

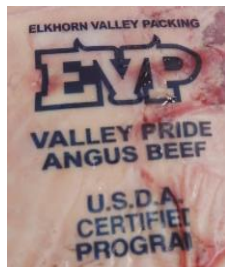
US産アンガス牛肉・ロング肥育

(頸産プログラム) 月齢解禁!!

2頭程度を出産した経産牛再肥育に限定
*経産牛のため完全に牝牛となります。
*経産牛のため多少肉質が硬くなります
*味のあるアメリカ牛肉となります。

週間入荷数量限定商品

サーロイン 2250/kg
リブローズ 2550/kg
ハンギング 1700/kg
テンダーロイン 3800/kg



北海道・知床

斜里町

知床半島の広大な大地
でストレス無く育った
三元豚、佐々木氏は種豚
農家でもあるため豚の品質
は安定して、肉質はやわら
かく赤身に味があります

ロース 1800/kg
肩ロース 1700/kg
バラ 1450/kg
うで・もも 900/kg

-匠の豚-

サチク麦王

BARLEY FED KING

佐々木種畜牧場



これからが旬

熊本の天草猪
天草の仕掛採り猪

*半頭約8-12kg
価格¥3500/kg

*半頭骨付
約10-15kg
価格 ¥3000/kg

別途送料¥2000/ケース
パーツは冷凍となります



和牛頸産トマホークカット

(産地=沖縄・九州産)
じっくり熟成をかけながら、
ご使用いただけます。

・トマホークカットのみ=4700/kg
・トマホークカット
+サーロイン=4200/kg



発酵熟成シート

・発酵熟成シートは写真の様に布に発酵菌を浸透させて乾燥させたものです。肉ドリップなどで発酵菌が活発になり肉を熟成させていく方法です。15日過ぎると発酵菌が付着し熟成が始まります。熟成に相性の良い肉は輸入肉や国産経産牛が向いていると思います。また、弊社では専用の熟成冷蔵庫にて管理致しますので安定した発酵熟成の商品が出来上がります。

*熟成加工代500円/kgとなります



和豚もち豚に
皮付きのアイテムが出来ました。

皮付正肉バラ ¥1600/kg
皮付骨付うで・もも ¥1200/kg
皮付正肉ロース ¥2000/kg

カナダ産 豚肉トマホーク
冷凍の商品となりますが、ムダのない商品となります

*冷凍豚トマホークスタイル
1pc約1.2kg=1900/kg



広州産 鳩中抜
1700/羽(約400g)

*次回は1羽150gの
乳鳩を入荷予定

