

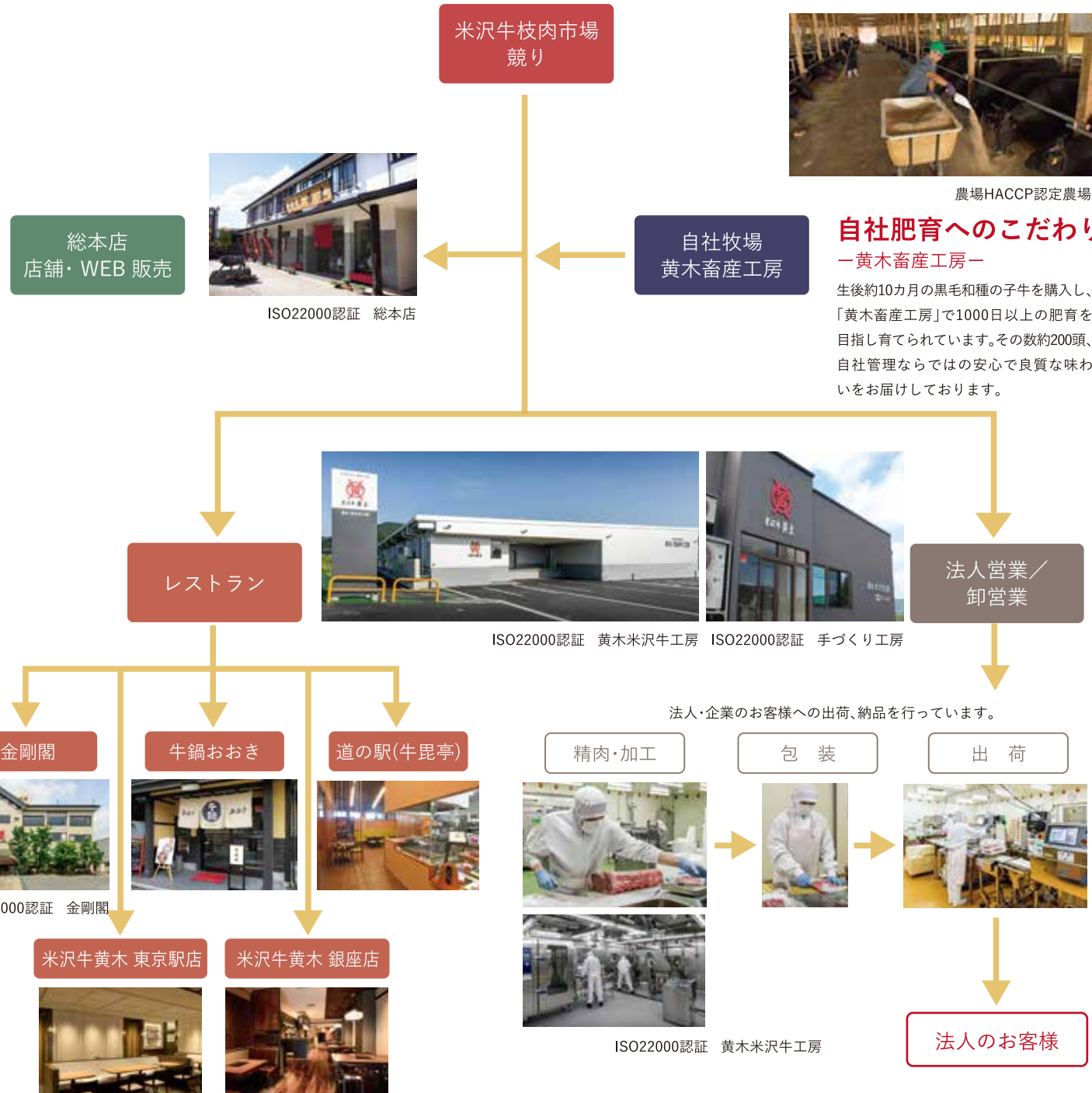
米沢牛黄木の商品はこうしてお客様へ届けられます

仕入のこだわり 一目利きの技

米沢牛黄木
代表取締役 黄木修太郎



当社代表取締役黄木自らが足を運び、米沢または山形の市場で枝肉を
一頭丸ごと買い付けてまいります。「何よりも、美味しい牛肉を提供し
たい」その結果「肥育期間」「月齢」を特に重視し、33ヶ月以上の長期
肥育された牛を可能な限り追求めます。格付けがいくら良くても妥
協をせず、自分が納得したものだけを仕入れ、自信をもってお客様に
ご提供いたします。大正12年より、代々受け継がれてきた門外不出の
目利きの技で、数ある米沢牛の中から更に一級品を見極めます。



自社肥育へのこだわり －黄木畜産工房－

生後約10カ月の黒毛和種の子牛を購入し、
「黄木畜産工房」で1000日以上での肥育を
目指し育てられています。その数約200頭、
自社管理ならではの安心で良質な味わ
いをお届けしております。

ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の取組み

お客様に、より安全で安心して商品を購入して頂くために
国際規格の食品安全マネジメントシステムISO22000を認証取得しています。

■衛生管理の徹底

規定の日時に、作業場内の
ATP検査(タンパク質残留
検査)を実施。また、ローラー
掛け・エアシャワーを実施。
衛生的な環境を保っています。

■温度管理の徹底

肉の表面温度測定を冷蔵
庫の入荷時と製品を箱詰
めする直前に行い、常に高
品質な商品をお届けして
います。

■細菌検査による安全の確認

毎月1回自社において細菌
検査を実施。また、年2回公
的機関での検査も実施。安
全な製品づくりの維持に
努めています。

■社員教育

規定の月に、講師を招いて
ISO22000に関する勉強会
を開催しています。食品事
故防止や異物混入対策な
どについて学んでいます。

■内部及び外部監査

自社において、年3回検査
項目100項目に則り監査を
実行。また外部機関から
の審査も実施しています。

米沢牛黄木 大切な時を、もっと美味しく

<https://www.o-ki.co.jp>

米沢牛黄木 検索



米沢牛黄木
コーポレートサイト



米沢牛黄木
通販サイト

株式会社米沢牛黄木

〒992-0017 山形県米沢市桜木町3-41

TEL 0238-22-2241 FAX 0238-26-1129

E-mail info-honten@o-ki.co.jp

受付時間/9:00~18:00 定休日/毎週火曜日

各種お問い合わせ・お見積りのご依頼など
お気軽にご連絡ください。

精肉・加工品

百貨店様・通信販売会社様へ

ご飲食店様・旅館様へ

法人営業部

TEL 0238-21-0283

FAX 0238-21-0284

〒992-1125

山形県米沢市万世町片子625

受付時間/9:00~17:00

定休日/毎週日曜日

E-mail m_plaza@o-ki.co.jp

食肉事業部

卸営業チーム

TEL 0238-22-2240

FAX 0238-22-2243

〒992-1125

山形県米沢市万世町片子625

受付時間/9:00~17:00

定休日/毎週日曜日

E-mail okibeef@o-ki.co.jp

米沢牛黄木 企業概要

社名
本社所在地
電話番号
FAX番号
URL

株式会社 米沢牛黄木
〒992-0017 山形県米沢市桜木町3-41
(0238)22-2241
(0238)26-1129
<https://www.o-ki.co.jp>

営業内容

創業
会社設立
従業員数
資本金
決算
代表者

・食肉販売業
・食肉処理業
・食肉製品製造業
・惣菜製造業
・飲食店営業
大正12年
昭和46年5月4日
社員:94名 パート・アルバイト:23名
2,000万円
年1回 2月
代表取締役 黄木 修太郎

取引銀行

きらやか銀行、山形銀行、ゆうちょ銀行、米沢信用金庫
日本政策金融公庫、三菱UFJ銀行
商工組合中央金庫

店舗

米沢牛黄木 総本店
レストラン 金剛閣
牛鍋 おおき
ステーキ 牛毘亭(道の駅米沢内)
米沢牛黄木 東京駅店
米沢牛黄木 銀座店

食肉事業部
法人営業部

黄木 米沢牛工房
黄木 米沢牛工房内

米沢市桜木町
米沢市桜木町
米沢市駅前
米沢市大字竹井
東京駅グランスター八重北内
東京都中央区銀座

米沢拠点



米沢牛本場の味を東京でもお召し上がりいただけます

米沢牛黄木 東京駅店
TEL 03-3201-2915

〒100-0005
東京都千代田区丸の内1-9-1
グランスター八重北 内



米沢牛黄木 銀座店
TEL 03-6264-5495

〒104-0061
東京都中央区銀座5丁目7-6
iliv 12階



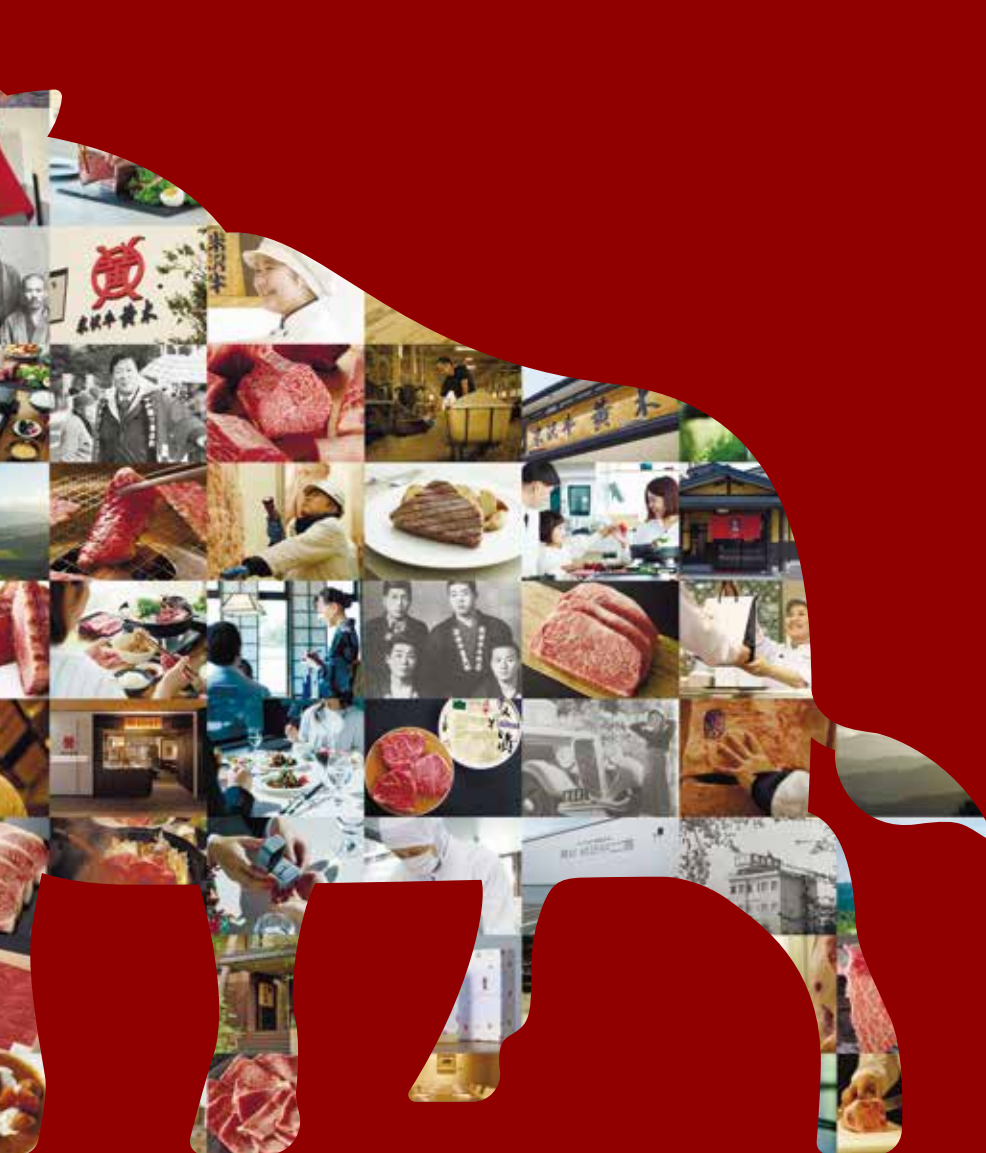
商品のご案内



米沢牛黄木

創業百余年

大切な時を、もっと美味しく



<https://yonezawagyu-o-ki.com/>

■盛り付けの写真はイメージです

黄木の人気商品「ハンバーグ」。
素材にこだわりつつ丁寧に焼き上げ、黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピを基にしたソースで仕上げています。

湯煎調理

黄木のハンバーグ
The chef of the Oki direct management restaurant produced.

米沢牛と国産豚を使用したお肉の旨みをお楽しみいただけるハンバーグです。濃厚な味わいで深いコクのデミグラスソースで仕上げました。

こくま

米沢牛入り濃旨デミハンバーグ

YDH-50 **5,400円(送料込)** 冷凍 6個入

税抜価格 5,000円

●デミグラスハンバーグ 140g×6個

賞味期限：発送日を含め冷凍で30日

※金額・内容量はご要望に応じてご提案可

黄木が選び抜いた米沢牛と国産豚を使用した、お肉の旨みたっぷりのハンバーグです。3種類をお楽しみ頂けます。

黄木の米沢牛入りハンバーグセット

YH-50N **5,400円(送料込)** 冷凍 6個入

税抜価格 5,000円

●デミグラスハンバーグ 150g×2個

●イタリアンハンバーグ 150g×2個

●和風ハンバーグ 150g×2個

賞味期限：発送日を含め冷凍で30日

※金額・内容量はご要望に応じてご提案可

黄木が選び抜いた黒毛和牛と国産豚を使用し、ふっくらと仕上げたハンバーグを3種の味わいで。

黄木の黒毛和牛入りハンバーグセット

KH-50 **5,400円(送料込)** 冷凍 7個入

税抜価格 5,000円

●デミグラスハンバーグ 110g×3個

●イタリアンハンバーグ 110g×2個

●和風ハンバーグ 110g×2個

賞味期限：発送日を含め冷凍で30日

※金額・内容量はご要望に応じてご提案可

黄木直営レストラン「金剛閣」伝統の味噌ダレを使用したすき焼をIHやガスコンロで温めるだけでお手軽に。

IH調理&ガス対応



黄木の米沢牛を使用し、便利なすき焼個食鍋と致しました。黄木伝統の味噌と醤油で仕上げたタレが米沢牛の味わいを更に引き立てます。IHやガスコンロで温めるだけで直営レストラン「金剛閣」の味をご家庭でお楽しみいただけます。

SN-100T **10,800円(送料込)** 冷凍

税抜価格 10,000円

●赤身すき焼鍋 250g×2個

●霜降りすき焼鍋 250g×2個

●すき焼きのタレ 130g×4個

賞味期限：発送日を含め 冷凍で 30 日

金剛閣の米沢牛すき焼鍋



名物駅弁を再現。電子レンジで温めるだけでお楽しみいただける小分けご飯です。

レンジ調理



〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中 一膳ご飯

新杵屋の名物駅弁「牛肉どまん中」を米沢牛黄木が一膳食べ切りサイズで再現。山形県産米「どまん中」をふっくらと炊き上げ、その上に特製のタレで味付けした牛そぼろと牛肉煮を乗せた一膳ご飯です。電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

GD50 **5,400円(送料込)** 税抜価格 5,000円 冷凍 4個入

●〈新杵屋×米沢牛黄木〉牛肉どまん中 一膳ご飯 160g×4個

賞味期限：発送日を含め 冷凍で 30 日

GD67 **7,236円(送料込)** 税抜価格 6,700円 冷凍 6個入

●〈新杵屋×米沢牛黄木〉牛肉どまん中 一膳ご飯 160g×6個

賞味期限：発送日を含め 冷凍で 30 日

米沢牛すき焼き

米沢牛焼肉

一頭買いだから出来る米沢牛黄木ならではのイチ押し商品です

米沢牛すき焼き食べ比べセット YST-100 **10,800円(送料込)** 冷凍 4部位

●米沢牛ロース ●米沢牛肩ロース ●米沢牛肩 ●米沢牛モモ 各100g×1

米沢牛焼肉食べ比べセット YYT-100 **10,800円(送料込)** 冷凍 6部位

●米沢牛サーロイン ●米沢牛ロース ●米沢牛肩ロース ●米沢牛肩 ●米沢牛モモ ●米沢牛バラ 各60g×1

部位毎の食べ比べをお楽しみ頂けます

◆◆ ギフト・産地直送商品のご案内 ◆◆

精肉商品	内容量	販売価格 (送料・税込)	販売価格 (税抜)
米沢牛肩すき焼き用	肩300g	6,480円	6,000円
米沢牛すき焼き用詰合せ①	肩200g・モモ250g	8,640円	8,000円
米沢牛すき焼き用詰合せ②	ロース200g・モモ200g	10,800円	10,000円
米沢牛すき焼き用詰合せ③	ロース300g・肩300g	16,200円	15,000円
米沢牛バラ焼肉用	バラ450g	8,640円	8,000円
米沢牛焼肉詰合せ①	肩ロース250g・肩200g	10,800円	10,000円
米沢牛焼肉詰合せ②	ロース200g・バラ250g	10,800円	10,000円

精肉商品	内容量	販売価格 (送料・税込)	販売価格 (税抜)
米沢牛モモしゃぶしゃぶ用	モモ400g	8,640円	8,000円
米沢牛モモしゃぶしゃぶ用	モモ500g	10,800円	10,000円
米沢牛サーロインステーキ	サーロイン400g(200g×2枚)	13,500円	12,500円
米沢牛コンビステーキ	ロース200g(100g×2枚)/モモ140g(70g×2枚)	10,800円	10,000円
米沢牛すき焼き用切落とし	米沢牛切落とし320g	5,400円	5,000円



肉質にこだわり選び抜いた黄木の米沢牛を、贅沢に使用したステーキと焼肉ご飯です

レンジ調理

米沢牛ステーキ・焼肉ご飯

黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピで仕上げています。山形県産米を使用し見た目の彩りも鮮やかに、ステーキご飯には3種の野菜、焼肉ご飯にはキムチ・ナムルを添えました。電子レンジで温めるだけで米沢牛ならではの深い味わいと旨みをお楽しみいただけます。

SYG-75 **8,100円(送料込)** 6個入 税抜価格 7,500円 冷凍

●米沢牛ステーキご飯 140g×3個

●米沢牛焼肉ご飯 160g×3個

賞味期限：発送日を含め 冷凍で 30 日

SYG-55 **5,940円(送料込)** 4個入 税抜価格 5,500円 冷凍

●米沢牛ステーキご飯 140g×2個

●米沢牛焼肉ご飯 160g×2個

賞味期限：発送日を含め 冷凍で 30 日

※恐れ入りますが、カタログに掲載の商品は予告なく価格やパッケージが変更になる場合がございます。

◆◆ ノベルティ・お土産向け商品のご案内 ◆◆

黄木直営レストラン「金剛閣」のレシピで仕上げました。

黄木のレトルトシリーズ

選び抜いた黒毛和牛を使用した3種類のビーフカレー。

お肉屋さんの黒毛和牛カレーセット

素材それぞれの持ち味を大切にした3種の味わい。

米沢牛ビーフカレー YBK-9 **972円** 税抜価格 900円

220g

賞味期限：製造日より常温で2年

米沢牛ハヤシビーフ YH-11 **1,188円** 税抜価格 1,100円

220g

賞味期限：製造日より常温で2年

米沢牛ビーフシチュー YBS-13 **1,404円** 税抜価格 1,300円

230g

賞味期限：製造日より常温で2年

長時間かけて仕上げた濃厚な味。柔らかい大ぶりの米沢牛がたっぷり。

ギフト用セットアップ商品

YCH-50 4個入 **5,400円(送料込)** 税抜価格 5,000円

●米沢牛ビーフカレー 220g×2個

●米沢牛ハヤシビーフ 220g×2個

賞味期限：製造日より常温で2年

OKT-55 4個入 **5,940円(送料込)** 税抜価格 5,500円

●米沢牛ビーフカレー 220g×2個

●米沢牛ハヤシビーフ 220g×1個

●米沢牛ビーフシチュー 230g×1個

賞味期限：製造日より常温で2年

KK-50 6袋入 **5,400円(送料込)** 税抜価格 5,000円

●黒毛和牛ビーフカレー 150g×2袋

●黒毛和牛デミグラスカレー 150g×2袋

●黒毛和牛ブラックカレー 150g×2袋

賞味期限：製造日より常温で2年

黄木直営レストラン「金剛閣」の手づくり工房レトルトシリーズ

商品名	内容量	販売価格 (税込)	販売価格 (税抜)	賞味期限
中華風肉団子	230g	864円	800円	製造日より 常温で 1 年
洋風肉団子	230g	864円	800円	
煮込みハンバーグ	200g	864円	800円	製造日より 常温で 90 日
米沢牛入りサラミ	100g 35g	980円 450円	907円 417円	
牛大和煮	80g	864円	800円	製造日より 常温で 180 日
牛しぐれ煮	80g	1,080円	1,000円	

中華風肉団子

洋風肉団子

煮込みハンバーグ

ピリっと辛い豆板醤に、んにく・生姜の風味を利かせた大人の味。

トマトケチャップ風味のちょっと酸味が効いたソースで仕上げました。お子様にも大人気の一品です。

お肉の旨みを引き出し、デミグラスソース、赤ワインなどで奥深い味わいに仕上げました。

黄木の米沢牛を香ばしく煮上げた佃煮です。数種の味付けをご用意しております。

米沢牛の旨味を際立たせるために独自にブレンドした香辛料を使用しています。

牛肉の佃煮

牛大和煮

牛しぐれ煮

米沢牛入りサラミ