを繰り返し、低温乾燥で仕上げられたそうめんは、コシが強くなめらかな舌ざわり。



**三春素麺**

申込番号 SH24-030  
 三春素麺 180g×6、つゆ 30ml×6

