

「手づくりのやさしさ」をお届けします。

ハム・ソーセージギフト

どきどきのハム・ソーセージは茨城県の銘柄豚「ローズポーク」を使用し、どきどきの工房で職人が1本1本手づくりしています。



人気No.1セット

工房長のおすすめセット

注文番号 S-6 3,500円

- どきどきフランク(SUFFA銅賞)5本
- チューリンガー(SUFFA銀賞)6本
- チーズフランク(SUFFA銀賞・IFFA金賞)4本
- ガーリックペッパー(SUFFA金賞)5本
- ぶどうタンフランク(SUFFA銅賞)4本
- 瓶マスタード

注文番号 S-7 4,000円

- どきどきフランク(SUFFA銅賞)5本
- チューリンガー(SUFFA銀賞)6本
- ロングソーセージ(SUFFA銅賞・IFFA金賞)4本
- スモークチキン(SUFFA銀賞)1枚
- ベーコン(SUFFA銅賞)約300g
- カイザーヤークト(約200g)1本
- 瓶マスタード

注文番号 S-8 5,000円

- どきどきフランク(SUFFA銅賞)5本
- チューリンガー(SUFFA銀賞)6本
- ロングソーセージ(SUFFA銅賞・IFFA金賞)4本
- スモークチキン(SUFFA銀賞)1枚
- ベーコン(SUFFA銅賞)約300g
- カイザーヤークト(約200g)1本
- 瓶マスタード

注文番号 S-9 6,500円

- ローズハムが入った
- さらにポークジャーキー入り

注文番号 S-10 8,500円

- もございます

国際コンクールで複数の賞を受賞。

- 2002年SUFFA 銀賞・銅賞8個受賞
- 2004年IFFA 金賞2個受賞
- 2005年SUFFA 金賞1個・銅賞1個受賞
- 2008年SUFFA 銀賞1個・銅賞1個受賞



お持ち帰り専用 ミニギフトもできます!

お好みの組合せでご注文ください。
*詳しくはスタッフにおたずねください。



*ハムソーセージ精肉ギフトは、2008年4月より内容をリニューアルいたしました。*お持ち帰りの際、保冷剤が必要な場合、別途料金がかかります。

いばらきが誇る 最高峰の高級牛肉 常陸牛

「常陸牛」は厳選された黒毛和牛の最高級ブランド。肉のきめが細かく、良質の脂肪が筋肉中に「霜降り」状に沈着するため、非常に柔らかく風味の良いのが特徴。

30か月余りにわたり、磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもとに育てられ、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付された肉質の優秀なものだけが、「常陸牛」(ひたちぎゅう)と呼ばれます。

注文番号 B-7
常陸牛 もも焼肉用またはすき焼き用 600g
各5,000円

注文番号 B-6
常陸牛 肩ロース焼肉用またはすき焼き用 600g
各8,000円

注文番号 B-8
常陸牛 ロースすき焼き用またはしゃぶしゃぶ用 500g
各10,000円

注文番号 B-5
常陸牛 ロースステーキ用 600g(200g×3枚)
12,000円

注文番号 B-9
常陸牛 ロースステーキ用 400g(200g×2枚入)
8,400円 もございます。

いばらき自慢の高品質豚肉 ローズポーク

肉質は弾力があり、きめが細かく、柔らかいのが特徴です。それはローズポーク専用飼料で肥育しているため、締りのよい赤肉に混在する良質の脂肪が光沢のある豚肉を作り出すからです。

注文番号 M-2
ローズポーク ロース味噌漬 800g(100g×8枚入)
4,500円

注文番号 M-3
ローズポーク 味噌漬 600g(ローズ100g×3、もも100g×3)
2,500円 もございます。



豊かな自然が育んだ、いばらきの美味しいくだもの 茨城は全国でも有数の果物の産地です。四季折々の果物をお楽しみください。

メロン 生産量日本一の茨城では多種多様なメロンが栽培されており、甘さの質、食味の違いを旬ごとに楽しむことができます。

アンデスメロン
取扱時期 5月中旬～6月中旬
【アンデスメロン】厚い肉質と豊かな香りに加え甘さにコクがある緑肉メロンです。

クインシーメロン
取扱時期 5月上旬～7月上旬
【クインシーメロン】まるやかな甘みとなめらかな舌触りが楽しめる赤肉メロンです。

タカミメロン
取扱時期 6月中旬～7月中旬
【タカミメロン】果肉が厚く、甘くジューシーな後味さわやかな緑肉メロンです。

アールスメロン
取扱時期 8月上旬～10月末
【アールスメロン】一般的にマスクメロンと呼ばれる高級メロンの代表格。美しい見た目はもちろんのこと、肉質、味、芳香が優れたメロンです。

なし 茨城の梨は赤梨が中心で、甘味の強さとみずみずしさが特徴です。

取扱時期 8月中下旬
【幸水】甘みが強く、多汁で特有の風味があります。規格:2.5kg箱、5kg箱、10kg箱

取扱時期 9月上旬
【豊水】多汁で酸味と甘みがあります。規格:2.5kg箱、5kg箱、10kg箱

全国有数の米どころ お米

茨城県は、全国でも有数の米どころ。6月にたっぷり雨と雨が降り、7・8月に晴天が続き、9月に空気が乾燥するという稲の成長に最適な気象条件が茨城の美味しいお米を育てます。

実りの秋

新米は8月下旬よりあきたこまち 9月上旬よりヨシヒカリ、取扱スタート!!

取扱時期 通年 規格:5kg

ギフトお申込のご案内

- お申込は
 - ①ポケットファームどきどきにご来店いただき直売所内各売場係員へお申込ください。
 - ②また、ご来店いただけない場合は、必ず最初にお電話(TEL.029-240-7777受付時間:水曜を除く10時～16時)でお申込み手続き方法をご確認ください。ご注文内容は(誤受注防止のため原則)FAX(029-292-8700)でのみ承ります。
- 商品代金について
 - ①ハムソーセージと精肉については掲載ページをご参照ください。
 - ②価格未掲載商品は、その取り扱い時期にご確認ください。
 - ③商品代金は、消費税込み価格となっております。
 - ④ご希望により配送も承っておりますが、送料は別途申し受けます。
- 配送方法について
 - ①配送には「クロネコヤマト便」を利用いたします。
 - ②発送は国内のみとさせていただきます。
- 送料について

お届け地区	通常便 常温品	クール便 精肉・ハムソー
関東・中部・信越北陸・東北	460円	610円
関西	600円	750円
中国	700円	850円
四国	800円	950円
九州・北海道	900円	1,050円
沖縄	1,000円	1,150円

*仮票一口につき上記料金となります。*ハムソーセージ・精肉についてはクール便ご利用となります。
*重量や容量、荷物の大きさが規定を超える場合および離島についてはこの通りではありませんのでヤマト便の規定によりご確認ください。

- 発送の時期について
 - ①商品の特性上お届け日の指定は原則できません。
 - ②商品ごとご案内させていただいている取り扱い期間に準備出来次第、発送いたします。
 - ③年末年始、ゴールデンウィークの配送は別途定めます。
 - ④水曜日の発送は定休日の都合上お受けできませんのでご了承ください。
 - ⑤お支払方法が現金書留の場合は入金確認後、準備出来次第発送いたします。
 - ⑥配送時間帯の指定(ヤマト便の規定により)が可能な地域もございます。しかしながら、希望配送時間帯のお届けを確約するものではありません。詳しくは売場スタッフにお問合せください。

- お支払は
 - ①現金
 - ②代引き(クロネコヤマト便コレクト) クロネコヤマト配達ドライバーに、商品と引換えに「商品代金+送料+代引引換手数料」をお支払ください。
 - ③また現金書留もご利用になれます。
- ご注文内容の変更・キャンセル
商品の特性上発送日の変更やキャンセルができない場合がございますので、予めご了承ください。

代引引換手数料

代引引換額	代引引換手数料(税込)
1万円未満	315円
1万円以上～3万円未満	420円
3万円以上～10万円未満	630円
10万円以上～30万円まで	1,050円

- 商品の返品・交換について
 - ①商品到着後は速やかに商品の状態をご確認ください。
 - ②商品の性質上、交換・返品は承ることができません。
 - ③また、お届け先が長期ご不在のため商品をお受け取りできない場合でも、返品いただくことはできません。予めお届け先の在宅を確認していただきますようよろしくお願いいたします。
 - ④発送時の管理は万全を期しておりますが、万が一商品に破損、不足、傷み等の不備があった場合は、交換もしくは返金させていただきますので、商品到着後即日または翌日までに連絡をお願いいたします。
- 商品について
 - 商品の特性上(手作り品や青果物のため)ご希望の数量が揃わない場合や、品切れになる場合がございますので予めご了承ください。
 - ※受注後、品切れの際は、お電話かFAXでご連絡いたします。
 - 手作り品のハムソーセージや精肉については、商品お持ち帰りのご希望の場合すぐにお渡しできない場合がございますので、電話にてのご予約も承ります。
 - また、ご注文を承ってから数日かかる場合もございますので予めご了承ください。
- 個人情報の取り扱いについて / お客様の個人情報は、厳正な管理の下で安全に保管しており、顧客管理以外の目的で使用されることは一切ございません。ご不明な点がございましたら、売場スタッフまたは、下記までお気軽にお尋ねください。

JA全農いばらき ポケットファーム どきどき
 ◆住所 / 〒311-3155 茨城県茨城町下土師字高山1945 ◆電話 / 029-240-7777 ◆FAX / 029-292-8700
 ◆店舗の営業時間 / 9時30分～17時30分 ◆電話によるギフト受付時間 / 10時～16時 ◆定休日 / 毎週水曜日 年始休みあり

このカタログは平成21年7月発行です。発行後1年前経過すると、価格や内容に変更の場合もございますのでご確認ください。