

Mosaico Iberico (モサイコ・イベリコ) **Montesano社** (モンテサーノ) **冷凍**

イベリコ豚・ベジョタ
ロース正肉 ¥3600/kg
プルマ ¥3700/kg
セクレト ¥3700/kg
肩ロース ¥2600/kg

イベリコ豚・ベジョタ
骨付ロース ¥2700/kg
肩ロース ¥2600/kg
バラスペアリブ ¥1350/kg
豚トロ ¥2400/kg
タン(セボ混) ¥1500/kg
ハラミ(セボ混) ¥1700/kg

プルマ



montesano **スペイン産 モンテサーノ社製**
生ハム・チョリソ 価格

ハモン・セラノ骨付き グランレセルバ18ヶ月 ¥2500/kg
ハモン・セラノ骨無 グランレセルバ18ヶ月 ¥3700/kg
ハモン・セラノ骨無 レセルバ12ヶ月 ¥3300/kg
パレタ・イベリカ・ベジョタ骨無 24ヶ月 ¥9700/kg
ハモン・イベリコ・セボ骨付 36ヶ月 ¥4400/kg
ハモン・イベリコ・ベジョタ100%骨付き 48ヶ月 ¥9800/kg
チョリソ・イベリコ 1本1kg ¥4000/kg
サルシッチョン・イベリコ 1本1kg ¥4000/kg
スパニッシュ・コッパ 1本1.3kg ¥4500/kg

エルコンチェル社 フェ・サラミ(白カビサラミ)1本160g ¥780/本

*弊社工場にて生ハムのスライス加工が可能になりました。【9月開始予定】

コッパ スライス

メキシコ産 毎週定期入荷 **チルド**

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お願い致します。

1枚=約5kg
¥1300/kg

宮城県蔵王高原 しまぎき牧場 **チルド・受注**

マンガリツァ豚(純血種又はハーフ) 価格

ハンガリー原産のマンガリツァ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。

半頭セット ¥1850/kg
ロース正肉 ¥3600/kg
肩ロース ¥3200/kg
バラ ¥2700/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。

スペイン産 豚バラスペアリブ **冷凍**

1pc約1kg ¥1100/kg

安定して供給が可能になりました。
*ご希望のカットを致します。

浙江省産 金華火腿

現地工場にて火腿の風味や食感が出来る限り残るよう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=約6kg ¥6400/kg

金華火腿小分パック
1pc約1kg ¥6800/kg
*すね肉(赤枠)は入りません

和牛経産牛ロース(再肥育)

宮城・九州産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・受注**

(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) ¥45-4700/kg
骨付リブサーロイン(25kg) ¥38-4000/kg
リブサーロイン正肉(15kg) ¥5000/kg
冷凍骨付きリブサーロイン(kg販売)¥4300/kg

北海道 交雑牛・ホルス経産牛

北海道 十勝産 **【数量限定】**
交雑牛ヒレ(2-3等級混)
*毎月15-20本の限定数量
1本約4kg ¥6500/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。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

宮崎県産 霧島黒豚はイギリス系パークシャー種で林兼産業の生産からの一元管理 **チルド・定期入荷**

霧島黒豚の特徴

- きめ細かい肉質と良質の脂肪。
- イギリス系パークシャー種。
- 自社開発黒豚専用飼料で肥育。
- 自社グループ農場「キリシマドリームファーム」で肥育管理。
- 自社グループで生産から販売まで一元管理。

・チルドにて常時在庫している商品
ロース¥2600/kg・ヒレ¥2600/kg

・冷凍にて常在ア在庫している商品
ロース¥1800/kg、ヒレ¥2600/kg
肩ロース¥2200/kg、肩スペアリブ¥1350/kg
バラ¥1750/kg、ウデモモ¥1300/kg

北海道産 ホルス経産牛ヒレ

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

冷凍 1本1.6-2.0kg ¥3200/kg

中国広州産鳩中抜

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

鹿児島 カミチク農場生産 **薩摩牛 極**

技術の結晶、ここに極まる 薩摩牛 極・KIWAMI-E

・A5等級のBMS10番以上
・肉色、肉質のキメこれらを目利き職人が厳選しましたものだけが「極」となります。

A5等級 BMS10以上 **チルド・受注**

リブロース(1本)¥7700/kg、肩ロース(1本)¥6000/kg
サーロイン(1本)¥8200/kg、サーロイン(kg)¥8800/kg
ランイチ・シンタマ・内もも ¥5200/kg、外もも ¥4000/kg

北海道 ホルス経産牛芯肩ロース

カブリやネック部分は除去して、歩度まり良い商品となります

冷凍 1本又はkg ¥2200/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

*熟成加工シート代は肉重量500円/kgとなります

宮崎 南の島豚(永田農場) **チルド・定期入荷**

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 ¥2900/kg
肩ロース ¥2200/kg
バラ ¥1700/kg
肩スペアリブ ¥1350/kg
うで・もも ¥1400/kg

北海道 ホルス経産牛芯ロース

1本ロースの脂を除去した、使いやすい商品となります。

チルド・冷凍 1本約4k ¥3800/kg

和豚もち豚(主に新潟県)

ロース(皮無) ¥2200/kg
バラ(皮無) ¥1800/kg
肩ロース ¥2000/kg
モモウデ ¥1200/kg

チルド 常時 和豚もち豚皮付バラ ¥1700/kg

阿波尾鶏 **熊野地鶏**

三重県の熊野市のみで養鶏されている地鶏で皮が厚めで皮下脂肪あり焼ものには適しています、弊社ではメスのみを扱いとなります。

品種:地鶏 頭付1.8-2.0kg中抜 価格:¥1150/kg
品種:地鶏 頭付メス約1.7kg 価格 ¥2000/kg

スペイン産 牛タン元7mm やわらか加工

1pc2kg =¥5600/kg

和牛コンビーフ (牝牛)約400g ¥4400/kg (約1本1,600円)

牛スジやわらか煮 【牛スジとメンブレンを真空調理した商品】 2kg=¥3000/pc

・外国産100%牛肉ハンバーグパテ 1pc=2kg ¥1700/kg

・外国産 牛豚合挽ハンバーグパテ 1pc=2kg ¥1450/kg

・ハンバーグ(成形済) 【国内加工】外国産の牛豚を使用しています 150g×60枚=¥10500/ケース 60g×10枚=¥900/pc

・冷凍豚カツ (パン粉付) 【国内加工】外国産チルドの豚ロース使用 170g×50枚=¥10000/ケース

価格などの高騰により、取り扱いが中止となりました
・国産 香鶏中抜き