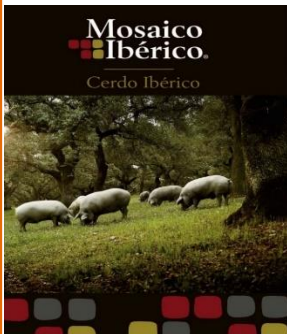


Mosaico Iberico (モサイコ・イベリコ)



MOSAICO IBERICOはコンソルシオ・デ・ハブーゴ社のブランドになります。MOSAICOとはスペイン語で“様々な要素の集まり”という意味となり イベリア半島の肉歴史にも同じような事が言えるでしょう。私たちのイベリコベジョータをの味をご案内させていただきます。 代表 Juan Luis Galvan

イベリコ豚ベジョータの価格

BELLY [バラの脂選別] ¥1200/kg
LOIN[カブリ無ロース] ¥3600/kg
TENDERLOIN[ヒレ] ¥3600/kg
PULMA[プルマ] ¥3700/kg(入荷2t)
SECRETO[セクレト] ¥3700/kg(入荷1t)

*ベジョータの生産屠畜は12月～3月迄と厳格に決められています。来年の6月入荷を定期でご希望のお客様はお早めに弊社ご担当者までご相談をお願い致します。



チルド 増田和牛 【月齢平均32ヶ月以上の牝牛】

群馬、榛名山の麓で増田さんが育てている増田和牛は、生産性よりもゆっくり3年の時間をかけ、飼料にもこだわり育った牝牛は肉はあずき色、脂身はあっさりして口どけが良い。霜降(さし)にこだわらず味にこだわり

*4-5等級となります。

サーロイン(1本) ¥8000/kg
サーロイン切身 ¥8400/kg
リブロース(1本) ¥6800/kg
内もも・シタマ
ランイチ 1本 ¥4800/kg
外もも 1本 ¥3800/kg



北海道産 蝦夷鹿 のご案内

11月中旬より販売開始となります

サドル ¥3750/kg
ロース ¥4000/kg
丸モモ正肉 ¥2450/kg
ランイチ ¥2300/kg
内もも・シタマ ¥2850/kg
外もも(脂無) ¥2300/kg



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う願ひ致します。



毎週定期入荷
1枚=約5kg
¥1100/kg

チルド



漢方和牛 熟成骨付ロース

チルド

チルド切出し1枚 ¥6500/kg

*ご注文は2cm以上となります。

骨付リブサーロイン(1本) ¥5600/kg
骨付サーロイン・ひれ(1本) ¥7500/kg
サーロイン(1本) ¥7200/kg
サーロイン切身(冷凍) ¥7500/kg
リブロース(1本) ¥5800/kg
ランイチ・シタマ・内もも ¥4500/kg

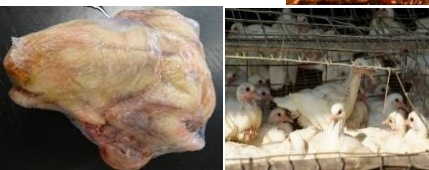
*送料が別途かかります。

*ご注文の翌週の納品となります

広州産 鳩中抜

*12月中旬には乳鳩も入荷致します

広州 乳鳩(200-230g)
¥1150/羽
広州 鳩(400-430g)
¥1500/羽



宮崎 南の島豚(永田農場)

焼酎粕をエサにすることにより、豚の腸内環境が元になります。品種はあぐー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 ヒレ ¥3000/kg
肩スペアリブ ¥1100/kg
うで・もも ¥1000/kg

チルド



鹿児島 志布志産
赤鶏さつま中抜
1.7k-2k=¥780/kg



北海道ホルス経産牛芯ひれ

北海道産のホルスタインの経産牛の芯ひれとなります。代替え商品とご案内となります。

- ・1本1.6-2kgの冷凍の芯ヒレ
- ・サイドのヒモを取り除いております

価格：¥2400/kg



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1本ブロック
1本=7pc約6kg ¥5600/kg

金華火腿小分パック
*すね肉(赤粹)は入りません
¥6200/kg



松阪牛 (冷凍)

冷凍

数量限定・A4等級

冷凍サーロイン(1本)
¥8000円/kg

冷凍サーロイン
1kg~切身・スライス
¥8600円/kg



yamasho ハム・ソーセージ

・和牛コンビーフ
(牝牛使用)約400g
¥3700/kg
(約1本1500円)



・南の島豚
ソーセージ25g
(プレーンとハーブの2種)
500g入 ¥2200/kg



・自社オリジナル 粗挽きウィンナー
チョリソー
1本約20g・500g入=¥1,250/kg
(1pc=約625円)



・霧島黒豚
ソーセージ50g
10本入 ¥2400/kg



・宮崎県 南の島豚ベーコン
1p約1k ¥2200/kg
南の島豚生ベーコン
1p約1k ¥2200/kg



・国内加工
外国産牛豚合挽
ハンバーグパテ
1パック=2kg ¥1100/kg
・国内加工
外国産牛100%パテ
1パック=2kg入 ¥1350/kg

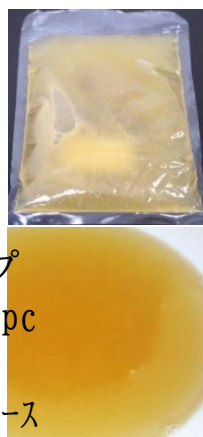


*弊社協力工場にてスープ・ソース類・低温調理、真空調理などを製造させていただきます担当者迄お問い合わせ下さい

金華火腿蒸し スープ 上湯(鶏豚)

自社の中国産金華火腿と水のみで長時間蒸して仕上げたスープとなります。ほぼ脂は取のぞき、少し濃い目に仕上げているので調整してお使い頂ければと思います。

金華火腿蒸しスープ
1pc/500g=¥1,400/pc
1ケース(8pc)
=¥11,200/ケース



老鶏と上質な豚赤身で丁寧にゆっくり仕上げました、仕上げに金華火腿を入れています。価格は少し高めですがレストランで採るスープより少し濃いめに仕上げているので様々な用途にご使用になれると思います。

1pc1kg=¥1300/kg
1ケース(10pc)=¥13000/ケース

