

世界に認められた味を  
あなたに。

ノーベルの職人、中野良彦氏は、世界最高峰のドイツ食肉コンクールで  
豚の金メダルを受賞。国内本来の豚肉を最大限に引き出したハムは  
肉の繊維を壊さないように蒸成し、最終10日間寝かした甘みながらの成肉製法。  
選りすぐりのチップも職人仕上げの匠ゆらいという「自然派 匠肉主義」。  
世界が認めたノーベルの味を大層な方へ。



家族の愛情と情熱が育てた夢の味。

**焼肉セット** 商品番号 **YY-40** ¥4,000 [税込¥4,320]

**バラエティーセット** 商品番号 **YB-50** ¥5,000 [税込¥5,400]

**特選 みぞ漬** 商品番号 **YM-30** ¥3,000 [税込¥3,240]  
商品番号 **YM-50** ¥5,000 [税込¥5,400]

**しゃぶしゃぶセット** 商品番号 **Y-30** ¥3,000 [税込¥3,240]  
商品番号 **Y-50** ¥5,000 [税込¥5,400]

YY-40 香味ポーク ロース (各400g)、肩ロース (300g) / YB-50 香味  
ポーク ロース(150g) ×5、肩ロース(生身)400g、バラブロック(500g)  
生姜焼きのたれ (250ml) / YM-30 特選ロース味噌漬付 (100g×5) / YM-50  
香味ポーク特選ロース味噌漬付 (100g×5)、特選ヒレ味噌漬付 (40g×6)  
/ Y-30 香味ポークロース、バラ (各350g) オリジナルごまだれ1本 (250ml)  
/ Y-50 香味ポークロース、バラ (各700g) オリジナルごまだれ1本 (250ml)

※ 送料別途 (送料は次の送料表がります。北海道 - 1,200円 /  
東北 関東 北陸 - 900円 / 関西 中部 北陸 - 1,100円 / 中国 四国 九州 - 1,500円 / 沖縄 - 2,000円)

商品番号 **N-30** ¥3,000 [税込¥3,240]

ウインナー (115g) ×6、あじふき (105g) ×2、ソーシク (115g)  
カレーウインナー (115g) ×5、ソーシク (115g)  
ペールタウヴルストー(115g) ×1

商品番号 **N-50** ¥5,000 [税込¥5,400]

豚肉ロースハム (400g)、煎肉部ハムブロック (300g)  
あじふき (115g)、ポプリウインナー (115g)  
ペールタウヴルスト (115g)

商品番号 **NV-38** ¥3,800 [税込¥4,104]

ポークソーシク (400g)、ウインナー (115g)  
あじふきウインナー (115g)、ポプリウインナー (115g)  
ソーシクウインナー (115g)

オプションで  
追加できます!

商品番号 **N-40** ¥4,000 [税込¥4,320]

自家製ハムブロック (300g)、生ハム黒留りステーキ  
1人用 (120g) ×2、カレーウインナー (105g)  
ソーシクウインナー (115g)、ソーシク (115g)

商品番号 **N-51** ¥5,000 [税込¥5,400]

豚肉ロースハム (400g)、煎肉部バラベーコン (300g)  
ポークソーシク (400g)

商品番号 **NV-50** ¥5,000 [税込¥5,400]

煎肉部バラベーコン (300g)、ボンレスハム (400g)  
あじふきウインナー (105g)、ウインナー (115g)

**オリジナル調味料  
できました!**

豚肉専門店の焼肉のたれ 商品番号 **O-00** ¥520 [税込¥560]  
豚肉専門店の生姜焼きのたれ 商品番号 **O-00** ¥480 [税込¥518]  
豚肉専門店のごまだれ 商品番号 **O-00** ¥680 [税込¥734]  
奥米たっぷり とんかつソース 商品番号 **O-00** ¥580 [税込¥628]  
フレンチドレッシング 商品番号 **O-00** ¥450 [税込¥486]  
サウザンドレッシング 商品番号 **O-00** ¥560 [税込¥596]  
たまねぎドレッシング 商品番号 **O-00** ¥480 [税込¥518]

調布のやさい畑（東京都）

《道の駅きよかわのドレッシングと焼き肉のたれ、とんかつソース》

あちこちでコンサルをしているとどうしても同じ手口になってしまうのだが、優秀なクライアントは指導を鵜呑みにせず、独自の切り口で商品化を進める。

2カ所ともに同様の課題があったので、道の駅きよかわにオリジナル商品の製造を依頼した。最終的な出来栄えは写真のとおり。右のノーベルはギフト用に仕上げた。左の「調布のやさい畑」では、余剰野菜を使ったレトルトカレーを山際食彩工房に依頼して試作している。（ノーベルの商品写真は青木が年に2回季節に応じて撮影するものです。）



オプションで  
追加できます!

**オリジナル調味料  
できました!**

豚肉専門店の焼肉のたれ 商品番号 **O-00** ¥520 [税込¥560]  
豚肉専門店の生姜焼きのたれ 商品番号 **O-00** ¥480 [税込¥518]