



山商の山形牛(4-5等級)は
牝牛のみを取り扱います。
サーロイン¥8400/kg リブローズ¥7000/kg
肩ローズ¥6000/kg バラ¥2500/kg
外もも3600/kg
ランイチ・内もも・シンタマ 4700/kg

特価・和牛のご案内【数量限定】

冷凍フルド・在庫は弊社までご連絡をお願い致します

和牛ランイチ 和牛しんたま
規格：3等級 規格：3等級
価格：¥3800/kg 価格：¥3800/kg



和牛インサイド 和牛そともも
規格：1枚約3kg 規格：4-5等級
価格：2900/kg 価格：¥3200/kg



本物の手作りの豚

岩瀬牧場『長右衛門』

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

正肉ローズ ¥2600/kg
骨付ローズ ¥1800/kg バラ ¥1600/kg
肩ローズ ¥2000/kg うで・もも ¥1000/kg



宮崎 南の島豚(永田農場)

焼酎粕をエサにすることにより、豚の腸内環境が
元気になります。あぐー豚の脂の甘さ、デュロック種の
赤身の柔らかさも特徴となります

ローズ ¥2600/kg バラ ¥1300/kg
肩※アブリ ¥1100/kg うで・もも ¥1000/kg

北海道 天然蝦夷鹿
今季価格

サドル(6-9k) = ¥3400/k
ハーフサドル = ¥3600/k
正肉ローズ(2-6k) = ¥3900/k
ヒレ(2本入) = ¥3500/k
内もも・シンタマ = ¥2600/k
らんぷ(2本入約1k) = ¥2100/k
外もも = ¥1750/k

11月下旬から
入荷致します

宮城県産 網採りの
青首鴨 ¥5200/羽

*産地からの
配送料は別途
となります

自家製 サラミ

【銘柄豚のうでももで作りました】
・60日熟成サラミ ¥3000/kg
(現在 熟成中)
・ウェットサラミ ¥2200/kg



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。赤身に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 ¥2300/kg
リブローズ ¥2550/kg
肩ローズ ¥1300/kg
うで肉 ¥1100/kg
ハンギング ¥1700/kg



ハンガリー産 フォアグラ・カナール

*ホール：¥2900/kg
*45gポーション1kgパック
：¥3500/kg

ハンガリー産
マグレド カナール ¥1300/kg

バルバリー種鴨ジョーヌとは、
トウモロコシを多く含む飼料
で育てた鴨となります

フランス産 キュイスド カナール
フィレド カナール ジョーヌ ジョーヌ
¥2200/kg ¥1250/kg

熊本の天草猪

天草の仕掛採り
天然猪

半頭正肉 約8-12k
価格 ¥3800/kg

半頭骨付約10-15k
価格 ¥3300/kg

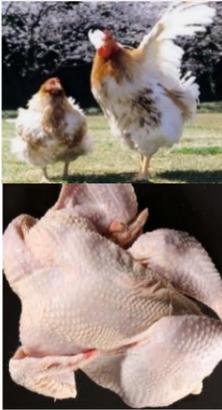
*別途送料が掛かります
パーツのご注文は冷凍
となります。



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



熊野地鶏

三重県の熊野市のみで飼養
されている鶏で皮が厚く、
脂が美味しい地鶏となります、
弊社おすすめと
なります

1羽約1.6kgサイズ
=1700/kg



中国産 金華火腿

現地工場にて金華火腿の本の風味
や食感が出る限り残るよう
に加熱加工し、スープ以外の料理
にも使えるように致しました。



金華火腿小分パック

*すね肉(赤枠)は入りません
¥6500/kg

金華火腿 1本カットパック
*1本分=7pc約6kg ¥5800/kg



広州産 鳩中抜

広州 乳鳩中抜
¥1300/羽
(約200-220g)

広州 仔鳩中抜
¥1500/羽(約)



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となります



1ケース80個入
=4400円(55円)

*リードタイム=
ご注文から6日

濃紅の焼成

京都産の鶏卵となります。魚
粉などでみためと同じく濃厚
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