

ご注文／お支払い方法

①FAX からのご注文

ご注文方法

ご注文内容を以下 FAX 番号よりご連絡ください。

050-3730-6970

順次内容確認を行い、原則 3 営業日以内に注文受付のご連絡（各お支払い方法の決済手順含む）を致します。

②メールにて問い合わせ

ご注文方法

以下メールアドレスまでお問合せください。

info@8katte.com

担当より追って、ご注文方法、お支払方法等ご案内差し上げます。

お電話でのお問い合わせはこちら

0266-74-2299

(平日：9時～18時：電話代行サービスを利用していますので用事をお伝えいただき、こちらからかけ直します)

サービス内容

請求書 対応可能

クレジットカード等によるお支払い以外にも、法人様の場合、請求書によるお支払いが可能です。

のし対応 可能

「御中元」「御歳暮」等各种のしをご用意しております。また、のしの名入れサービスも承っております。詳しくは11Pをご覧ください。

発送先 リストにて対応

ギフトの贈り先への直接発送も承っております。贈り先が複数の場合は、発送先の Excel リスト等による対応も可能です。

同梱 サービス

挨拶状、会社案内、チラシ塔の同梱が可能です。詳しくはお問い合わせください。

注意事項

- こちらのカタログの有効期限は、一部を除き 2021 年 7 月 1 日～2022 年 6 月 30 日までとさせていただきますが、売切、終売の際はご容赦ください。
- 価格は 2021 年 7 月 1 日現在のものです。
- パッケージデザイン等変更になる場合がございます。
- お届けの日付指定、時間指定が承れない商品もございます。詳しくはお問合せ下さい。
- お申込み受付後 10 日以内に商品を発送いたします（一部生鮮品等は除く）。
- 誠に申し訳ありませんが、食品に関しましては商品の性質上、お客様都合による返品・交換はお受けできません。不良品・誤配送等による返品・交換の場合、当社にて返送料・再送料を負担させていただきます。
- ご要望のご到着日から起算して5日前までに、電話またはメールにてご連絡をお願い致します。誠に恐れ入りますが、それ以降はキャンセルができないこととさせていただきます。

<お問い合わせ先(販売業者)> 地域商社 SUWA 株式会社

メール：info@8katte.com 電話番号：0266-74-2299 URL：https://8katte.com

地元の良いもの、贈りませんか？

八ヶ岳の贈り物

ハテカッタ
8KATTE 特選ギフト
YATSUGATAKE CRAFT GIFT MALL



地域商社 SUWA 株式会社

ハチカッテ
AKATTE
YATSUGATAKE CRAFT GIFT MALL

“八ヶ岳生まれのいいもの・楽しいもの”を集めた通販サイト

八ヶ岳の暮らして楽しい。私たちがハチカッテという通販サイトをはじめたのは、そんな気持ちが入り口です。

ここでの暮らしを楽しくしてくれるものを考えてみると、自然や景色だけでなく、夏の高原野菜をはじめとした野菜、高原で生まれる牛乳や乳製品、地域に住む職人さんたちがつくる雑貨など、いろんなものが頭に浮かびます。八ヶ岳の自然と、そこに集まるたくさんの人が生み出しているものが、八ヶ岳の暮らしをつくっています。

ハチカッテは八ヶ岳で暮らす私たちが見つけた“いいもの・楽しいもの”をお届けするサイトです。

八ヶ岳以外の場所で暮らす人にもこの場所の楽しい暮らしを知ってもらうこと、そしてここでの暮らしを楽しくしてくれている生産者さんや職人さんを応援すること。そんなふうにして、今の八ヶ岳だけでなく、この先の八ヶ岳ももっと楽しくしながら、次の世代につないでいくことを、ハチカッテは考えています。



糖度約 20 度！※一般的なメロンや桃よりも甘い、

まるでフルーツのようなとうもろこしです。

八ヶ岳
生とうもろこし
YATSUGATAKE FRESH CORN

とうもろこしは鮮度が命。朝採れをその日のうちに直送します！

「何か面白いことをはじめたい」という気持ちから地元・長野県原村に戻った同級生ふたりが立ち上げた HAMARA FARM。彼らが「自分たちが本当においしいと思うもの、食べたいと思うもの」を追い求めてつくりはじめたのが「八ヶ岳生とうもろこし」です。

その特徴はジューシーで、糖度約 20 度（※1）と一般的なメロンや桃より甘いこと。生で食べてもおいしいこのとうもろこしは、2013 年に初めて出荷されると口コミなどで話題になり、年々ファンを増やしていきました。現在では 10 万本以上出荷していますが、それでも毎年完売するほどの人気になっています。 ※1：糖度は時期や天候によって変動します。



原村の同級生仲間で始めた農園 HAMARA FARM。新しい可能性を信じる若者たちが営む「正直な農業」です。

八ヶ岳の気候と HAMARA FARM だからできる味

「八ヶ岳生とうもろこし」はもともと甘い品種のとうもろこしですが、八ヶ岳という場所と HAMARA FARM だからこそできる逸品でもあります。

標高 1,000m を超える高原地帯の原村は寒暖差が大きく、夏は昼夜で 15 度以上気温差があります。この寒暖差がとうもろこしの甘さを生み出すのに必要不可欠な要素なんです。

そして、その甘さがもっとも凝縮されるのが夜明け前。HAMARA FARM では「一番おいしい瞬間」のとうもろこしを届けるために、最高の食べごろを見極め、日が昇る前に収穫を行い、採れたてのとうもろこしをすぐに出荷しています。



期間限定 送料込み X 到着日の指定不可

冷蔵便 **01** 八ヶ岳生とうもろこし
3,100 円 (本体 2,870 円)
八ヶ岳生とうもろこし (約 100g × 6 本)



八ヶ岳が誇る金メダルの味

茅野市 レストランピーター

ソーセージ、ベーコンの名匠「レストラン・ピーター」。まだ全国でも大手メーカー以外でソーセージづくりをしているところが少なかった時代に、初代がドイツへ。本場の食肉加工の技術を学び、ソーセージづくりをはじめました。その技術は高く、1994 年には「オランダスラバクト国際職業人食肉加工技術コンクール」で、日本人として初めて金メダルを獲得。日本人の味覚に合わせるだけでなく、汗をかく夏は少し塩を多めに、冬は少なめにといったように、季節によっても味を調整するこだわりの味で、全国メディアでもたびたび取り上げられています。



ソーセージ、ベーコンの名匠として知られる、茅野市の名店「レストラン・ピーター」

コンセプトは「人 × 地元食材 × 地域」

2 代目ハム・ソーセージ職人である坂本育也さんが立ち上げた新ブランド「861 (ハムイチ)」は、「人 × 地元食材 × 地域」がコンセプト。諏訪のブランド肉「すわ味豚」や地域に根付く食材である鹿肉を使用し、この地域ならではの味を創出しています。すわ味豚の最大の特徴は贅沢な脂身。他にはない、甘く口溶けのよい脂をお楽しみいただけます。

冷蔵便 送料込み O 到着日の指定可能

02 レストランピーター ベーコンとソーセージセット
5,400 円 (本体 5,000 円)

桜チップベーコン、ペッパー&ガーリックソーセージ、バーベキューソーセージ、ギュロスヴルスト 各 1 個

03 ベーコンとソーセージセット 8000 円
8,640 円 (本体 8,000 円)

・すわ味豚ロースハム【300g】
・すわ味豚ベーコン
・コールドディア【130g】
・ペッパー&ガーリックソーセージ
・チョリソヴルスト
・ギュロスヴルスト

04 ベーコンとソーセージセット 10000 円
10,800 円 (本体 10,000 円)

・すわ味豚ロースハム【300g】
・すわ味豚ベーコン
・BBQ ピアリングソーセージ
・鹿肉レバーペースト
・コールドディア【130g】
・ペッパー&ガーリックソーセージ
・チョリソヴルスト
・ギュロスヴルスト

05 レストランピーター
ソーセージセット
3,240 円 (本体 3,000 円)

・ギュロスヴルスト
・バーベキューソーセージ

とろける舌触りと上品な味わい。

八ヶ岳の伏流水で育った信州サーモン



長野県原村で育てられている

信州生まれのお米「千にひとつ」



上品でさっぱりした味わいの八ヶ岳信州サーモンは、様々な料理にご活用いただけます。

長野県発の養殖品種、信州サーモン。卵を産まないため、産卵のエネルギーがそのまま旨みとなって凝縮されています。八ヶ岳の清冽な水で丹精込めて育てられた八ヶ岳信州サーモンは、肉厚で身がきめ細かく、適度な脂がとろける舌触りと豊かな風味を醸し出します。お刺身で、しゃぶしゃぶで、ムニエルで.....料理によって変わる味わいのバリエーションも楽しみください。

信州サーモンのイメージを変えるために奔走するベルーフ

有限会社ベルーフは、茅野市宮川の卸業者。八ヶ岳信州サーモンに惚れ込み、20年近く扱っています。ベルーフでは八ヶ岳の麓で大切に育てられ、まるまる太って活きのいい信州サーモンを養魚場から活魚で輸送。茅野市下馬沢川から水を引いた生け簀でしばらく餌を止め、さらに身を引き締めます。最高の鮮度でお届けするために、注文が入ってから熟練の職人が活け締めをして発送しています。

冷凍便 送料込み ○到着日の指定可能

06 活み翌日にお届け 八ヶ岳信州サーモン 3パック 5,400円 (本体 5,000円)

信州サーモン × 3 パック

07 八ヶ岳 信州サーモン 8 パック 10,800円 (本体 10,000円)

信州サーモン × 8 パック

08 八ヶ岳 信州サーモン 6 パック 8,640円 (本体 8,000円)

信州サーモン × 6 パック

09 八ヶ岳 信州サーモン 2 パック 4,000円 (本体 3,704円)

信州サーモン × 2 パック

「千にひとつ」は、茅野市で創業 100 年の米屋・入倉米穀が厚く信頼する原村の稲作農家・菊池さんの田んぼで育てられたお米です。品種は信州生まれの「ゆめしなの」。八ヶ岳の清らかな水、長い日照時間、日中は暖かく朝晩はとことん寒い気温差。この環境が、風味豊かでほんのりと甘い、もちもち食感のお米を育みます。一年中おいしさが続く品種で、どなたにも喜ばれる逸品です。

大正時代から八ヶ岳地域を支えるお米屋さん 入倉米穀

茅野市宮川で大正 9 年創業の入倉米穀。長年培ってきた豊富な経験と知識によって多くのファンを獲得し、創業から 100 年続く老舗です。地域をこよなく愛するお米屋さん本気でオススメする「八ヶ岳のお米」。信州味噌をベースに、長野の名産品であるりんごをはじめ、クルミ・クコの実など 7 種の素材を練り込んだ「七福味噌」、諏訪の老舗味噌蔵・丸高蔵の味噌を使用した鯖缶とのセットも作りました。



創業 100 年の老舗のお米屋さん「入倉米穀」。長年培ってきた豊富な経験と知識があります。



常温便 送料込み ○到着日の指定可能

10 八ヶ岳高原米「千にひとつ」2kg×2袋 3,500円 (本体 3,241円)

千にひとつ 2kg×2袋

11 八ヶ岳高原米「千にひとつ」2kg×4袋 5,400円 (本体 5,000円)

千にひとつ 2kg×4袋

12 八ヶ岳高原米「千にひとつ」味噌セット 5,400円 (本体 5,000円)

千にひとつ 2kg×1袋 二十四節氣神楽 信州山椒オイル 香ぐら 丸高蔵 鯖味噌缶【信濃路】各 1 個 二十四節氣神楽 七福味噌【旨辛】



八ヶ岳山麓のクラフトビールブランド「8Peaks BREWING」

「このビールを飲むために八ヶ岳に来たといわれるような存在になる」ことをコンセプトに、八ヶ岳山麓の諏訪地域の食や自然に合うビールを作り続ける「8Peaks BREWING」。

様々なラインナップの中から今回は、モルトの甘さと香ばしさをホップの香りで調和させた『Yai Yai Pale Ale』、小麦麦芽を約50%使用してフルーティーな香りとうるやかなキレを表現した『Meta Wheat Ale』などをピックアップ。



エイトピークス代表の齋藤さん。

ビールオタクが造る究極のクラフトビール

エイトピークス代表の齋藤さんは、長野県上田市の切り花農家の息子。市場が縮小していく切り花に危機感を抱いていたときにビールの原料であるホップに出会いました。

調べていくと、もともと大好きだった八ヶ岳が国産ホップの発祥地であり、一大生産地だったことが判明。それならば！と、2018年、八ヶ岳山麓の長野県茅野市にブルワリーを構えました。「やいやい」「めた」など、商品名には諏訪地域の方言を採用しています。



冷蔵便 送料込み 到着日の指定可能

13 8Peaks BREWING クラフトビール 6本セット
5,400円 (本体 5,000円)

- Yai Yai Pale Ale ×2本
- Meta Wheat Ale ×2本
- Quocoira Ale ×1本
- matto hop IPA ×1本

一口食べれば、そこは八ヶ岳。濃厚でキレのある高原のアイスクリーム

八ヶ岳中央農業実践大学校直売所で大人気のアイスクリームセット。1938年の開校以来、生徒たちが丹精を込めて育てた乳牛の生乳から作られています。

牛乳のおいしさがしっかり伝わる、濃厚でありながら、後口はさっぱりとしたアイスクリームです。定番のバニラ、リッチな味わいが人気のチョコ、甘さ控えめであっさりいただける抹茶を詰め合わせにしました。



標高1,300mの日本で最も高い場所にある農業学校、八ヶ岳中央農業実践大学校。

日本で最も高い場所にある農業大学校 八ヶ岳中央農業実践大学校

八ヶ岳中央農業実践大学校は、標高1,300mの長野県原村にある日本で最も高い場所にある農業大学校です。広大な敷地に八ヶ岳を見据える素晴らしい環境の中、セルリーなどの高原野菜や、カボチャなどの果菜類、乳牛150頭、採卵鶏10,000羽など、生徒と先生が畑や動物たちと向き合いながら丁寧に育てています。

冷凍便 送料込み 到着日の指定可能

14 八ヶ岳中央農業実践大学校
アイス6個セット
4,104円 (本体 3,800円)

- バニラ ×2個
- チョコ ×2個
- 抹茶 ×2個



15 八ヶ岳中央農業実践大学校
アイス12個セット
6,000円 (本体 5,556円)

- バニラ ×4個
- チョコ ×4個
- 抹茶 ×4個



八ヶ岳山麓産の味わい豊かな田舎そばと 上品あっさり更科そば

昼夜の寒暖差が大きく、土壌の水はけがいい八ヶ岳山麓では多くのそばが作られており、初秋にはそばの花が一面を彩ります。
大正5年の創業以来、日本中のそば屋を支えている「高山製粉」も八ヶ岳山麓にあります。昼夜の寒暖差や強い紫外線など、八ヶ岳の気候条件により実が引き締まり、デンプンが熟成されて風味の強いそばができるのです。風味豊かな田舎そばと上品であっさりとした味わいの更科そばの2種類のセットです。



常温便 **16** 高山製粉 信州真そば 3把
3,000円 (本体 2,778円)
送料込み 信州真そば × 3束

全て手作業。自慢のお米でつくった グルテンフリー玄米のめん

八ヶ岳を見上げる標高 1,000m 弱の田んぼで、農業・化学肥料不使用でタネから大事に育てた玄米を、おいしい麺にしました。噛めば噛むほど玄米の香り、甘みが口に広がってくるので、蕎麦のように喉越しを楽しむというよりは、パスタのように、よく噛んで味わっていただきたい一品です。手軽に食べられるため、防災時や、キャンプなどのアウトドアでも活躍。

※麺の加工所では、7つの主要アレルギー原因食材を扱っていません。
※こちらの商品はクリックポストでのお届けになります。



常温便 **17** ハマタハタ グルテンフリー 玄米のめん
1,080円 (本体 1,000円)
送料込み 玄米めん × 2袋



ギフト箱について



ハチカッテオリジナルボックスまたは各商品の専用ボックスでお届けいたします。※画像はハチカッテオリジナルボックスのイメージです。商品により異なります。
環境保護のため、簡易包装を行っております。みなさまのご理解とご協力をお願いいたします。

のし対応について



名無しのし

こちらのカタログに掲載の商品には無料でのしをご用意いたします。
のしの種類はご注文時にお選びください。
その他をお選び頂いた場合は、無地ののし紙をつけさせていただきます。

名入れのし

のしをお選びいただいたお客様には、のしの「名入れ」も承っております。ご注文時にご入力ください。



スペック・マークの説明



マークの説明

- 期間限定** 期間限定の販売となる商品です。ご予約期間、販売期間以外にはご注文いただけません。
- 送料込み** 商品価格に送料が含まれる商品です。
- × 到着日の指定不可** 生産者からの直送となるため、到着日のご指定ができない商品です。
- 到着日の指定可能** 到着日のご指定をいただける商品です。
- 冷蔵便** クール冷蔵便でお届けします。
- 冷凍便** クール冷凍便でお届けします。
- 常温便** 常温便でお届けします。