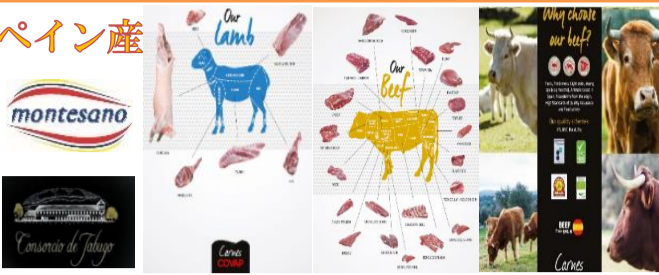


今後、弊社にて直買するのスペイン産の商品をご案内いたします。

- ・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、トリュフ



**イベリコ豚 ベジヨタ 今季の価格** 冷凍 **Montesano社**  
今季よりコンソルシオ社とモンテサーノ社にて取扱を致します。(一部4月以降の入荷になります。)

<b>Mosaico Iberico</b> (モサイコ・イベリコ)	<b>Montesano社 ハモン・セラノ</b>	ローズ正肉 ¥3600/kg
<b>イベリコ豚・ベジヨタ</b>	ハモン・セラノ骨付18月 ¥2500/kg	骨付ローズ ¥2700/kg
<b>プルマ ¥3700/kg</b>	ハモン・セラノ骨なし18月 ¥4200/kg	セクレト ¥3700/kg
<b>セクレト ¥3700/kg</b>	ハモン・セラノ骨付12月 ¥2400/kg	肩ローズ ¥2600/kg
<b>肩ローズ ¥2600/kg</b>	ハモン・セラノ骨なし12月 ¥2400/kg	バラスペアリブ ¥1550/kg
	チョリソ・イベリコ 1本約1kg ¥3900/kg	豚トロ ¥2400/kg
		タン(セボ混) ¥1500/kg
		ハラミ(セボ混) ¥1900/kg

**\* 弊社工場にて生ハム類のスライス加工可能な設備が整いました。【7月生産開始予定】**



## 増田和牛

【月齢32ヶ月以上の  
**赤ト** 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ずき色、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) ¥8700/kg サーロインkg・切身 ¥9000/kg 三角バラ ¥4800/kg  
リブローズ(1本) ¥7500/kg ひれ(入荷時) ¥13000/kg 肩ローズ(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

### 和牛頸産牛ロース(再肥育) 赤ト受注

九州・東北の和牛経産のご案内です。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) ¥40-4200/kg  
骨付リブサーロイン(25kg) ¥38-4000/kg  
リブサーロイン正肉(15kg) ¥4800/kg  
冷凍 骨付きリブサーロイン(kg販売) ¥4300/kg



**和豚もち豚**(主に新潟県)  
ロース(皮無) ¥2000/kg  
バラ(皮無) ¥1800/kg  
肩ロース ¥1900/kg  
モモウデ ¥1200/kg

**和豚もち豚皮付バラ ¥1700/kg** 赤ト・常時

**宮城県蔵王高原 しまぎ牧場**  
マンガリツア豚(純血種又はハーフ)  
\* 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。  
ハンガリー原産のマンガリツア豚を国内初の自社農場で繁殖を成功させたしまぎ牧場。羊のような豚でウーリーピ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。

**宮崎 南の島豚**(永田豚農場)  
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 赤ト・定期入荷  
ロース ¥2900/kg 肩ロース ¥2200/kg  
バラ ¥1600/kg、肩スペアリブ ¥1400/kg  
うで・もも ¥1400/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。代替商品のご案内となります。

- ・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：¥2700/kg** 冷凍

### 中国広州産 鳩中抜 冷凍

乳鳩(200-230g) ¥1250/羽  
鳩(380-430g) ¥1500/羽



### 岩瀬牧場 長右衛門 赤ト・定期入荷

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

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(1本又はkg) ¥8600kg  
リブローズ(1本又はkg) ¥7400kg  
肩ロース(kg) ¥6400kg  
外もも(1本) ¥4000kg  
内もも・シタマ・ランイチ(1本) ¥5200kg

### 宮城 関村牧場 漢方和牛(和牛種・3等級) 赤ト・受注

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つた脂ですが、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) ¥7500/kg  
サーロイン切身(冷凍) ¥7700/kg、リブローズ(1本) ¥6600/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

### 鹿児島 のぎき牛(黒毛和種・4-5等級)

不飽和脂肪酸の多い『のぎき牛』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 ¥8500/kg リブローズ ¥7300/kg  
内もも・ランイチ・シタマ ¥5200/kg  
外もも ¥4000/kg 肩プリスケ ¥2300/kg

### 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産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  
価格: ¥1,100/kg

### 宮城県 漢方三元豚 赤ト・定期入荷

(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 豚皮付バラ 赤ト

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、早めにご注文頂きますようお願い致します。  
1枚=約5kg  
¥1300/kg

### 鹿児島 志布志産 赤鶏さつま中抜

1.7kg-2kg=¥850/kg

## 金華火腿蒸しスープ 上湯(鶏豚) 金湯

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。脂は取除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  
1pc500g=¥1500/pc (kg=¥3000)  
1ケース(8pc)=¥12,000/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ます。

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

(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となります。

金湯(ガムトン)  
1pc1kg  
¥1,500/kg

## yamasho ハム・ソーセージ 冷凍

- ・和牛コンビーフ (牝牛使用)約400g ¥4,000/kg (約1本1,600円)
- ・オリジナル粗挽きウィンナー チョリソー 20g・500g入=¥1,400/kg (1pc=約700円)
- ・国内加工 外国産牛豚合挽ハンバーグパテ 1パック=2kg入 ¥1,350/kg
- ・国内加工 外国産牛100%パテ 1パック=2kg入 ¥1,600/kg
- ・南の島豚ソーセージ25g (プレーンとハーブの2種) 500g入 ¥2,600/kg
- ・霧島黒豚ソーセージ50g 10本入 ¥2,600/kg
- ・宮城県 南の島豚ベーコン 1p約1kg ¥2,350/kg
- ・南の島豚生ベーコン 1p約1kg ¥2,350/kg