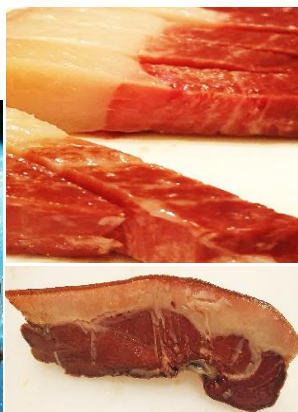


浙江省産金華火腿が入荷しました

ご要望がありました金華火腿(加熱済)が入荷致します。
独自の加熱方法で風味を残した商品に出来上がりとなっております。
金華火腿小分パック(約1kg) ¥7000/kg
金華火腿1本小分パック(約6kg) ¥5800/kg



阿波尾鶏

阿波尾鶏は旨味と歯ごたえのバランスが人気の地鶏です。地養素を配合した飼料とオリーブ粕を餌にしている阿波尾鶏は、そのオリーブの恵みで凝縮された旨味を醸し出します。



品 種：地鶏
サイズ：頭付1.8-2.0kg中抜
価 格：¥1050/kg

本物の手作りの豚

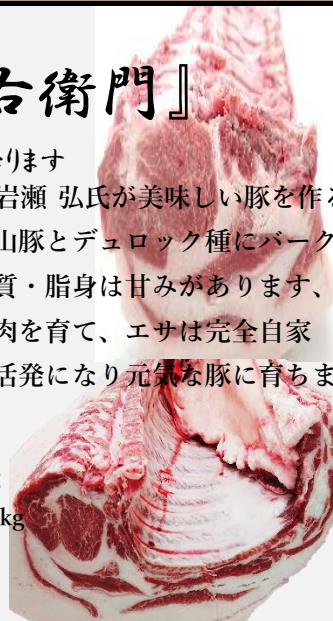
岩瀬牧場『長右衛門』

週間2頭限定の販売となります

1954年に茨城で創業した岩瀬牧場の岩瀬 弘氏が美味しい豚を作るべく独自の考えで育てた豚、茨城梅山豚とデュロック種にパークシャー種掛け合わせた四元豚は、肉質・脂身は甘みがあります、肥育も8ヶ月以上しっかりじっくり肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料ため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

正肉ロース ¥2600/kg ひれ ¥2600/kg
正肉バラ ¥1600/kg 肩ロース ¥2000/kg
骨付ロース ¥1800/kg 骨付バラ ¥1450/kg

*骨付もは生ハム加工をしております。
数か月後にはご案内出来ると思います



特価・和牛のご案内

【期間限定】

冷凍チルド・在庫は弊社まで
ご連絡をお願い致します

和牛らんぷ
規格：3-4等級
価格：¥3800/kg



和牛しんたま
規格：3-4等級
価格：¥3800/kg

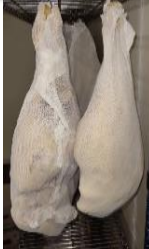
和牛そともも
規格：5等級
価格：¥3200/kg



発酵熟成のご案内

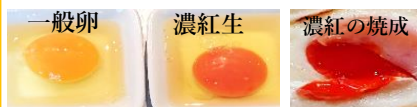
発酵熟成シートは写真の様に布に発酵菌を浸透させて乾燥させたものです。肉ドリップなどで発酵菌が活発になり肉を熟成させていく方法です。15日過ぎると発酵菌が付着し熟成が始まります、熟成に相性の良い肉は輸入肉や国産経産牛が向いていると思います。また弊社では専用の熟成冷蔵庫にて管理致しますので安定した発酵熟成の商品が出来上がります。

* 熟成加工代は
肉重量×500円/kg



京都産の鶏卵となります。魚粉などでみたためと同じく濃厚な味わいがあります。焼成しても写真の通り色落ち致しません

1ケース80個入=4400円(55円)
リードタイム=ご注文から6日



広州 仔鳩中抜
1500/羽(約380g)

広州 乳鳩中抜
¥1300/羽
(約200-220g)



チルド再開のご案内

US産アンガス・頸産牛

【商品名：アメリカ産アンガス牛】

4月以降輸入がストップしていましたが、再開を致しました。二産程度の出産した経産牛を再肥育したものになります。肉質はやや硬くなりますが、味がある肉になります。ひき肉はハンバーグ用等に最適です。

サーロイン ¥2250/kg
リブロース ¥2450/kg
肩ロース ¥1300/kg
うで肉 ¥1100/kg
ハンギング ¥1700/kg

