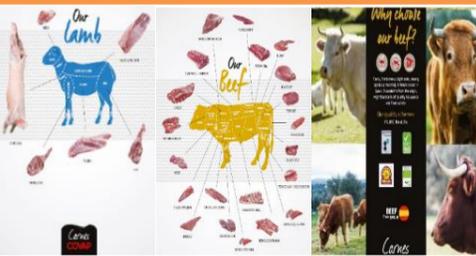


今後、弊社にて直買するのスペイン産の商品をご案内いたします。

- ・アンガス種を含む牛肉
- ・ラム、マトン
- ・鴨、マグレカナル、フォアグラ
- ・イベリコ豚・ハモンセラノ、
- ・サラミ、パンチェッタ、トリユフ



増田和牛

【月齢32ヶ月以上の牝牛のみ】

霜降(さし)にこだわらず 味にこだわり

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年以上の時間をかけ、飼料にもこだわり育った牝牛の肉はあざき色、脂身はあっさりして口どけが良い。

*4-5等級混みの価格となります

- サーロイン(1本) ¥8400/kg
- サーロインkg・切身 ¥8800/kg
- 三角バラ ¥4500/kg
- リブローズ(1本) ¥7200/kg
- ひれ(入荷時のみ) ¥13000/kg
- 肩ロース(1本) ¥5000/kg
- トモバラ ¥2900/kg
- 内もも・シタマ・ランイチ ¥4800/kg
- 外もも 1本 ¥3900/kg

イベリコ豚 ベジヨタ 今季の価格

今季よりコンソルシオ社とモンテサーノ社の2ブランドにて取扱を致します。(一部4月以降の入荷になります。)

Monteseano社
イベリコ・ベジヨタ

Mosaico Iberico (モサイコ・イベリコ)
イベリコ豚・ベジヨタ

- バラ ¥1200/kg
- プルマ ¥3700/kg
- セクレト ¥3700/kg
- 肩ロース ¥2400/kg
- ヒレ=入荷待ち
- ロース=入荷待ち



- ロース正肉 ¥3400/kg
- 骨付ロース ¥2700/kg
- セクレト ¥3700/kg
- 肩ロース ¥2600/kg
- バラスペアリブ ¥1350/kg
- 豚トロ ¥2400/kg
- 豚タン ¥1500/kg
- ハモン・セラノ骨付18ヶ月 ¥2300/kg
- ハモン・セラノ骨なし18ヶ月 ¥3800/kg
- ハモン・セラノ骨付12ヶ月 ¥2100/kg
- ハモン・セラノ骨なし12ヶ月 ¥2100/kg
- チョリソ・イベリコ 1本約1kg ¥3600/kg

和牛産牛ロース(再肥育)

九州・東北の和牛産産のご案内です。しっかり熟成後にご希望のカットにて納品をさせていただきます。(チルドは計量は熟成前となります。)

- 骨付1本ロース・ヒレ付(30kg) ¥3600-3800/kg
- 骨付リブサーロイン(25kg) ¥35-3800/kg
- リブサーロイン正肉(15kg) ¥4500/kg
- 冷凍 骨付きリブサーロイン(kg販売) ¥4300/kg



宮城県蔵王高原 しまぎき牧場
マンガリツツア豚(純血種) **チルド受注**

ハンガリー原産のマンガリツツア豚を国内初の自社農場で繁殖を成功させたしまぎき牧場。羊のような豚でウーリービックとも呼ばれています。豚肉の特徴は脂の融点が低く、オレイン酸を多く含んでいるそうです。肉質は柔らかく上品な感じが致します。

半頭正肉セット ¥1550/kg, ロース(骨無し) ¥3100/kg
バラ ¥2500/kg, 肩ロース ¥2750/kg, うで・もも ¥1300/kg
*入荷頭数が少ない為、納期にお時間がかかる場合がございます。

和豚もち豚(主に新潟県)

- ロース(皮無) ¥1800/kg
- バラ(皮無) ¥1700/kg
- 肩ロース ¥1800/kg
- モモウデ ¥1200/kg

和豚もち豚 皮付バラ ¥1700/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(kg) ¥8600/kg
- リブローズ(kg) ¥7000/kg
- 肩ロース(kg) ¥6400/kg
- ともバラ ¥2500/kg
- 外もも ¥4000/kg
- 内もも・シタマ・ランイチ ¥5000/kg

宮崎 南の島豚(永田種豚農場)

元は種豚家の永田氏が育てている豚は安定的に品質に信頼があります。品種はあく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 ¥2750/kg, 肩ロース ¥2100/kg
- バラ ¥1400/kg, 肩スペアリブ ¥1200/kg
- うで・もも ¥1200/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パーシャード種掛け合わせた四元豚は、肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上じっくり肉を育て、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

- ロース ¥3000/kg, バラ ¥1500/kg
- 肩ロース ¥2200/kg
- うでもも ¥1200/kg

宮城 関村牧場 漢方和牛(和牛種・3等級)

関村牧場では黒毛和牛と褐毛和牛の牝牛を自然交配にて生産しています。出荷数ヶ月前には十数種類の漢方飼料を与えあっさりとした脂ですが、赤身はしっかり味があります

- 骨付リブサーロイン(1本) ¥5600/kg, サーロイン(1本) ¥7200/kg
- サーロイン切身(冷凍) ¥7500/kg, リブローズ(1本) ¥6300/kg
- ランイチ・シタマ・内もも ¥4800/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

宮城県 漢方三元豚
(ランドX中ヨークXデュロック交配種)

『人間にいいものは、豚にもいい』と関村氏の考えで14種漢方飼料を与え始めじっくり育てた豚肉です。弊社では指定農場より入荷致します。

- 肩ロース ¥2100/kg, バラ ¥1800/kg
- 肩スペアリブ ¥1200/kg
- うで・もも ¥1200/kg

メキシコ産 毎週定期入荷
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致します。

1枚=約5kg ¥1300/kg

鹿児島のさき牛(黒毛和種・4-5等級)

不飽和脂肪酸の多い『のさき牛』はあっさりとした脂身と肥育も30ヶ月以上で肉質もしっかりと味があります。

- サーロイン ¥8200/kg, リブローズ ¥7000/kg
- 内もも・ランイチ・シタマ ¥4800/kg
- 外もも ¥3700/kg, 肩プリスケ ¥2300/kg

金華火腿蒸しスープ

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

上湯(鶏豚)

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。

- 上湯(鶏豚) 1pc1kg=¥1300/kg
- 1ケース(10pc)=¥13,000/ケース

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)
- オリジナル 粗挽きウインナー チョリソー 20g・500g入=¥1,250/kg (1pc=約625円)
- 国内加工 外国産牛豚合挽 ハンバーグパテ 1パック=2kg ¥1200/kg
- 国内加工 外国産牛100%パテ 1パック=2kg入 ¥1450/kg
- 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
- 霧島黒豚 ソーセージ50g 10本入 ¥2400/kg
- 宮城県 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

広州産 鳩中抜

- 乳鳩(200-230g) ¥1150/羽
- 鳩(380-430g) ¥1500/羽

金湯(鶏豚・フォアグラ)

老鶏やモミジ、ゼラチン質多い豚の部位を使用して鴨のフォアグラにて仕上げた濃厚なスープです

- 金湯(ガムトン) 2k入=¥1400/kg

工場移転の為 休業日のご案内

移転時の営業ご案内

- 4月12日[休業] 現在のTEL・FAXの番号が停止となります。
- 4月13日[休業] 号が停止となります。
- 4月14日[休業] 新しいTEL・FAXの番号にて受注業務再開
- 4月15日 営業・配送の再開

移転後の連絡先

- 住所: 東京都足立区 西加平1-2-25
- TEL: 03-5831-5736
- FAX: 03-5831-5477
- mail: yamasho@yama-sho.jp

*ご不明な点は担当者又は弊社まで、お問合せ頂けますようお願い申し上げます