

■ 個人情報の取り扱いについて（個人情報保護方針）

第 5 条（個人情報の第三者提供）

当社は、次に掲げる場合を除いて、あらかじめユーザーの同意を得ることなく、第三者に個人情報を提供することはありません。ただし、個人情報保護法その他の法令で認められる場合を除きます。

- ・ 人の生命、身体または財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき
- ・ 公衆衛生の向上または児童の健全な育成の推進のために特に必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき
- ・ 国の機関もしくは地方公共団体またはその委託を受けた者が法令の定める事務を遂行することに対して協力する必要がある場合であって、本人の同意を得ることにより当該事務の遂行に支障を及ぼすおそれがあるとき
- ・ 予め次の事項を告知あるいは公表し、かつ当社が個人情報保護委員会に届出をしたとき
 - ◎ 利用目的に第三者への提供を含むこと
 - ◎ 第三者に提供されるデータの項目
 - ◎ 第三者への提供の手段または方法
 - ◎ 本人の求めに応じて個人情報の第三者への提供を停止すること
 - ◎ 本人の求めを受け付ける方法

前項の定めにかかわらず、次に掲げる場合には、当該情報の提供先は第三者に該当しないものとします。

- ・ 当社が利用目的の達成に必要な範囲内において個人情報の取扱いの全部または一部を委託する場合
- ・ 合併その他の事由による事業の承継に伴って個人情報が提供される場合
- ・ 個人情報を特定の者との間で共同して利用する場合であって、その旨並びに共同して利用される個人情報の項目、共同して利用する者の範囲、利用する者の利用目的および当該個人情報の管理について責任を有する者の氏名または名称について、あらかじめ本人に通知し、または本人が容易に知り得る状態に置いた場合

第 6 条（個人情報の開示）

当社は、本人から個人情報の開示を求められたときは、本人に対し、遅滞なくこれを開示します。ただし、開示することにより次のいずれかに該当する場合は、その全部または一部を開示しないこともあり、開示しない決定をした場合には、その旨を遅滞なく通知します。なお、個人情報の開示に際しては、1 件あたり 1,000 円の手数料を申し受けます。

- ・ 本人または第三者の生命、身体、財産その他の権利利益を害するおそれがある場合
- ・ 当社の業務の適正な実施に著しい支障を及ぼすおそれがある場合
- ・ その他法令に違反することとなる場合

前項の定めにかかわらず、履歴情報および特性情報などの個人情報以外の情報については、原則として開示いたしません。

第 7 条（個人情報の訂正および削除）

ユーザーは、当社の保有する自己の個人情報が誤った情報である場合には、当社が定める手続きにより、当社に対して個人情報の訂正、追加または削除（以下、「訂正等」といいます。）を請求することができます。

当社は、ユーザーから前項の請求を受けてその請求に応じる必要があると判断した場合には、遅滞なく、当該個人情報の訂正等を行うものとします。

当社は、前項の規定に基づき訂正等を行った場合、または訂正等を行わない旨の決定をしたときは遅滞なく、これをユーザーに通知します。

第 8 条（個人情報の利用停止等）

当社は、本人から、個人情報が、利用目的の範囲を超えて取り扱われているという理由、または不正の手段により取得されたものであるという理由により、その利用の停止または消去（以下、「利用停止等」といいます。）を求められた場合には、遅滞なく必要な調査を行います。

前項の調査結果に基づき、その請求に応じる必要があると判断した場合には、遅滞なく、当該個人情報の利用停止等を行います。

当社は、前項の規定に基づき利用停止等を行った場合、または利用停止等を行わない旨の決定をしたときは、遅滞なく、これをユーザーに通知します。

前 2 項にかかわらず、利用停止等に多額の費用を有する場合その他利用停止等を行うことが困難な場合であって、ユーザーの権利利益を保護するために必要なこれに代わるべき措置をとれる場合は、この代替策を講じるものとします。

第 9 条（プライバシーポリシーの変更）

本ポリシーの内容は、法令その他本ポリシーに別段の定めのある事項を除いて、ユーザーに通知することなく、変更することができますものとします。

当社が別途定める場合を除いて、変更後のプライバシーポリシーは、本ウェブサイトに掲載したときから効力を生じるものとします。

第 10 条（クッキーの使用）

本ウェブサイトでは、ユーザーの便宜を図るため、「クッキー（Cookie）」と呼ばれる技術を使用しています。

クッキーとは、ウェブサーバーがユーザーのブラウザに送信する小規模データのことで、ハードディスクに保存されコンピュータの識別に利用されます。

クッキーで収集されたデータは、ホームページの利用者動向などのマーケティング分析や各種サービスの提供に限定して利用されます。

なお、ブラウザの設定によりクッキーの機能を無効にすることができますが、その結果本ウェブサイト上のサービスの一部がご利用いただけなくなる可能性があります。

第 11 条（お問い合わせ窓口）

本ポリシーに関するお問い合わせは、下記の窓口までお願いいたします。

農業生産法人 有限会社 やえやまファーム

〒907-0003 沖縄県石垣市平得 554-1

TEL 0120-817-118 FAX 0980-88-8717



自然の恵みを 沖縄・石垣島から

やえやまファームは
石垣島の自然と共存する付加価値型新生農業を目指し、
南の島ならではの恵みと美味しさをお届けします。





石垣島に展開する やえやまファームグループ

沖縄県石垣島に広大な農場をもつ「やえやまファーム」では、
家畜の糞尿から堆肥を作り、農作物を育て、それをまた飼料に還元する「循環型農業」を実施。
石垣島の限られた資源を自社で余すことなく生かす農業をおこなっております。



1 崎枝農場 / 崎枝食肉工場

美味しい作物がいっぱい。

1

石垣島

2

2 幸福牧場

海の恵みを受けた牧場。

3 平得加工工場



やえやまファームは 循環方農業

石垣島で生まれ石垣島で育てる



石垣島で作った作物を
豚の飼料に

「食べる」ということ

栽培したパイナップルをジュースとして加工する際に、通常廃棄される搾りカスなどの副産物を豚の飼料として利用しています。ふすまと混ぜて発酵させた飼料を与えることで腸内の菌を整え肉質がよく、健康な豚が育ちます。



豚や牛の糞尿は
農地の堆肥へ

「肥やす」ということ

牛や豚の糞尿は、堆肥化させて有機栽培に欠かせない肥料としても有効です。牛舎や豚舎の敷料についた家畜の糞尿も発酵させてリサイクルしています。



堆肥がよい土壌を作り
農作物を育てる

「育てる」ということ

循環型農業にとって重要なのは堆肥です。地元酒造メーカーから出たもろみ粕や、家畜からできた堆肥を利用し、良質な農作物を育てています。このように、自然の生態系に近い形で畜産と農業をリンクさせ、石垣島の中で完結できる、循環型農業に取り組んでいます。



やえやまファーム
公式オンラインショップ

<http://yaeyamafarm.com>



8,640円以上お買い上げで送料無料
お届け先1箇所につき / 全国一律 常温1,100円・冷凍1,300円



平日 9:00～17:00 受付

0120-817-118



0980-88-8717



24時間受付



やえやまファームの パイナップル



石垣島の豊かな自然に育まれた
有機パイナップルには、
パイン本来の甘みとうまみが詰まっています。
化学肥料を使用していないため大きさには差が出やすいですが、
パイン本来の自力で育った
希少価値の高いパイナップルです。

やえやまファームの
パイナップル

ハワイ種

サイズ 1~1.5kg
収穫時期〈有機〉 7~8月
収穫時期〈慣行〉 6~7月



パインの代表的な品種で、濃
いイエローの果肉が特徴で
す。酸味と甘みのバランスが
良く果汁も豊富で、完熟した
果肉は口の中でとろけるやわ
らかさです。

やえやまファームの
パイナップル

ピーチ種

サイズ 600~800g
収穫時期〈有機〉 6~7月
収穫時期〈慣行〉 4~5月



香りが強く、桃を思わせるよう
な甘い香りがすることから
「ピーチパイン」と呼ばれます。
完熟すると甘みが強くジュ
シーです。

やえやまファームの
パイナップル

ボゴール種

サイズ 0.8~1.4kg
収穫時期〈有機〉 7~8月
収穫時期〈慣行〉 4~5月



果肉を手でちぎって食べられる
手軽さから「スナックパイン」
とも言われています。甘みが
たっぷりであり酸味が少なく大
人から子供まで楽しめるパイ
ナップルです。

「あなた」にぴったり「あの方」にぴったりなおすすめパインはどれ？
それぞれ味わいの違うパイナップル

	甘さ	酸味	大きさ	希少性	香り	特徴
ハワイ種	4	4	5	3	4	迷ったらコレ！
ピーチ種	5	2	2	5	5	小ぶりで食べやすい！
ボゴール種	5	1	4	4	4	手でちぎれる！

とっても濃厚！なのに後味スッキリ！

石垣島産パインジュース 100% (900ml)

やえやまファームや石垣島の契約農家で育てられた 完熟パイナップルをまるごと
搾った濃厚なパイナップル ジュースです。 賞味期間 540 日 常温

商品番号	商品名
4562119120193	石垣島産パインジュース 100% (900ml)



農薬を使わない日本唯一の

有機

やえやまファームの パイナップル

point.1

やえやまファームは亜熱帯の気
候、豊富な水資源、豊かな土壌
に恵まれた農場です。石垣島の
自然を生かしつつ、砂地より粘
土質で、酸性が強い赤土はパイ
ナップルの栽培に適していま
す。ここに糞尿や泡盛粕を加え
るなど様々な工夫を加えます。

point.2

パイナップルは苗植えから収穫ま
で約 2 年を要します。これだけ
時間をかけて、かつ1つ1つ愛情
を込めて栽培しています。こう
いった環境で育ったパイナップル
は糖度と酸味のバランスがとても
良く絶妙な味になります。

point.3

化学肥料に頼らず、石垣島の自
然の力で育てた日本で唯一の
JAS 認定、有機パイナップルも
お届けしています。人の手で除草を
しながら手塩にかけたパイナップ
ルをお試し下さい。

生産者からの
メッセージ



石垣島の風土がもつエネ
ルギーに魅せられ、誰より
もパイナップルを愛し有機
栽培に取り組んでいます。
何玉でも、安心してパイ
ナップル本来のおいしさを
味わってください。

石垣島
産

農薬や化学肥料を一切使わずに栽培することで
安心・安全をお届け！

有機パインの育て方

1
耕運



パイナップルが好む
排水性の高い土壌を耕し、
水はけを良くします。

2
植え付け



くわで土を掘り起こして
パイナップルの苗を
植えていきます。

3
肥料散布



苗の発根が見られてから、
化学肥料ではなく鶏糞を散布し、
主に株の成長を促します。

4
液肥散布



追加肥料として有機栽培では、
化学肥料は使わずにもろみ
(泡盛のカス) を散布します。

5
病気予防



農薬での殺菌は行わず、
自家製「エヒメ AI」を使用することで、
病気に強いパイナップルを育てます。

6
手取り除草



農薬が使えないため
防草シートを張り、
シートの脇から生えた雑草は
手作業で一本ずつ取り去ります。

7
害虫
害獣対策



イノシシやネズミ、
害虫対策にも農薬を使わない
様々な工夫を取り入れています。

8
収穫～
出荷



2 年かけて育ったパイナップルが
お客様のもとへ。



やえやまファームの シークワサー

やんばるのシークワサーを手軽に楽しむなら
やえやまファームの「やんばる地域大宜味村産」
シークワサー！

沖縄大宜味村産シークワサーには
美容と健康に良い栄養素へノビレチンほかがいっぱい！

NHK 連続テレビ小説「ちむどん」で話題のシークワサー。太陽と山の恵みを受けて育った沖縄のスーパーフード「シークワサー」には、美容と健康に良い栄養素がたくさん含まれています。美容に良いとされるビタミンCやクエン酸、ビタミンB1、カロチン、各種ミネラルなども含有。また、テレビでも話題の成分として紹介されている「ノビレチン」が豊富に含まれています。

最近の
「あれっ？」
....を解決！

健康長寿

身体が軽く
感じる

柑橘系ノビレチン含量比較

果実100g中のノビレチン含量 mg/100g



ノビレチン含量の比較について、出典の論文は、以下。
Y. Nogata, et al.: Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(1): 178~192, 2006

キレイを
実感できる

スッキリを
実感

夏バテ対策

シークワサーの産地として有名！
そしてなんとと言っても
長寿の村として大注目！

沖縄県 大宜味村

おおぎみそん

90歳
以上は

130名

人口総数 3,060名

この数字は、元気な日差しを浴びて育ったシークワサーが
身近にあったからとも言われています！

沖縄県 大宜味村

おおぎみそん

ナント！全体の

4.2%

日本全国の
90歳以上の割合は
1.6%



※出典：沖縄県大宜味村の5歳年齢階級別人口の推移
<https://ecitizen.jp/Population/City/47302>



やえやまファームの シークワサージュース 沖縄素材ゼリー

大人気シークワサージュースは、長寿の村「大宜味村」で育ったシークワサーのみで製造されました。そのほか、沖縄直送・南国の果実の素材を活かした果汁を存分に味わえるゼリーも。沖縄果実をご家庭どうぞお楽しみください！

あおぎり 爽やかな香りと酸味がクセになる。

青切りシークワサージュース

沖縄の中でもシークワサーの産地として有名な大宜味村で、9月～10月頃に収穫されるシークワサー限定で作られた濃厚なジュース。

爽やかな香りと酸味がクセになる。当店いちばん人気の産地直送ジュース。
贅熟 大宜味村産青切（あおぎり）シークワサージュース 100%

賞味期間 製造日より 360 日 常温

商品番号	商品名
4562119120445	大宜味村産青切シークワサージュース (100%)
4562119126041	大宜味村産青切シークワサージュース (100%) 2本セット

おトクな
業務用

青切シークワサージュースをたっぷりサイズで。送料無料で得です。

贅熟 大宜味村産青切（あおぎり）シークワサージュース 100%
業務用〈各1.48L〉

賞味期間 180 日 常温

商品番号	商品名
skw148	大宜味村産青切シークワサージュース (100%) 業務用 1.48L
skw444	大宜味村産青切シークワサージュース (100%) 業務用 1.48L 3本セット
skw296t	大宜味村産青切シークワサージュース (100%) 業務用 1.48L×2本セット 定期お届け便

送料
無料

くがに やわらかな酸味とまろやかな甘味。

黄金シークワサージュース

黄金シークワサーは、青切シークワサーに比べて、やわらかな酸味
が特徴です。果汁 100% ストレートなので、ソーダーや水で割ったり、
カクテルや料理などにもぴったりです。

完熟果実の甘酸っぱさを堪能してください！

贅熟 大宜味村産黄金（くがに）シークワサージュース 100%

賞味期間 製造日より 360 日 常温

商品番号	商品名
4562119120438	大宜味村産黄金シークワサージュース (100%)
4562119126034	大宜味村産黄金シークワサージュース (100%) 2本セット

沖縄素材の良さを活かしそれぞれの果汁を楽しめるゼリー

まるで果実のようなジュレ〈各130g〉

賞味期間：製造日より 180 日 常温

商品番号	商品名
4562119123033	沖縄大宜味村産 青切シークワサー
4562119123040	沖縄大宜味村産 黄金シークワサー
4562119123057	沖縄やんばる産 タンカン
4562119123071	沖縄東村産 バイン
4562119123125	沖縄産 グアバ
4562119123064	沖縄産 パッションフルーツ
4562119123095	沖縄産 マンゴー＆バイン
4562119123088	沖縄産 マンゴー＆パッション





＼石垣島生まれ／
パイナップルを食べて育った
希少なアグー豚

やえやまファームの ぱい ぶた 南ぬ豚

「南ぬ豚」って 変わった名前？

南ぬと書いて「ぱいぬ」と呼びます。「南」とは八重山諸島の方言で「みなみ」を意味し、「ぬ」は助詞の「の」が変化したものです。

どこにいるの？

南ぬ豚（アグー豚）は沖縄本島より約 410km 離れた南の島、石垣島にあるやえやまファームの自社牧場で育ちます。自社ファームで愛情たっぷりに育てた豚を「南ぬ豚（アグー豚）」として日本全国へ届けています。

「南ぬ豚」について

父豚が純血アグー種、母豚に西洋豚をもつアグー豚（F1 種）は幸福牧場で生まれ、石垣島のパイナップルの搾り粕とふすまを混ぜた自社オリジナルの発酵飼料を食べて大自然の石垣島ですくすく育ちます。



ぱい ぶた 「南ぬ豚」の美味しさの秘訣！

- POINT. 1 柔らかくてジューシー**
肉質が柔らかく、調理した後の水分保水力があるので、肉汁も多くジューシーさ抜群！
- POINT. 2 とろける脂身はまろやか**
南ぬ豚（アグー豚）の脂肪は、溶ける温度が市販されている豚より低いため、すぐに脂がとろけます。
- POINT. 3 ヘルシーな脂身**
南ぬ豚（アグー豚）はオレイン酸という不飽和脂肪酸が一般に市販されている豚よりも 2 倍以上含まれており、さっぱりとした脂身です。
- POINT. 4 ビタミン B1、鉄分が多い**
疲労回復に良いとされるビタミン B1 が一般の豚と比べて南ぬ豚（アグー豚）は約 1.4 倍！鉄分が多いのも特徴です。

※ロース肉・もも肉について分析
一般豚：日本食品標準成分表 2015 年版
南ぬ豚：（財）日本食品分析センター第 15050141001 及び 1002 号

5 南ぬ豚（アグー豚）100% ハンバーグ つのこだわり

point.1

南ぬ豚（アグー豚）
100% 使用。

パイナップルを食べて育った南ぬ豚（アグー豚）。年間 300 頭程の出荷数と非常に希少。



point.2

防腐剤・発色剤は
使用していません。

お子様からお年寄りまで安心して召し上がっていただけます。

point.3

化学調味料や
植物性蛋白のような
増量剤は一切不使用。

あらびきミンチで肉の旨みを味わってください。



point.4

職人が手作業で
作り上げています。

美味しさを届けたい。手間がかかっても作業を惜しまずつくりま

point.5

一つひとつ真空包装。

作りたての美味しさを閉じ込めました。食べたい分だけ調理ができて保存も便利。



牛肉を超えるジューシー感！

ぱい ぶた 南ぬ豚 ハンバーグ

やえやまファームの南ぬ豚（アグー豚）とハンバーグは、パイナップルを食べて育った石垣島産アグー豚（F1 種）を使用した大人気の商品です！

職人が一つ一つ手作業で作り上げた安心安全のハンバーグを是非ともご賞味ください。

食肉加工部 「崎枝工場」より

自社ブランドの南ぬ豚ハンバーグは、豚の甘味も加わりほんのりと甘くそして脂っさりの無い後味さっぱり感のあるハンバーグに仕上がっています。それには現場のこだわりがあり、肉の旨味を閉じ込めるため、作業場は 10℃ の室温、ミンチ肉温度 4℃ 以下のとても寒くとも冷たいという環境の中で全て手作業で生産しています。4 名で手作業生産しているので 1 日の生産数量は 1200 個ですが、お客様のもとに 1 日でも早くお届け出来るように、メンバー全員フルパワーで頑張っています。「美味しい!!」という声を頂けることが私たちの活力になりますので是非ご賞味ください。



やえやまファームの ハンバーグ& ソーセージ

やえやまファームの南ぬ豚（アグー豚）ハンバーグとソーセージは、
パイナップルを食べて育った石垣島産アグー豚（F1種）を使用した大人気の商品です！
おいしいだけでなく、防腐剤や着色料、化学調味料不使用。
※人気商品につき発送までにお時間をいただく場合がございます。

石垣島のパイナップルを食べて育った
希少なアグー豚「南ぬ豚（ばいぬぶた）」を使用したハンバーグ。
網脂で包み、肉汁や旨みの中に閉じ込めてつくりました。

南ぬ豚 網脂ハンバーグ

賞味期間 180日 冷凍

商品番号	商品名
butaAHB10	南ぬ豚 網脂ハンバーグ (140g×10)
butaAHB06	南ぬ豚 網脂ハンバーグ (140g×6)
butaAHB02	南ぬ豚 網脂ハンバーグ (140g×2)

人気
No.1

ハンバーグの食べ比べセット。

プレーン 島とうがらし入り 島こしょう入り

南ぬ豚 網脂ハンバーグ 3 種 食べ比べセット〈各140g〉

賞味期間 180日 冷凍

商品番号	商品名
4562119128304	アグー豚（F1 種）南ぬ豚 網脂ハンバーグ 3 種食べ比べセット（3 種 × 各 1 個）
4562119128311	アグー豚（F1 種）南ぬ豚 網脂ハンバーグ 3 種食べ比べセット（3 種 × 各 2 個）

もずく
プレーン
島唐辛子

大人気の無添加ソーセージシリーズの食べくらべセット。
3つの素材ごとにそれぞれ違った味わいをお楽しみください。
ギフトボックスでお送りするので、大切な方への贈り物にもぴったりです。
※特定アレルギー物質は使用していません。

南ぬ豚 無添加ソーセージ

※解凍後はお早めにお召し上がりください。賞味期間 180日 冷凍

商品番号	商品名
mutenka02	南ぬ豚 無添加ソーセージ

※手作りのため、サイズ・入数が異なる場合がございます。
内容量：100g×各種2個（全6個）

やえやまファームの しゃぶしゃぶ 焼肉セット

口の中に入れた瞬間から、その
脂肪は甘みへと姿を変えます。
箸がとまらなくなること間違い
なし！

やわらかい肉質でしっとりした食感、
甘みがありヘルシーな脂身が特徴の
「南ぬ豚（ばいぬぶた）」の
しゃぶしゃぶ用セットです。

南ぬ豚しゃぶしゃぶセット 賞味期間 加工日から 30日 冷凍

商品番号	商品名
buta01c	南ぬ豚しゃぶしゃぶ用 食べ比べセット （バラ 200g・ロース 100g・肩ロース 100g）
buta03	南ぬ豚しゃぶしゃぶ用 2 人前セット （ロース 200g・バラ 200g・肩ロース 200g）

備長炭で焼くのが一番お勧めですが、
ご家庭でならお手軽にフライパンやホットプレートで十分美味しく
召し上がっていただける「南ぬ豚（ばいぬぶた）」の焼肉用セットです。

南ぬ豚焼肉セット

賞味期間 加工日から 30日 冷凍

商品番号	商品名
buta02b	南ぬ豚焼肉用 食べ比べセット （バラ 100g・ロース 100g・肩ロース 200g）
buta04	南ぬ豚焼肉用 2 人前セット （ロース 200g・バラ 200g・肩ロース 200g）

※各部位ごとでのご注文も承ります。ぜひご相談ください。※その他 4 人前セットなども販売しております。



やえやまファームの 石垣島産 石垣牛

石垣牛は生まれてから出荷まで
一貫して石垣島で飼育されています。
全国の高級和牛の原点となる牛の旨さを
ぜひご堪能ください。

世界に誇る 最高級の旨さ

石垣牛は、2000 年に行われた沖縄
サミット首脳会議の晩餐会でメイン
ディッシュとして振る舞われました。
各国の首相や大統領をもてなし、高
い評価を頂いた上質な黒毛和牛です。

石垣牛のこだわり

やえやまファームでは、自社で育てる
母牛から生まれた子牛を、出荷するま
で職人が愛情をこめて育てています。
もちろん母牛の飼育方法にもこだわ
っており、自社栽培の栄養豊富な青草を
与えながら放牧することで母牛にスト
レスを与えないようにしています。

ストレスのない母牛から生ま
れた健康な子牛を自社牧場で
飼育します。そうして誕生し
たのが石垣牛です。生まれ
てから出荷まで一貫して飼育さ
れているからこそ安心安全で
あり、美味しさにも自信を
持ってお届けできるのです。

環境に配慮した生産方法



発酵飼料 自社生産の発酵飼料

石垣牛のエサには石垣島の泡盛メー
カー・八重泉で泡盛を作る際に排出
される泡盛粕を使用してつくったオリ
ジナルの発酵飼料をエサとして与え
ています。発酵飼料を与えることで腸内
の腐敗物質やアンモニアが少なくな
り、肉の臭みを抑えることができます。
さらに、オレイン酸が豊富となり脂肪
が低くなるため、肉質の柔らかい美
味しい肉になります。

牧草

石垣島ならではの気候
石垣牛を飼育する幸福牧場は石垣島南
部の海岸線沿いに位置しており年間を
通じて風通しが良く、石垣島ならではの
安定した気候にも恵まれています。和牛
は温暖な地域を好むことから、南国の
風土でストレスを感じずに育っていきま
す。その温暖な環境が肉質にも大きな
影響を与え、脂身が多過ぎないさっぱ
りとしたものとなり、甘味のある風味豊
かな味わいになります。



やえやまファームでは、持続的な農業を続けていくために、
環境に配慮した生産方法を常に模索し続けています。石垣
牛の生産についても、地域の限りある資源を有効に利用し、
環境に配慮した取り組みを行っています。

石垣牛サーロインステーキ

賞味期間 製造日から30日間 解凍後はお早めにお召し上がりください。 冷凍

商品番号	商品名
ishigakigyuu01	石垣牛 特選 サーロインステーキ 250g×2 枚

サーロインは部位の中でも最高級の1つ。
肉とサシ（脂）の調和が最も顕著に解ります。
「和牛ブランドの決定版」である石垣牛を
ご堪能いただくには一番適した部位です。

石垣牛
100%
使用

石垣牛ハンバーグ

賞味期間 製造日から30日間 解凍後はお早めにお召し上がりください。 冷凍

商品番号	商品名
HBishigaki02	石垣牛ハンバーグ 2 個セット
4562119129974	石垣牛ハンバーグ 6 個セット

高級部位のリブローズを贅沢にすき焼きで。
石垣牛の旨味がすき焼きの味わいを一層引き立てます。 石垣牛すき焼き

賞味期間 製造日から30日間 解凍後はお早めにお召し上がりください。 冷凍

商品番号	商品名
Ishigakigyuu06	石垣牛特選 リブローズすき焼き 800g
Ishigakigyuu05	石垣牛特選 リブローズすき焼き 400g

肉とサシ（脂）本来の旨味が十分に味わえるのがしゃぶしゃぶです。
高級部位のローズを使用しているので、
さっぱりした味わいの中にも深い旨味が味わえます♪

石垣牛しゃぶしゃぶ

賞味期間 製造日から30日間 解凍後はお早めにお召し上がりください。 冷凍

商品番号	商品名
ishigakigyuu04	石垣牛特選 リブローズしゃぶしゃぶ 800g
ishigakigyuu03	石垣牛特選 リブローズしゃぶしゃぶ 400g



■ のしについて

ご希望されるお客様には
無料対応させて頂きます(名入れ対応可)。
短冊のしでの対応となります。
包装対応をご希望の場合は簡易包装にて承っております。
※画像はイメージです。



■ オリジナルメッセージカードについて

メッセージカードを無料でおつけします。
ハガキサイズ(100mm×148mm)のデザインカードに最大30文字まで貴方のメッセージを自由に記載できます。
※画像はイメージです。



■ 梱包について



冷凍食品ギフトはこちらの
パッケージでお届けいたします。



ギフト包装

贈答用などの場合はお申し付けいただければ商品をバックし、無料でのしをつけてお届けいたします。

のし
無し



精肉商品

のし
有り



精肉商品

■ ご注文方法



やえやまファーム 公式オンラインショップ

<http://yaeyamafarm.com>

24
時間受付



【TEL】平日 9:00～17:00

0120-817-8717

パイナップル イイワ



【FAX】24 時間受付

0980-88-8717

■ お支払い方法

銀行振込

クレジットカード

代引き

上記のお支払い方法がご利用いただけます。
その他お支払い方法はインターネットにてご確認ください。



ご注意

電話・FAX 注文の場合、お支払い方法は **銀行振込** **代引き** のみとなります。

銀行振込
前払い

ご入金確認後、商品を発送させていただきます。

お振込口座

銀行名	ゆうちょ銀行	支店名	店番 708 記号 17010
口座種名	普通	口座番号	16194021
口座名義	農業生産法人 有限会社やえやまファーム		

クレジット
カード

以下のクレジットカードがご使用いただけます。

VISA / MASTER / DC カード / JCB カード / ダイナースクラブ / アメリカンエクスプレス (AMEX)

代引き

代引き手数料はお客様負担(¥330)となります。
商品到着時に、配送会社にお支払いください。
お客様都合による商品発送後のキャンセルはお受けできません。

コンビニ
支払い

お近くのコンビニエンスストアでお支払することができます。

ローソン

ファミリーマート

ミニストップ

セイコーマート



送料について

8,640円(税込)未満のお買い上げの場合

送料は
全国一律 **¥1,100**・冷凍配送は **¥1,300**※
※送料計算はお届け先1カ所ごとに発生します。
同一のお届け先でもお届け希望日が異なる場合は
個別で送料が発生します。

8,640円(税込)以上のお買い上げの場合

8,640円(税込)以上の
お買い上げ※で**送料無料**
常温と冷凍の組み合わせもOK
※同一着日、同一お届け先のお届け先の場合に限ります。

クール便対応可能 お届け日指定可能 時間指定可能

同梱が出来ない場合(※)は発送先が一カ所でも複数個口となる場合がございます。
※温度帯による同梱不可商品 青果物・送料込商品・送料無料商品など

お届け時間の指定が可能です。ご注文の際、ご指定ください。

午前中	/	14:00～16:00	/	16:00～18:00	/	18:00～20:00	/	19:00～21:00
-----	---	-------------	---	-------------	---	-------------	---	-------------

同梱商品のお届けについて

- お届け先とお届け日が同じ場合、1配送分の送料でお届けできます。
(同時にご注文でもお届け日が異なる場合は送料が2回分かかります)。
- 異なる温度帯の商品を同時にご注文の場合、下記の温度帯にてお届けいたします。
(同梱不可商品は除きます)。

常温商品と冷凍商品を同時にご注文の場合、別個口での発送となります。

冷凍

送料

+

冷蔵

送料

=

送料合計

2,400円

※同梱発送はできません。

商品引渡し時期

ご入金いただいてから3営業日以内に発送いたします。但し、在庫のない場合や、繁忙期間中は遅れる場合がございます。
引渡し方法は、配送処理(大手運送会社・郵便局)とします。

返品について

- お客様ご都合による返品・交換は受け付けておりません。
- 万一発送中の破損、不良品、あるいはご注文と違う商品が届いた場合は、返送料は弊社が負担いたします。
お手数をお掛け致しますが、商品到着後7日以内に事前にご連絡頂き、返送をお願いします。
- 商品の中には生鮮食品も含まれており、お受けできない場合も御座います。

商品代金以外の必要料金

- 消費税(8%)
- 送料(詳細は、送料とお支払い方法についての要項をご覧ください。)
- お支払方法に代金引換を選択された場合は、代金引換手数料
- お支払方法に銀行振込の手数料を選択された場合は、お振込み時に銀行への振込み手数料はお客様でご負担ください。

不良品の取扱

商品到着時に必ず商品をご確認ください。下記商品は、無料で至急交換させていただきます。
商品到着後、7日以内に弊社までご返送ください。

- 申し込まれた商品と届いた商品が異なる場合
- 損傷している、汚れている商品

申込の有効期限

ご注文日から30日以内にご入金を確認できなかった場合は、ご注文を取り消させていただきます。

その他

冊子に記載のある「やえやまファーム公式オンラインショップ〈<http://yaeyamafarm.com>〉」でのご購入に関しては下記をご参考ください。

当ショップは、株式会社フューチャーショップが提供するオンラインショップサーバーを利用しています。
送信フォームは、サーバーとお客様がご利用のパソコンとの通信を暗号化保護し、入力する際の情報を覗き見されないSSL(Secure Sockets Layer)対応です。
クレジットカード情報は、決済代行会社が運営する決済サーバーに、トークン方式(カード情報非通過方式)により直接送信されるため、オンラインショップサーバーを通過いたしません。また、当ショップ及びフューチャーショップ社では、クレジットカード情報を一切保持しておりません。
決済代行会社は、クレジットカード業界のセキュリティ基準であるPCIDSSに完全準拠しております。

個人情報取り扱いについて(個人情報保護方針)

農業生産法人・有限会社 やえやまファーム(以下、「当社」といいます。)は、本ウェブサイト上で提供するサービス(以下、「本サービス」といいます。)における、ユーザーの個人情報の取扱いについて、以下のとおりプライバシーポリシー(以下、「本ポリシー」といいます。)を定めます。

第1条(個人情報)

「個人情報」とは、個人情報保護法にいう「個人情報」を指すものとし、生存する個人に関する情報であって、当該情報に含まれる氏名、生年月日、住所、電話番号、連絡先その他の記述等により特定の個人を識別できる情報及び容貌、指紋、声紋にかかるデータ、及び健康保険証の保険者番号などの当該情報単体から特定の個人を識別できる情報(個人識別情報)を指します。

第2条(個人情報の収集方法)

当社は、ユーザーが利用登録をする際に氏名、生年月日、住所、電話番号、メールアドレス、銀行口座番号、クレジットカード番号、運転免許証番号などの個人情報をお尋ねすることがあります。また、ユーザーと提携先などとの間でなされたユーザーの個人情報を含む取引記録や決済に関する情報を、当社の提携先(情報提供元、広告主、広告配信先などを含みます。以下、「提携先」といいます。)などから収集することがあります。

第3条(個人情報を収集・利用する目的)

当社が個人情報を収集・利用する目的は、以下のとおりです。

- 当社サービスの提供・運営のため
- ユーザーからのお問い合わせに回答するため(本人確認を行うことを含む)
- ユーザーが利用中のサービスの新機能、更新情報、キャンペーン等及び当社が提供する他のサービスの案内のメールを送付するため
- ユーザーの購買履歴や閲覧履歴などの情報を分析し、趣味・嗜好に応じた新商品・サービスに関する広告を表示するため
- 広告の効果測定のため、第三者の運営するツールから当サイトに訪れる前にクリックされている広告の情報(クリック日や広告掲載サイトなど)を取得し、ご注文の情報と照合するため
- メンテナンス、重要なお知らせなど必要に応じたご連絡のため
- 利用規約に違反したユーザーや、不正・不当な目的でサービスを利用しようとするユーザーの特定をし、ご利用をお断りするため
- ユーザーにご自身の登録情報の閲覧や変更、削除、ご利用状況の閲覧を行っていただくため
- 有料サービスにおいて、ユーザーに利用料金を請求するため
- 上記の利用目的に付随する目的

第4条(利用目的の変更)

当社は、利用目的が変更前と関連性を有すると合理的に認められる場合に限り、個人情報の利用目的を変更するものとします。利用目的の変更を行った場合には、変更後の目的について、当社所定の方法により、ユーザーに通知し、または本ウェブサイト上に公表するものとします。



送料

8,640円以上お買い上げで送料無料

お届け先1箇所につき / 全国一律 常温1,100円・冷凍1,300円



平日9:00～17:00 受付

0120-817-118



0980-88-8717

FAX

24時間
受付