# おすすめ商品のご案内

HP:www.yama-sho.jp

tel:03-3875-6044

チルド・定期入荷

主な取り扱い銘柄 山形 雪降り和牛 山形 山形牛(メス牛指定可能

鹿児島 のざき牛

宮城 漢方和牛

茨城 常陸牛

群馬 赤城牛・上州和牛

岩手 岩中豚

宮城 漢方三元豚

千葉 林のSPF

千葉・茨城 いも豚

茨城 岩瀬牧場 長右衛門 国産 平牧金華·平牧三元豚

国産 和豚もち豚

宮崎 南の島豚

宮崎 霧島黒豚

鶏

秋田 比内地鶏(オス・メス)

奈良 大和地鶏 (オス・メス)

三重 熊野地鶏 (メス)

鹿児島 赤鶏さつま

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

外国産

US産アンガス牛・アンガス経産牛 US産黒豚

メキシュ産 豊熟もち豚

赤鶏さつま中

1.7k-2k=800/kg

若姫牛・若姫アンガス牛 スペイン産 イベリコ豚 オーストラリア産 短角牛・アンガ ス牛 オーストラリア産 ラム・マトン 中国産 仔鳩

## アメリカ産アンガス牛・ロング肥育(経産)

二頭程度を出産した後の経産牛を再肥育したもの限定しアイテムとなり

ます。赤身には味のある肉質になります

\*メニュー表示:アメリカ産アンガス牛 チルドサーロイン ¥2750

冷凍サーロイン ¥2600 チルドリブロース ¥3200 冷凍リブロース ¥3000

> 冷凍 ヒレ ¥3700 アンガス牛挽肉 ¥1300

\*US産の価格高騰のため毎月 の価格改定がございます

## 6月から定期入荷

メキシコ産チルド豚 皮付バラ

メキシコ産の 皮付き豚バラ がチルドで定期 的に入荷するこ とになりました。



数量に限りがございますので、早めにご 注文頂けますようお願い申し上げます

1枚=約5kg 価格:¥1100/kg

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バーシャー種掛け

合わせた四元豚は、肉質・脂身は甘みがあり、

肥育も9ヶ月以上しっかりじっくり肉を育て、

酵が活発になり元気な豚に育ちます

バラ¥1500/kg(骨付き可能)

肩ロース¥2000/kg

うで・もも¥1000/kg

正肉ロース¥3000/kg

エサは完全自家加熱発酵の飼料ため豚の腸内発



チルド・定期入荷

### スペイン産 本物の手作りの豚 US・AU産牛肉高騰のため、スペイン牛 肉の取り扱いを始めました。

牛肉のご案内

牛バラ(ショートプレート) ¥1200/kg 皮付き牛タン ¥2400/kg むき牛タン ¥3000/kg

\*品種は赤牛系の種類となります



## 今夏入 スペイン産イベリコ豚ベジョータ

荷予定

冷凍

コンソルシオ・デ・ハブーゴ社製

: ¥3700-4000/kg PLUMA(プルマ) SECRETO(セクレト) : ¥3700-4000/kg LOIN(カブリ無ロース): ¥2900-3300/kg

TENDERLOIN( $\vdash \nu$ ): \forall 2900-3300/kg

定期ご希望のお客様はご予約を承ります



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

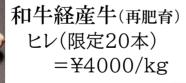
特値 冷凍

# 国産ホルス牛リブロース

産地は主に北海道産となります。 限定数量500kgのご案内となります ご希望のお客様は弊社までお問合せをお願い致します

単 位:1本約4-7kg

価格:2400/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。

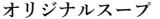
> \*熟成加工シート代は肉重量 500円/kgとなります





皮付き各部位

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



中華・鍋業態用となります

・金湯(ガムトン)2kg:¥1400/kg 【鶏・豚・フォアグラで採る

濃厚なスープです】

・白湯(パイタン)1kg:¥950/kg 【鶏・豚のみ採りました】





# 南の島豚(永田農場)

チルド・定期入荷

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。 品種はあぐ一豚の脂の甘さと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 バラ¥1400/kg 肩ロース ¥1800/kg ヒレ¥3000/kg 肩スペアリブ¥1100/kg うで・もも ¥1000/kg

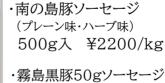


# yamashoオリジナル ハムソーセージ

・和牛コンビーフ(牝牛のみ使用)・銘柄豚のボイルベーコン ¥2000/kg 1本約400g ¥3700/kg ·銘柄豚の生ベーコン ¥2000/kg







- 10本入¥2400/kg ・外国産 牛豚合挽パテ
- ・外国産 牛100%パテ 1パック=2kg入:\\ 1350/kg

 $10^{\circ} \text{ y/} = 2 \text{kg} : \text{¥}1100/\text{kg}$ 



## \*代替商品のご変更

原料など高騰により既存メーカーの 粗びきウィンナーとチョリソーを自社 製造品に切りかわる事になりますした。 価格は既存価格と同じになります。

1本約20g・500g入り(冷凍パック)



\*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 させて頂きますのでご気軽にお問い合わせ下さい