

本物の手作りの豚 **チルド・定期入荷**

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9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 ¥3000/kg
- ヒレ ¥3000/kg
- 骨付ロース ¥2600/kg
- 肩ロース ¥2000/kg
- バラ ¥1500/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。品種はあぐー豚の脂の甘さ、デュロック種の赤身の柔らかさが特徴となります

- ロース ¥2600/kg
- 肩ロース ¥1800/kg
- バラ ¥1400/kg
- 肩スパアリブ ¥1100/kg
- うで・もも ¥1000/kg

チルド・定期入荷



関村漢方和牛 (褐毛和牛X黒毛和種)

褐毛と黒毛の掛け合せ等級は3-4となります。肉質は14種類の漢方草を混ぜた飼料与えることにより、赤身の味と脂はあっさり口溶け良い牛となります。 **チルド・受注**

- ヒレ ¥9700/k
- リブローズ ¥6500/k
- サーロイン ¥7800/k
- ランイチ・シタマ・内もも ¥4300/k
- *別途送料が掛かります。



熊野地鶏

チルド 三重県の熊野市のみで養鶏されている地鶏で皮が厚め、皮下脂肪が美味しい地鶏となります。弊社ではメスのみを扱いとなります。

*頭付き1羽
約1.6kgサイズ
¥1800/kg



和豚もち豚 皮付き各部位
チルドは受注商品

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



山商の山形牛(4-5等級)は

牝牛のみを取り扱っています

- サーロイン ¥8400kg
- リブローズ ¥7000kg
- 肩ロース ¥6000kg
- バラ ¥2500kg
- 外もも ¥3800kg
- ランイチ・内もも・シタマ ¥4700kg



フランス産PALMIDOR (パルミドール)

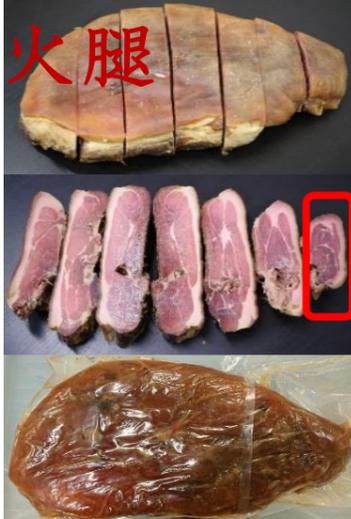
- 冷凍
- フィレド カナールジョーヌ ¥2400kg
- キュイスト カナールジョーヌ ¥1450/kg

・コーンフェッドバルバリー種鴨
ジョーヌとはフランス語で黄色、トウモロコシを多く含む飼料で育てた鴨となります

浙江省産金華火腿

現地工場にて火腿の風味や食感が出る限り残るように加熱し、スープ以外の料理にも使えるようになっています。

- ・金華火腿小分パック
*すね肉(赤粹)は入りません ¥6200/kg
- ・金華火腿 1本ブロック
1本カットパック
1本=7pc約6kg ¥5600/kg



和牛頸産牛 特価

- (再肥育) *もも各部位ございます
- リブローズ=3700/kg
- サーロイン=3900/kg
- 肩ロース=2800/kg
- ヒレ(限定20本)=4500/kg



- 冷凍
- ハンガリー産 フォアグラ・カナール
- ・ホール: ¥3400/kg
- ・45gパック・10個入 ¥4300/kg

ハンガリー産 マグレド カナール ¥1750/kg *特価は終売となりました



- 冷凍
- 国産牛スジのやわらか煮
- 【牛の肉スジとメンブレンを真空調理した商品】
- 2kgパック=2600/pc



- 冷凍
- アメリカ産 牛タン中・やわらか加工
- 2kg入: ¥4500/kg
- 【タン中、タン元を酵素軟化剤に漬け込みスリット入りとなります】

今夏入 スペイン産イベリコ豚ベジョータ **荷予定** コンソルシオ・デ・ハブーゴ社製 PLUMA(プルマ) : ¥3700-4000/kg SECRETO(セクレト) : ¥3700-4000/kg LOIN(カブリ無ロース) : ¥2900-3300/kg TENDERLOIN(ヒレ) : ¥2900-3300/kg

毎年12月に屠畜が解禁されるイベリコ豚ベジョータ、コンソルシオ社はスペイン中でもイベリコ豚の取扱量の多い会社となります

- おすすめ取り扱い銘柄
- 和牛 山形 雪降り和牛 山形 山形牛(※牛指定可能) 鹿児島 のぎき牛 宮城 漢方和牛 茨城 常陸牛 宮崎 都萬牛
 - 豚 岩手 岩中豚 茨城 岩瀬パークシャー 茨城 常陸の輝き
 - 国産 平牧金華・平牧三三元豚
 - 国産 和豚もち豚

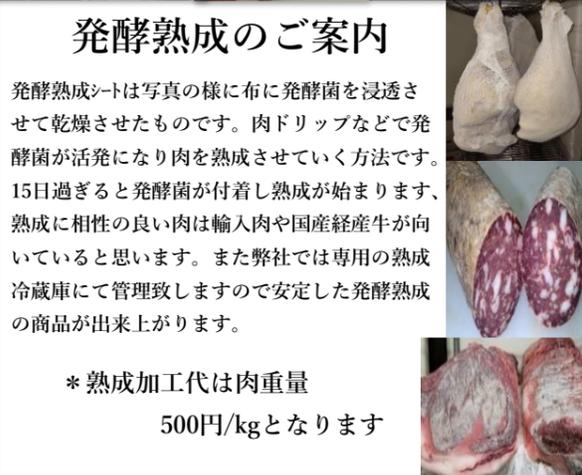
- 冷凍
- オリジナルハム・ソーセージ
- ・和牛コンビーフ1本約400g 【牝牛のみを使用】 ¥3700/kg
- ・霧島黒豚50gソーセージ 10本入 ¥2400/kg
- ・南の島豚ソーセージ【プレーン・ハーブ】 500gパック ¥2200/kg
- ・銘柄豚のオイルベーコン ¥2000/kg
- ・銘柄豚の生ベーコン ¥2000/kg



発酵熟成のご案内

発酵熟成シ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。肉ドリッパ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



- 鶏 秋田 比内地鶏(オ・メス) 奈良 大和地鶏(オ・メス) 徳島 阿波尾どり 国産 伊達鶏・蔵王香鶏 国産 信玄鶏・大山どり 鹿児島 赤鶏さつま

- 外国産
- US産 アングス牛
- US産 アングス牛 頭産
- US産 パークシャー
- オーストラリア産 短角牛・アングス牛
- メキシコ産 豊熟もち豚
- アメリカ産 黒豚
- オーストラリア産 ラム・マトン

- 自家製 銘柄豚サラミ【銘柄豚で作りました】
- ・ウェットサラミ ¥2600/kg
- ハンバーグパテ
- ・外国産牛豚 合挽パテ2kg ¥1100/kg
- ・外国産牛100%パテ 2kg入: ¥1350/kg

- 冷凍
- オリジナルスープ 中華・鍋業用となります
- ・金湯(ガムン)2kg: ¥1400/kg 【鶏・豚・フォアグラで採る濃厚なスープです】
- ・白湯(バィタ)1kg: ¥950/kg 【鶏・豚採りました】
- 次回、初シジの金華ハムスープをご案内させていただきます

濃紅

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

1ケース/80個入=4400円(55円)

*リードタイム=ご注文から6日

受注商品

*弊社協力工場にてスープ・ソース類・煮豚・焼豚、調味料などを製造させていただきますのでお気軽にお問い合わせ下さい