

人形町今半

NINGYOCHO IMAHAN

商品カタログ
2024年秋冬



すき焼



すき焼わりしたストレート (460g)

売上No.1! 人形町今半の味をそのままに薄割(昆布だし)を加えました。味を調整せずにストレートでお使いいただけます。



小売価格: 610円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、本みりん、砂糖、清酒、昆布
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 74×74×165/680g
ケース段ボール 302×235×182/8.7kg
- JANコード 4970855000110
- GTINコード 14970855000117

すき焼わりしたストレート (300ml)

人形町今半の味をそのままにすき焼わりしたストレート(460g)の小容量版。残さず使い切りの適量さを求めました。



小売価格: 460円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、本みりん、砂糖、清酒、昆布
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 72×72×138/540g
ケース段ボール 228×300×150/7.0kg
- JANコード 4970855000028
- GTINコード 14970855000025

すき焼わりした(減塩タイプ) (460g)

当社比で塩分25%カット。昆布だしの配合を高め、旨味を損なうことなく減塩なのに十分美味しくいただけます。(ストレートタイプ)



小売価格: 610円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、本みりん、砂糖、清酒、昆布/酸味料
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 74×74×165/680g
ケース段ボール 302×235×182/8.7kg
- JANコード 4970855000155
- GTINコード 14970855000152

特撰すき焼割下 (360g)

創業より守り続けた味をPETボトル化にて再現致しました。特級こいくち醤油使用のコクのある割下です。濃いめなので、水かだして薄めてお使い下さい。



小売価格: 600円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、本みりん、砂糖、清酒
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 PET 62×62×155/415g
ケース段ボール 200×265×168/5.16kg
- JANコード 4970855000103
- GTINコード 14970855000100

すき焼割下(木樽醤油仕込) (360ml)

こだわりの木樽醤油に本味醂をふんだんに使用し、さっぱりとした甘みのある味わいです。(ストレートタイプ)



小売価格: 840円

- 原材料名: 本味醂(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、清酒、昆布
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 6×2
- 商品サイズ/重量
単品 壺 61×61×203/650g
ケース段ボール 135×200×215×2合/8.4kg
- JANコード 4970855000141
- GTINコード 14970855000148

極上すき焼割下 (360ml)

高品質をテーマに有機丸大豆使用の醤油に、三温糖、極上本味醂など原材料、製法にこだわりました。水かだして薄めてお使い下さい。



小売価格: 1,100円

- 原材料名: 醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、本味醂、砂糖、清酒、食塩
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 6×2
- 商品サイズ/重量
単品 壺 60×60×200/650g
ケース段ボール 135×200×215×2合/8.2kg
- JANコード 4970855000608
- GTINコード 14970855000605

すき焼麩(京の丁字麩) (6個)

人形町今半がすき焼の具材の1品として使用しています。お肉と野菜の旨味が染み込み、よりすき焼の美味しさを引き立てます。水かぬるま湯で戻してからお使い下さい。



小売価格: 270円

- 原材料名: 小麦たんぱく(国内製造)、小麦粉
- 製造地: 京都府
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×6
- 商品サイズ/重量
単品 袋 165×150×20/17g
ケース段ボール 345×220×460/1.3kg
- JANコード 4970855001049
- GTINコード 14970855001046

人形町今半流! 美味しいすき焼の作り方



QRコードから動画でご紹介!

しゃぶしゃぶ



2024年8月末終売

しゃぶしゃぶごまだれ (200ml)

練りごまとすりごまに柑橘果汁のバランスの良さが、黒毛和牛・オーージービーフ・野菜などを引き立てます。



小売価格: 510円

- 原材料名: 練りごま(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま油、かんきつ果汁(橙、レモン)、すりごま、食塩、発酵調味料、本みりん、かつお節エキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、(一部にごま・大豆・小麦を含む)
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 54×54×160/405g
ケース段ボール 236×178×172/5.1kg
- JANコード 4970855000066
- GTINコード 14970855000063

2024年8月末終売

しゃぶしゃぶポンス (200ml)

4種類の柑橘果汁(レモン、すだち、橙、柚子)を使用し、だしが入っているのでさっぱりまろやかな味わい。



小売価格: 510円

- 原材料名: しょうゆ(国内製造)、かんきつ果汁(レモン、すだち、橙、柚子)、醸造酢、砂糖、発酵調味料、本みりん、食塩、コブエキス、かつお節エキス/調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む)
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 54×54×160/410g
ケース段ボール 236×178×172/5.2kg
- JANコード 4970855000073
- GTINコード 14970855000070

2024年9月～リニューアル

しゃぶしゃぶごまだれPET (200ml)

丹念に練り上げた練りごま、風味豊かな香ばしいすりごまの2種類を入れ、ごま本来の甘みを最大限に引き出しました。



小売価格: 560円

- 原材料名: しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、練りごま、砂糖、醸造酢、ごま油、かんきつ果汁(橙、レモン)、すりごま、食塩、発酵調味料、本みりん、かつお節エキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸)
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 PET 53×53×160/245g
ケース段ボール 236×169×165/3.12kg
- JANコード 4970855001766
- GTINコード 14970855001763

2024年9月～リニューアル

しゃぶしゃぶポンスPET (200ml)

4種類の柑橘果汁の爽やかな風味とこだわりのだしでまろやかにし、しゃぶしゃぶをさっぱりいただけます。



小売価格: 510円

- 原材料名: しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、かんきつ果汁(レモン、すだち、橙、柚子)、醸造酢、砂糖、発酵調味料、本みりん、食塩、昆布エキス、かつお節エキス/調味料(アミノ酸)
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 PET 53×53×160/243g
ケース段ボール 236×169×165/3.1kg
- JANコード 4970855001773
- GTINコード 14970855001770

極上しゃぶしゃぶごま (360ml)

厳選したごまなど高品質と美味しさを極めました。米酢や橙果汁でさっぱりとした酸味を持たせた香り豊かな極上の逸品。



小売価格: 1,100円

- 原材料名: 練りごま(国内製造)、醤油(大豆・小麦を含む)、本味酢、橙果汁、清酒、ごま油、米酢、すりごま、かつおかれぶし削り、そうだがつおかれぶし削り、昆布
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 6×2
- 商品サイズ/重量
単品 壺 60×60×200/608g
ケース段ボール 135×200×215×2合/7.6kg
- JANコード 4970855000622

極上しゃぶしゃぶポン酢 (360ml)

こだわりの醤油と純米酢のコクと旨味、だしのまろやかな風味や橙果汁の上品な香りが全体の味を引き立てた極上の逸品。



小売価格: 1,100円

- 原材料名: 醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、橙果汁、本味酢、清酒、レモン果汁、食塩、かつおかれぶし削り、そうだがつおかれぶし削り、昆布
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 6×2
- 商品サイズ/重量
単品 壺 60×60×200/625g
ケース段ボール 135×200×215×2合/7.8kg
- JANコード 4970855000615
- GTINコード 14970855000612

しゃぶしゃぶごまだれ(木樽醤油仕込)(300ml)

こだわりのごまと木樽醤油の旨味、大分県産かぼす果汁でさっぱりとしています。



小売価格: 840円

- 原材料名: ねりごま(国内製造)、みりん、しょうゆ、(小麦・大豆を含む)、醸造酢、砂糖、かぼす果汁、食塩、かつおぶしエキス、いりごま、酵母エキス
- 製造地: 大分県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 6×2
- 商品サイズ/重量
単品 壺 61×61×195/550g
ケース段ボール 137×197×208×2合/7.6kg
- JANコード 4970855001162
- GTINコード 14970855001169

しゃぶしゃぶごまだれ(木樽醤油仕込)使用!
冷やしごま豆乳担々麺



QRコードから動画でご紹介!

焼きたれ・ドレッシング



焼肉のたれ中辛 (240g)

青森県産生にんにくの旨味が効いた味と香りそしてコクを極めた本格たれ。お肉をがっつり食べたい方におすすめです。



小売価格: 650円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、本みりん、にんにく、ごま油、清酒、生姜、白ごま、蜂蜜、香辛料/調味料(アミノ酸等)
- 製造地: 神奈川県
- 賞味期間: 8ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 53×53×165/435g
ケース段ボール 180×230×180/5.5kg
- JANコード 4970855000288
- GTINコード 14970855000285

焼肉のたれ旨甘 (245g)

合わせ醤油・魚醤で旨味を高め、りんごと糖蜜が入り、甘すぎなくコクとまろやかさを出しています。



小売価格: 540円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、糖蜜、水飴、にんにく、本みりん、清酒、米酢、魚醤、りんご、生姜、酵母エキス、コショウ、唐辛子
- 製造地: 神奈川県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 53×53×165/440g
ケース段ボール 180×230×180/5.7kg
- JANコード 4970855000233
- GTINコード 14970855000230

ステーキあまから醤油たれ (250g)

本みりんをふんだんに使用し、香辛料を効かせた和風あまからたれ。お肉などと焼き絡めながらお使い下さい。



小売価格: 500円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、本みりん、りんご酢、にんにく、紹興酒、糖蜜、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
- 製造地: 神奈川県
- 賞味期間: 18ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 53×53×165/445g
ケース段ボール 180×230×180/5.6kg
- JANコード 4970855001261
- GTINコード 14970855001268

ステーキ和風おろしたれ (225g)

国産生大根おろしを全体の25%使用し、刻み生姜やにんにくを加えました。レモン果汁の爽やかさがお肉を引き立てます。ステーキ以外にハンバーグなどにもおすすめです。



小売価格: 560円

- 原材料名: しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、大根おろし(国産)、砂糖、本みりん、醸造酢、生姜、おろしにんにく、濃縮レモン果汁、香辛料/加工でんぷん
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 54×54×160/412g
ケース段ボール 178×236×172/5.4kg
- JANコード 4970855001308
- GTINコード 14970855001305

生姜焼のたれ (180g)

高知県産おろし生姜を使用し、黒酢でさっぱり仕上げました。豚肉との相性抜群、優しい味わいです。



小売価格: 450円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、水飴、生姜、糖蜜、黒酢、本みりん、清酒、酵母エキス、香辛料
- 製造地: 神奈川県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 48×48×172/345g
ケース段ボール 160×215×187/4.5kg
- JANコード 4970855000530
- GTINコード 14970855000537

金胡麻ドレッシング (190ml)

3種類の深煎焙煎ごまに生醤油を使用し、三温糖とりんご酢で後味をまろやかに仕立てました。



小売価格: 510円

- 原材料名: 食用植物油(ごま・大豆を含む、国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、りんご酢、白ごま、ねりごま、金ごま、卵黄(卵を含む)、濃縮レモン果汁、食塩、酵母エキス/増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)、香辛料抽出物
- 製造地: 大分県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 60×60×165/435g
ケース段ボール 200×260×190/5.6kg
- JANコード 4970855000516
- GTINコード 14970855000513

オニオンふれんちドレッシング (190ml)

人形町今半飲食店で使用。国産生玉ねぎがたっぷり入り、米味噌(西京味噌)などを加えた和風ベース。



小売価格: 455円

- 原材料名: 食用植物油(大豆を含む、国内製造)、たまねぎ、醸造酢(りんごを含む)、みそ(大豆を含む)、砂糖、はちみつ、食塩、ごま、酵素分解卵黄(卵を含む)、魚介エキス(魚介類)、香辛料、酵母エキス/増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)
- 製造地: 大分県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 壺 60×60×165/435g
ケース段ボール 200×260×190/5.6kg
- JANコード 4970855000592
- GTINコード 14970855000599

ステーキあまから醤油たれ使用! ステーキ丼



QRコードから動画でご紹介!

米飯



牛炊き込みご飯 (2合分165g)

国産牛とごぼう、人参などが入り、今半のすき焼割下で仕立てました。牛脂を使用して味に深みを出しています。



小売価格: 600円

- 原材料名: 発酵調味料(国内製造)、しょうゆ、牛肉、野菜(ごぼう、人参)、砂糖、牛脂、しいたけ、昆布、酵母エキスパウダー、食塩、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
- 製造地: 茨城県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1
- 商品サイズ/重量
単品 箱 180×130×20/187g
ケース段ボール 223×138×193/2.0kg
- JANコード 4970855000707
- GTINコード 14970855000704

牛そぼろ五目炊き込みご飯 (2合分160g)

今半らしく「牛肉」をメインとした5種類の具材に、3種類のだしで仕立てた優しい甘みのある味わいです。



小売価格: 560円

- 原材料名: 発酵調味料(国内製造)、野菜(ごぼう、にんじん)、牛肉、しょうゆ、砂糖、還元水飴、しいたけ、油揚げ、食塩、昆布エキス、かつお節エキス、焼きあごだし、酵母エキスパウダー/凝固剤、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
- 製造地: 茨城県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1
- 商品サイズ/重量
単品 箱 180×130×20/187g
ケース段ボール 223×138×193/2.0kg
- JANコード 4970855001711
- GTINコード 14970855001718



牛炊き込みご飯

作り方(お米2合)

- 1 お米2合(180mlカップ×2)をとき、白米を炊くときと同じ水加減にします。
- 2 本商品を汁ごと入れ、軽くかき混ぜてから炊いてください。

※炊飯器の目盛りより水分が多くなりますが、問題ありません。
※お好みで針生姜や山椒、三つ葉をちらすとより一層おいしく召し上がれます。

⚠ 袋のふちで手を切らない
⚠ 品質保持の為、開封後はすぐに炊飯し、1回で使い切ってください。
⚠ タイマー予約での炊飯、及び保温は避けてください。

●「牛炊き込みご飯の素」は油脂分が固まりますので、2~3分お湯につけてからお使いください。油脂分も一緒に炊くことで、一層おいしくなります。
●炊飯器の機種により作り方が異なる場合がありますので、炊飯器の説明書を参考にしてください。
●無洗米でもおいしく召し上がれます。水の量は無洗米を炊く時と同じ水加減にしてください。

玉子かけご飯醤油 (210ml)

すき焼後の牛肉や野菜から出ただしがたっぷり溶け込んだ割下を再現した甘みと旨味のある醤油です。

※白く浮いているものは「牛脂」です。



小売価格: 400円

- 原材料名: しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、みりん、ビーフエキス、オニオンエキス、ネギエキス、食塩、椎茸エキスパウダー、昆布エキス/ビタミンB₁
- 製造地: 千葉県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 12×1
- 商品サイズ/重量
単品 PET 55×55×145/275g
ケース段ボール 186×250×159/3.5kg
- JANコード 4970855000455
- GTINコード 14970855000452

すき焼仕立て牛肉そぼろふりかけ (40g)

国産牛にしいたけ、玉子、ねぎなどのすき焼の具材が入った、しっとり柔らかなそぼろタイプ。



小売価格: 420円

- 原材料名: 牛肉(国産)、しょうゆ、みりん、植物性たん白、砂糖、ごま、酵母エキス、果実酒、たまねぎ、生姜、牛脂、清酒、乾燥たまご、しいたけ、乾燥とうふ、食塩、ねぎ/トレハロース、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・乳成分・卵・牛肉・大豆・ごまを含む)
- 製造地: 静岡県
- 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×3
- 商品サイズ/重量
単品 アルミ 175×125×5/45g
ケース段ボール 371×146×195/1.7kg
- JANコード 4970855000318
- GTINコード 14970855000315

牛炊き込みご飯使用! アレンジレシピ4選



QRコードから動画でご紹介!



牛そぼろ五目炊き込みご飯

米飯



牛ちりめん (65g)

国産牛に厳選されたちりめんじゃこを醤油と味醂などで炊き上げ、香り高い実山椒が入った瓶詰タイプの佃煮です。



小売価格: 1,500円

●原材料名: 牛肉(国産)、清酒、砂糖、こいくちしょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、ちりめんじゃこ(かたくちいわしの稚魚(国産))、昆布エキス、魚介調味エキス、実山椒(国産)、酵母エキス、食塩

●製造地: 京都府

●賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1

●商品サイズ/重量

単品 壺 78×59×59/193g

ケース段ボール 130×320×90/2.2kg

●JANコード 4970855001988

●GTINコード 14970855001985

牛ちりめんごぼう (65g)

国産牛に厳選されたちりめんじゃことささがきごぼうが入った瓶詰タイプの佃煮です。



小売価格: 1,200円

●原材料名: 牛肉(国産)、ごぼう(国産)、清酒、砂糖、こいくちしょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、生姜(国産)、ちりめんじゃこ(かたくちいわしの稚魚(国産))、昆布エキス、魚介調味エキス、酵母エキス、食塩

●製造地: 京都府

●賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1

●商品サイズ/重量

単品 壺 78×59×59/193g

ケース段ボール 130×320×90/2.2kg

●JANコード 4970855001971

●GTINコード 14970855001978

牛ちりめん竹の子 (65g)

国産牛と厳選されたちりめんじゃこと竹の子が入った瓶詰タイプの佃煮です。



小売価格: 1,200円

●原材料名: 牛肉(国産)、筍水煮(筍(国産))、清酒、砂糖、こいくちしょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、ちりめんじゃこ(かたくちいわしの稚魚(国産))、昆布エキス、魚介調味エキス、実山椒(国産)、酵母エキス、食塩

●製造地: 京都府

●賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1

●商品サイズ/重量

単品 壺 78×59×59/193g

ケース段ボール 130×320×90/2.2kg

●JANコード 4970855001957

●GTINコード 14970855001954

牛ちりめん椎茸 (65g)

国産牛と厳選されたちりめんじゃこと旨味が染み込んだ椎茸が入った瓶詰タイプの佃煮です。



小売価格: 1,200円

●原材料名: 牛肉(国産)、清酒、砂糖、こいくちしょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)、ちりめんじゃこ(かたくちいわしの稚魚(国産))、生姜(国産)、乾しいたけ(国産)、魚介調味エキス、昆布エキス、酵母エキス、食塩

●製造地: 京都府

●賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 10×1

●商品サイズ/重量

単品 壺 78×59×59/193g

ケース段ボール 130×320×90/2.2kg

●JANコード 4970855001964

●GTINコード 14970855001961

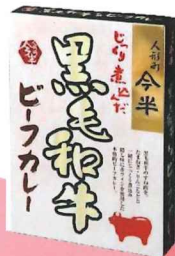


レトルト



黒毛和牛ビーフカレー (200g)

じっくり煮込んだ黒毛和牛のすね肉と具材感のある野菜が入り、こだわりのスパイスが効いた本格カレー。(中辛)



小売価格: 750円

- 原材料名: 野菜(玉ねぎ、じゃがいも)、牛肉(国産)、ポークフィオン、マッシュルーム、小麦粉、トマトケチャップ、食用油脂(牛脂)、醤油、砂糖、リンゴピューレ、カレー粉、赤ワイン、ウスターソース、バナナピューレ、ビーフエキス、香辛料、バター、チキンエキス、食塩、酵母エキス、ココア、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・バナナ・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 4ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 190×130×28/220g
ケース段ボール 410×248×210/7.0kg
- JANコード 4970855000479
- GTINコード 14970855000476

黒毛和牛ビーフシチュー (200g)

黒毛和牛のすね肉と人参・ヤングコーン・マッシュルームを赤ワインでじっくり煮込んで具材感たっぷり。



小売価格: 900円

- 原材料名: 牛肉(国産)、野菜(玉ねぎ、人参)、マッシュルーム、ヤングコーン、トマトピューレ、赤ワイン、トマトケチャップ、小麦粉、食用油脂(牛脂)、ビーフエキス、バター、醤油、たん白加水分解物、香辛料、ココア、酵母エキス、食塩、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 190×130×28/220g
ケース段ボール 410×248×210/7.0kg
- JANコード 4970855001681
- GTINコード 14970855001688

黒毛和牛ハッシュドビーフ (200g)

赤ワインをベースにトマトの酸味と玉ねぎの甘みのあるソースで味を整え、黒毛和牛の旨味を引き出しました。

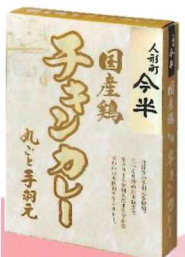


小売価格: 680円

- 原材料名: 玉ねぎ(国産)、牛肉、トマトピューレ、マッシュルーム、ホールトマト、赤ワイン、小麦粉、食用油脂(牛脂)、植物油(菜種)、チキンエキス、ビーフエキス、トマトケチャップ、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、醤油、食塩、酵母エキス、ココア、(一部に小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 190×130×28/220g
ケース段ボール 410×248×210/7.0kg
- JANコード 4970855001674
- GTINコード 14970855001671

国産鶏チキンカレー (200g)

国産手羽元が2本入り、じっくり炒めた玉ねぎの旨味と生クリームを加え、旨味のあるまろやかな味わいです。



小売価格: 680円

- 原材料名: 鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、じゃがいも)、生クリーム、トマトピューレ、チキンエキス、植物油(菜種)、にんにくおろし、トマトペースト、チャツネ、砂糖、ウコン、ガラムマサラ、醤油、食塩、おろししょうが、カレー粉、クミン、コリアンダー、赤唐辛子、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・りんご・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 190×130×28/220g
ケース段ボール 410×248×210/7.0kg
- JANコード 4970855001667
- GTINコード 14970855001664

牛すじカレー (200g)

国産牛すじをじっくり煮込み、れんこん・人参といった根野菜と合わせた優しい味わいです。



小売価格: 540円

- 原材料名: 野菜(玉ねぎ、人参、れんこん)、牛肉(国産)、ポークフィオン、小麦粉、鶏がらスープ、トマトケチャップ、食用油脂(牛脂)、醤油、砂糖、リンゴピューレ、香辛料、カレー粉、ウスターソース、バナナピューレ、バター、チキンエキス、食塩、はちみつ、酵母エキス、たん白加水分解物、ココアパウダー、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・バナナ・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 190×130×28/220g
ケース段ボール 410×248×210/7.0kg
- JANコード 4970855000790
- GTINコード 14970855000797

ハンバーグソース (100g)

玉ねぎ、トマト、赤ワインの深いコクが特徴の本格デミグラス仕立てソース。(ハンバーグ2個分)



小売価格: 350円

価格改定: 2024年9月1日 350円→400円

- 原材料名: 玉ねぎ(国産)、トマトピューレ、赤ワイン、トマトケチャップ、小麦粉、食用油脂(牛脂)、ビーフエキス、バター、醤油、たん白加水分解物、香辛料、ココアパウダー、酵母エキス、食塩、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 40(10×4)
- 商品サイズ/重量
単品 アルミ 155×95×10/108g
ケース段ボール 330×290×130/4.4kg
- JANコード 4970855295202
- GTINコード 14970855295209

芳味亭ビーフハヤシ (200g)

人形町の老舗洋食屋「芳味亭」の定番メニュー。国産牛の薄切りに淡路産玉ねぎを使用した濃厚な旨味とほろ苦さをあわせたデミグラスソース。



小売価格: 600円

- 原材料名: 玉ねぎ(兵庫県淡路産)、デミグラスソース、牛肉(国産)、ソテーオニオン、トマトピューレ、小麦粉、トマトケチャップ、食用油脂(牛脂)、ビーフエキス、チキンエキス、砂糖、赤ワイン、バター、植物油(菜種)、醤油、ウスターソース、食塩、酵母エキス/カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・鶏肉・大豆を含む)
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月 ●荷姿: 30(10×3)シュリンク
- 商品サイズ/重量
単品箱 170×130×25/218g
ケース段ボール 406×266×184/6.5kg
- JANコード 4970855001605
- GTINコード 14970855001602



芳味亭
ビーフハヤシ

芳味亭

昭和8年(1933年)
昌本橋人形町にて創業

冷蔵冷凍



すき焼しらたき (240g)

今半飲食店のしらたきを再現。群馬県産特等粉100%使用し、細いので味染みがよく、食感と歯応えの良さが特徴です。



- 小売価格: 250円**
- 温度帯: 常温
 - 原材料名: こんにゃく粉(群馬県産) / 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
 - 製造地: 東京都
 - 賞味期間: 5ヶ月 ●荷姿: 20×1
 - 商品サイズ/重量
単品袋 210×140×35/518g
ケース段ボール 300×365×134/11.0kg
 - JANコード 4970855001056
 - GTINコード 14970855001053

甘味生くずきり黒みつ・きな粉付き(135g)

奈良県産吉野本葛粉を使用し、高い透明度と弾力のある食感が特徴。黒蜜は人形町今半オリジナルでコクのある甘み。



- 小売価格: 300円**
- 温度帯: 常温
 - 原材料名: 【生くずきり】乾燥くずきり(馬鈴薯でん粉(じゃがいも(北海道産))、くず粉(本くず(奈良県産)、甘藷でん粉(九州産))) / pH調整剤、ミョウバン 【黒みつ】砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、カラメルソース / カラメル色素【きな粉】グラニュー糖、大豆、食塩
 - 製造地: 京都府
 - 賞味期間: 4ヶ月 ●荷姿: 10×1
 - 商品サイズ/重量
単品袋 130×200×25/259g
ケース段ボール 240×250×80/3.0kg
 - JANコード 4970855001070
 - GTINコード 14970855001077

あんみつ (184g)

寒天、フルーツ、小倉餡、沖縄県産黒糖蜜に塩昆布茶仕立ての揚げ麩の塩味とカリっとした食感で全体を引き締めました。



- 小売価格: 500円**
- 温度帯: 常温
 - 原材料名: 寒天(寒天(国内製造) / pH調整剤)、フルーツ(パイナップル、黄桃、ぶどう糖果糖液糖、砂糖 / pH調整剤、酸味料)、小豆餡(砂糖、小豆、還元水飴、水飴、食塩)、黒糖みつ(黒糖(沖縄県産))、揚げ麩(揚げ麩(小麦粉、小麦たんぱく、植物油(米)) (国内製造)、食塩、砂糖、昆布粉末 / 調味料(アミノ酸等))
 - 製造地: 群馬県
 - 賞味期間: 3ヶ月 ●荷姿: 8×2
 - 商品サイズ/重量
単品袋 95×95×80/318g
ケース段ボール 400×200×190/5.8kg
 - JANコード 4970855001209
 - GTINコード 14970855001206

黒毛和牛ジャーキー (30g)

人形町今半が選び抜いた黒毛和牛をすき焼割下で味を仕立てました。口いっぱいに旨味があふれる贅沢な逸品です。



- 小売価格: 1,200円**
- 温度帯: 常温
 - 原材料名: 牛肉(国産)、すき焼割下(しょうゆ、みりん、砂糖、清酒)、しょうゆ、砂糖、食塩 / ソルビット、調味料(有機酸)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
 - 製造地: 広島県
 - 賞味期間: 6ヶ月 ●荷姿: 5×10
 - 商品サイズ/重量
単品袋 240×155×15/43g
ケース段ボール 270×400×200/2.6kg
 - JANコード 4970855001315
 - GTINコード 14970855001312

2024年5月1日新商品

黒毛和牛・やまと豚ロールキャベツ(240g)

黒毛和牛とやまと豚を使用。すき焼割下で味付けした餡を国産キャベツで一つずつ丁寧に包み込みました。電子レンジで温めるだけでお手軽にお召し上がりいただけます。



- 小売価格: 980円**
- 温度帯: 冷凍
 - 原材料名: キャベツ(国産)、牛肉(国産)、豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、牛脂、パン粉、鶏卵、チキンブイヨン、すき焼き割り下、長ネギ、椎茸、トマトケチャップ、香辛料、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
 - 製造地: 静岡県
 - 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 20×1
 - 商品サイズ/重量
単品袋 250×160×40/253g
ケース段ボール 381×291×150/5.4kg
 - JANコード 4970855001407
 - GTINコード 14970855001403

黒毛和牛合挽ハンバーグ (100g×2個)

山形県産黒毛和牛と国産豚を使用し、粗めに挽いたお肉や北海道産生玉ねぎの甘みなど自然な美味しさを追求しました。



- 小売価格: 1,000円**
- 温度帯: 冷凍
 - 原材料名: 黒毛和牛(国産)、豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、乳たん白)、牛脂、トマトケチャップ、生クリーム、食塩、香辛料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・豚肉・大豆を含む)
 - 製造地: 山形県
 - 賞味期間: 6ヶ月 ●荷姿: 20×2
 - 商品サイズ/重量
単品袋 270×180×50/230g
ケース段ボール 325×450×115×2合/4.6kg
 - JANコード 4970855001353
 - GTINコード 14970855001350

黒毛和牛 肉丼の具 (110g)

黒毛和牛と国産玉ねぎをステーキあまから醤油たれで仕立てました。丼ぶり1杯分となります。



- 小売価格: 800円**
- 温度帯: 冷凍
 - 原材料名: 黒毛和牛肉(国産)、玉ねぎ(国産)、タレ(醤油、砂糖、本みりん、りんご酢、にんにく、紹興酒、糖蜜、香辛料) / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(一部に小麦・牛肉・大豆・りんごを含む)
 - 製造地: 山形県
 - 賞味期間: 12ヶ月 ●荷姿: 50×1
 - 商品サイズ/重量
単品袋 180×130×10/114g
ケース段ボール 470×320×135/5.0kg
 - JANコード 4970855001411
 - GTINコード 14970855001418



黒毛和牛肉丼の具

ギフト



牛ちりめん詰合せ

国産牛肉とちりめんじゃこに、竹の子・ごぼう・椎茸がそれぞれ入った3種類の佃煮。



小売価格: 4,000円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 牛ちりめん(ごぼう) 65g × 1
 - 牛ちりめん(竹の子) 65g × 1
 - 牛ちりめん(椎茸) 65g × 1
- 製造地: 京都府
- 賞味期間: 12ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 130 × 220 × 60/700g
 - ケース(入り数10) 250 × 290 × 330/7.2kg
- JANコード 4970855001490
- GTINコード 14970855001497

黒毛和牛カレー詰合せ

お肉の旨味を最大限に引き出したビーフカレー・ビーフシチュー・ハッシュドビーフ・チキンカレーの詰合せ。



小売価格: 3,500円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ビーフカレー 200g × 1
 - 黒毛和牛ビーフシチュー 200g × 1
 - 黒毛和牛ハッシュドビーフ 200g × 1
 - 国産鶏チキンカレー 200g × 1
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 265 × 195 × 60/977g
 - ケース(入り数10) 410 × 275 × 315/10.0kg
- JANコード 4970855006129
- GTINコード 14970855006126

黒毛和牛ビーフカレー4個セット

じっくり煮込んだ黒毛和牛のすね肉と具材感のある野菜が入り、こだわりのスパイスが効いた本格カレー。(中辛)



小売価格: 3,000円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ビーフカレー 200g × 4
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 265 × 195 × 60/977g
 - ケース(入り数10) 410 × 275 × 315/10.0kg
- JANコード 4970855001810
- GTINコード 14970855001817

黒毛和牛ビーフカレー6個セット

じっくり煮込んだ黒毛和牛のすね肉と具材感のある野菜が入り、こだわりのスパイスが効いた本格カレー。(中辛)



小売価格: 4,500円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ビーフカレー 200g × 6
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 230 × 270 × 90/1.7kg
 - ケース(入り数6) 410 × 275 × 315/10.5kg
- JANコード 4970855000967
- GTINコード 14970855000964

黒毛和牛・やまと豚ロールキャベツ4個セット

黒毛和牛・やまと豚をすき焼割下で味付けし、国産キャベツで包み込んだ和風ベースの味わいです。



小売価格: 4,300円

- 温度帯: 冷凍
- 商品内容:
 - 黒毛和牛・やまと豚ロールキャベツ 240g × 4
- 製造地: 静岡県
- 賞味期間: 12ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 220 × 315 × 85/1.1kg
- JANコード 4970855001780
- GTINコード 14970855001787

黒毛和牛ハンバーグ・合挽ハンバーグ詰合せ

山形県産黒毛和牛と国産豚の旨味があふれる牛肉100%ハンバーグと合挽ハンバーグが4個ずつ入った詰合せ。



小売価格: 4,500円

- 温度帯: 冷凍
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ハンバーグ 100g × 4
 - 黒毛和牛合挽ハンバーグ 100g × 4
- 製造地: 山形県
- 賞味期間: 6ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 315 × 220 × 85/1.02kg
- JANコード 4970855001742
- GTINコード 14970855001749

黒毛和牛ビーフシチュー4個セット

黒毛和牛のすね肉と人参・ヤングコーン・マッシュルームを赤ワインでじっくり煮込んだ具材感たっぷりのシチュー。



小売価格: 3,600円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ビーフシチュー 200g × 4
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 265 × 195 × 60/977g
 - ケース(入り数10) 410 × 275 × 315/10.0kg
- JANコード 4970855006099
- GTINコード 14970855006096

黒毛和牛ビーフシチュー6個セット

黒毛和牛のすね肉と人参・ヤングコーン・マッシュルームを赤ワインでじっくり煮込んで具材感たっぷりのシチュー。



小売価格: 5,400円

- 温度帯: 常温
- 商品内容:
 - 黒毛和牛ビーフシチュー 200g × 6
- 製造地: 大阪府
- 賞味期間: 24ヶ月
- 商品サイズ/重量
 - 230 × 270 × 90/1.7kg
 - ケース(入り数6) 410 × 275 × 315/10.5kg
- JANコード 4970855006105
- GTINコード 14970855006102



会社情報

会社名	株式会社人形町今半(Ningyocho Imahan Co.,Ltd)
本店所在地	東京都中央区日本橋人形町2丁目9番12号
創業	明治28年(1895年)
設立	昭和31年3月(1956年)
資本金	3,000万円(株式会社人形町今半) 1,000万円(株式会社人形町今半フーズプラント)
グループ企業	株式会社人形町今半フーズプラント
代表取締役会長	高岡 慎一郎
代表取締役社長	高岡 哲郎
常務取締役	清原 由輔
監査役	大島 正浩
従業員数	1,316名(2022年12月現在)
主要取引銀行	三菱UFJ銀行、商工中金、みずほ銀行
売上高	グループ合計 13,709(百万円)※2022年4月期
主要事業内容	<p>◆外食事業（飲食店） すき焼の『人形町今半』を中心に6ブランドを展開</p>  <p>◆中食・内食事業（精肉店・惣菜店・企画販売） 黒毛和牛を中心とした、精肉店・惣菜店・弁当販売店 すき焼の割下、ドレッシング等、商品の製造・販売</p> <p>◆お届け事業（ケータリング・通信販売） おもてなし弁当・パーティー料理・精肉等の宅配 (東京近郊・愛知県) 贈り物やハレの日に、精肉ギフトを中心とした通信販売</p>

事業所所在地

本部	〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-4-5 
飲食店 (20店舗)	人形町本店/上野広小路店/新宿第一生命ビル店/新宿高島屋店/今半万窯新宿ザンタワー店/舞浜イクスピアリ店/銀座店/名古屋ミッドランドスクエア店/横浜高島屋店/喜扇亭東京ミッドタウン店/JR博多シティ店/池袋東武店/東京ガーデンテラス紀尾井町店/ガーデンレストラン人形町今半池上本門寺店/たか福 名古屋JRセントラルタワーズ店/日本橋高島屋S.C.店/喜扇亭人形町本店/芳味亭人形町本店/羽田空港第3ターミナル店/喜扇亭 吉祥寺店
販売店 (17店舗)	人形町精肉本店/日本橋高島屋(精肉惣菜店)/日本橋高島屋(お弁当・イトイン)/池袋池袋(精肉お弁当惣菜店)/池袋東武(精肉店)/玉川高島屋(精肉・惣菜・お弁当店)/水天宮駅前(精肉惣菜お弁当店)/人形町惣菜本店/横浜高島屋(精肉惣菜お弁当店)/アトレ川崎(精肉惣菜お弁当店)/船橋東武(精肉店)/柏高島屋(精肉惣菜お弁当店)/千葉そごう(精肉惣菜お弁当店)/そごう横浜(精肉・惣菜・お弁当イトイン)
弁当製造工場	白河第一センター、白河第二センター(江東区白河)/名古屋センター(愛知県知立市)

沿革

1895	本所吾妻橋に牛鍋屋として創業
1952	合資会社今半の支店として『今半人形町店』開店
1956	人形町今半として分離独立
1967	江東区白河に食品工場『白河センター』開設 株式会社今半フーズプラント (後に人形町今半フーズプラントと社名変更)設立
1984	江東区白河に食品センターを建設
1998	新宿ザンタワーに炭火烧ステーキ・日本料理店『炭火烧 今半万窯』を開店
1998	人形町に惣菜店を開店
2007	東海地方初出店 『人形町今半 名古屋ミッドランドスクエア店』を開店
2008	江東区白河にオール電化の弁当工場を建設 従来の向上からCO2を60%削減
2014	人形町の老舗洋食店『芳味亭』を事業承継
2015	ミラノ国際博覧会 日本館に『人形町今半』出店
2017	東京都大田区の池上本門寺に『ガーデンレストラン人形町今半』を開店
2019	愛知県知立市に食品工場『名古屋センター』開設

今半の由来



今半の由来については諸説ございます。
当時最先端の食であった牛鍋を提供していたことから、現代風という意味の「今様」という言葉から、また、当時、政府公認の食肉処理場が今里町（現在の港区白金）にあり、安心安全の今里の肉を使っているというところから「今」の文字を、そして、創業者の「半太郎」から「半」の文字を取り「今半」としたとされています。



ハレの日は人形町今半で。



すき焼の作り方・食べ方 牛肉オンリーを堪能してから野菜へ！



日本人にとってご馳走の代表格のひとつである「すき焼」。人形町今半流、お店でのすき焼の作り方・食べ方

1 まずは牛肉のみを堪能



仲居さんがお客様の目の前ですき焼を調理します。まずは前もって牛脂をひいておいた鍋を中火で温めたら、割下を注ぐ。鍋の中央からやさしく注ぎ、鍋の底が半分隠れるくらいの量を目安にします。写真のようにふつふつと沸いてくるのを、じっと待ちます。



そして割下が沸いたら、牛肉の登場。重なる部分がないよう、なるべく開いて鍋に敷きます。少しすると牛肉の表面がポコポコと浮きだすので、裏返して両面に火を通します。全体にサッと火が入る程度の焼き加減がおすすめです。



卵にくぐらせ、牛肉のとろけるような脂の旨味と鼻に抜けていく香り、柔らかな食感を堪能しましょう。次のステップから野菜も一緒に食べていきます。

2 野菜と一緒に味わう



牛肉そのものの旨味を味わったら、次は野菜と一緒に楽しみます。最初に牛肉だけを焼いたことで割下に旨味が染み出し、野菜の味がより深みを増します。鍋の底をキャンパスに見立てて、ネギ、豆腐、しらたきなどを一つ一つ並べていくのがポイント。割下を随時足していき、昆布出汁で味を調えます。



牛肉はすぐに火が通るので、野菜がしんなりしてきてから入れます。固くならないよう、しらたきの近くは避けるべきとよく言われますが、きちんと下処理をしていけば特に問題はありません。最初と同じように牛肉に火が通ったら、野菜と一緒に卵にくぐらせて食べます。

3 季節の食材を楽しむ



すき焼は、さまざまな野菜を牛肉と一緒に味わえる万能料理です。季節に合わせて具材を工夫するのも楽しみ方の一つなのだそう。人形町今半でも夏はナスやオクラ、冬は京野菜の聖護院かぶや金時人参など、旬の野菜が入ったすき焼を味わえます。仲居さんにご作ってもらって牛肉と野菜をバランスよく食べ進められます。

4 野菜だけでお口直し



牛肉と野菜の組み合わせを楽しんだら、次は野菜だけでさっぱりといただきます。豆腐やお麩は味が染みこむのに時間がかかるので、前もって鍋に入れておくのと丁度いい頃合いに食べられます。春菊などの葉物野菜はすぐに火が通るので、食べる直前に入れます。

5 ふわトロな卵で絶品メ



野菜の旨味を味わったら、いよいよメです。さっぱりさせたのは、このためだったので。新しく卵を溶いたら、弱火で熱した鍋に投入。注ぐ際にスプーンでワンパウンドさせることで、鍋全体に卵が広がります。



卵がふつふしてきたら、火を止めます。余熱で火を入れながらスプーンでかき混ぜ、ふわトロな状態になったらご飯によそいます。



旬のミョウガをちょこんとのせたら、ふわ玉ご飯のできあがり。割下の甘じょっぱい味が染みこんだ卵と香り高いミョウガ。そこに炊き立てご飯を合わせれば、これまでにない幸せなマリアージュの完成です。旨味の詰まった割下を牛肉と野菜とメで味わっていくすき焼。

『食べ方再発見メディア「goodie foodie」』より引用
※2022年8月時点のものです。



ハレの日は人形町今半で。

Celebrate traditional special days and occasions at Ningyocho Imahan.



飲食店

人形町今半



人形町本店



日本橋高島屋S.C.店



東京ガーデンテラス紀尾井町店



銀座店



上野広小路店



新宿第一生命ビル店



JR博多シティ店



人形町今半のすき焼

人形町今半の「すき焼」は牛肉の旨味を逃がさず炊くのが特徴です。黒毛和牛を中心とした牛肉の味を引き立てる特製の割下で、まずはお肉だけを炊き上げ一口目の感動をご提供いたします。

季節のお野菜と共に至福のひと時をお楽しみくださいませ。

ガーデンレストラン 人形町今半



ガーデンレストラン
人形町今半 池上本門寺店



炭火焼 今半万窯 BANYOH



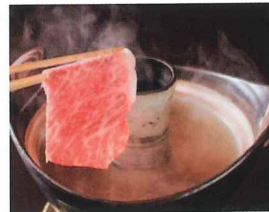
今半万窯
新宿サザンタワー店



肉の旨味を最大限に引き出す炭火の魅力(炭の力)

すき焼、しゃぶしゃぶ、鉄板焼とはまた違う肉の旨味を演出する「炭火焼」今半万窯の窯には熱が肉に伝わる遠赤外線と輻射熱を均一にすばやく焼き上げる設計で、食材の旨味や水分を閉じ込める香ばしくもジューシーな品を生み出してくれます。

たか福 TAKAFUKU



黄金(こがね)しゃぶしゃぶについて

牛骨、牛筋、香味野菜を毎日十時間以上かけ、じっくり丁寧に煮出し、黄金(こがね)色に輝くお出汁でお召上がり頂くしゃぶしゃぶです。肉や野菜はもちろん、〆の絶品黄金ラーメンもお楽しみください。

愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ13F



ハレの日は人形町今半で。

Celebrate traditional special days and occasions at Ningyocho Imahan.



和食・肉類



新宿高島屋店



池袋東武店



舞浜イクスピアリ店



羽田空港第3ターミナル店



横浜高島屋店



名古屋ミッドランドスクエア店



人形町今半のしゃぶしゃぶ

人形町今半牛が持つ風味豊かで融点が高い肉質は、スープにくぐらせた瞬間に食べごろとなります。檸を絞った生ポンズと香りの高い胡麻だれと共に、素材のおいしさを存分にご堪能くださいませ。

鉄板焼ステーキ 喜扇亭



喜扇亭 人形町本店



喜扇亭 東京ミッドタウン店



喜扇亭 吉祥寺店



喜扇亭 名古屋ミッドランドスクエア店



昭和8年(1933年)
日本橋人形町にて創業



〒103-0013
東京都中央区日本橋人形町2-3-4



【飲食店QRコード】

ハレの日は人形町今半で。

Celebrate traditional special days and occasions at Ningyocho Imahan.



精肉・惣菜店

東京

人形町精肉本店

精肉

・東京メトロ日比谷線・人形町駅 A2出口徒歩2分
 ・都営浅草線・人形町駅 A3出口徒歩2分
 ・東京メトロ半蔵門線・水天宮前駅 7番出口徒歩3分
 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-9-12
 TEL: 03-3669-0298

日本橋高島屋店

精肉

惣菜

・JR 東京駅 八重洲北口徒歩5分
 ・東京メトロ銀座線・東西線・都営浅草線 日本橋駅 B2またはB4出口徒歩0分
 〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋 本館地下1階東館寄り
 TEL 03-3272-7954

日本橋高島屋店

お弁当

イートイン

・JR 東京駅 八重洲北口徒歩5分
 ・東京メトロ銀座線・東西線・都営浅草線 日本橋駅 B2またはB4出口徒歩0分
 〒103-8265 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋 本館地下1階催会場近く
 TEL 03-3272-1133

新宿高島屋店

精肉

イートイン

・JR 新宿駅 新南改札、ミライナタワー改札徒歩2分
 ・京王新線、都営新宿線、大江戸線 新宿駅 徒歩5分
 ・東京メトロ副都心線 新宿三丁目駅 徒歩3分
 〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 新宿高島屋 本館地下1階生鮮コーナー
 TEL 03-5361-1352

新宿高島屋店

惣菜

お弁当

・JR 新宿駅 新南改札、ミライナタワー改札徒歩2分
 ・京王新線、都営新宿線、大江戸線 新宿駅 徒歩5分
 ・東京メトロ副都心線 新宿三丁目駅 徒歩3分
 〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 新宿高島屋 本館地下1階惣菜コーナー
 TEL 03-5361-1379

池袋西武店

精肉

惣菜

お弁当

・JR、西武池袋線、東京メトロ各線、東武東上線 池袋駅 東口徒歩0分
 〒171-8569 東京都豊島区南池袋1-28-1 池袋西武 地下1階食品館おかず市場A10
 TEL 03-5396-7553

神奈川

横浜高島屋店

精肉

・JR、東急東横線、みなとみらい線、相鉄線、京浜急行線、横浜市営地下鉄線 横浜駅 西口徒歩2分
 〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋 地下2階生鮮食料品
 TEL 045-323-5574

横浜高島屋店

惣菜

お弁当

・JR、東急東横線、みなとみらい線、相鉄線、京浜急行線、横浜市営地下鉄線 横浜駅 西口徒歩2分
 〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 横浜高島屋 地下1階惣菜コーナー
 TEL 045-314-9331

そごう横浜店 近日オープン

精肉

惣菜

お弁当

イートイン

・JR、東急東横線、みなとみらい線、相鉄線、京浜急行線、横浜市営地下鉄線 横浜駅 東口徒歩3分
 〒220-8510 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜 地下1階
 TEL 045-534-3336

アトレ川崎店

精肉

惣菜

お弁当

・JR 川崎駅 中央東口徒歩1分 ・京浜京急線 京急川崎駅 中央口改札徒歩2分
 〒210-0007 神奈川県川崎市川崎区駅前本町26-1 アトレ川崎 地下1階
 TEL 044-246-7277

池袋東武店

精肉

・JR、東武東上線、東京メトロ各線、西武池袋線 池袋駅 西口徒歩3分
 〒171-8512 東京都豊島区西池袋1-1-25 東武百貨店池袋店 地下2階4番地生鮮
 TEL 03-3988-4948

玉川高島屋店

精肉

・東急田園都市線、大井町線 二子玉川駅 西口徒歩2分
 〒158-8701 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋本館地下1階グランドフレッシュマーケット
 TEL: 03-3709-6951

玉川高島屋店

惣菜

お弁当

・東急田園都市線、大井町線 二子玉川駅 西口徒歩2分
 〒158-8701 東京都世田谷区玉川3-17-1 玉川高島屋 本館地下1階惣菜コーナー
 TEL 03-3700-5999

水天宮駅前店

精肉

惣菜

お弁当

・東京メトロ半蔵門線 水天宮前駅 8出口徒歩0分
 ・東京メトロ日比谷線、都営浅草線 人形町駅 A6出口徒歩3分
 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-14-5
 TEL 03-5652-5045

お弁当・惣菜のネット予約

友たち追加

人形町惣菜本店

惣菜

お弁当

・東京メトロ日比谷線 人形町駅 A2出口徒歩1分
 ・都営浅草線 人形町駅 A3出口徒歩2分
 ・東京メトロ半蔵門線 水天宮前駅 7出口徒歩3分
 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-10-3
 TEL 03-3666-1240

お弁当・惣菜のネット予約

友たち追加

千葉

船橋東武店

精肉

・JR、東武アーバンパークライン 船橋駅 北口徒歩0分 ・京成本線 京成船橋駅 東口改札徒歩5分
 〒273-8567 千葉県船橋市本町7-1-1 東武百貨店船橋店 地下1階1番地
 TEL 047-425-0726

柏高島屋店

精肉

惣菜

お弁当

・JR、東武アーバンパークライン 柏駅 西口徒歩1分
 〒277-8666 千葉県柏市末広町3-16 高島屋柏店 本館地下1階
 TEL 04-7170-0039

千葉そごう店

精肉

惣菜

お弁当

・JR 千葉駅 南口徒歩1分 ・京成千葉線 京成千葉駅 京成西口徒歩1分
 ・千葉都市モノレール 千葉駅 南改札口徒歩1分
 〒260-0028 千葉県千葉市中央区新町1000 千葉そごう 地下1階
 TEL 043-245-7662



【精肉・惣菜店QRコード】

ハレの日は人形町今半で。

Celebrate traditional special days and occasions at Ningyocho Imahan.



ケータリングサービス

おもてなし弁当
お届けいたします



0120-330-231
【携帯PHS】03-3641-0231

お気軽にお問い合わせください

受付時間 9:30~17:30

※ご注文受付はご利用前日の12:00までとなります

人形町今半
首都圏 おもてなしお弁当サイト



人形町今半
愛知エリア おもてなしお弁当サイト



LINE 友達追加で最新情報をGET!



通信販売 オンラインストア

独自の基準で選びぬいた黒毛和牛の雌牛だけを使用した精肉ギフト。食感と旨味を引き出した状態でお届けいたします。



【通信販売QRコード】

お中元
お歳暮



各種
ご贈答



カタログギフト
ミートグルメ



人形町今半の美味しい調理法

すき焼き
美味しい食べ方



しゃぶしゃぶ
美味しい食べ方



ステーキ
美味しい食べ方



ハレの日は人形町今半で。

Celebrate traditional special days and occasions at Ningyocho Imahan.



商品についてのお問合せ

株式会社人形町今半

ホームミールソリューション部 量販営業課

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-20-3 福本ビル3階

TEL

03-5652-5480

FAX

03-5652-5488