おすすめ商品のご案内

株式会社 山商　2022/10

HP:www.yama-sho.jp　tel:03-5831-5736

イベリコ豚・ベジョタ

Mosaico Iberic
(モサイコ・イベリコ)

冷凍 **Montesano社**
(モンテサーノ)

ロース　¥3800/kg
プルマ　¥3900/kg
セクレト¥3900/kg
肩ロース¥2800/kg

骨付ロース ¥3000/kg
肩ロース ¥2800/kg
バラスペアリブ ¥1550/kg
豚トロ ¥2600/kg
タン(セボ混) ¥1500/kg
ハラミ(セボ混)¥1700/kg

モンテサーノ社製

チルド 生ハム・チョリソ

ハモン・セラーノ骨付き グランレセルバ18ヶ月 ¥2500/kg
ハモンセラーノ骨無 グランレセルバ18ヶ月 ¥3700/kg
ハモン・セラーノ骨無 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/lg
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エ・サラミ(白カビ)1本160g　¥780/本

松阪牛 三重松阪牛

冷凍

4-5等級混み
冷凍リブロース(本) ¥8500/kg
冷凍サーロイン(本) ¥9000/kg
冷凍サーロインの
kgブロック・切身 ¥9600/kg

今期も冷凍数量限定の為無くなり次第終売となります

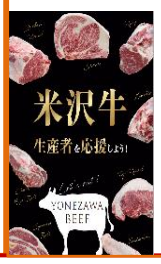
山商の山形牛(4-5等級)は
雌牛のみ取り扱っています

サーロイン(ﾁﾙﾄﾞは本・kg　¥8800kg
リブロース(ﾁﾙﾄﾞは本・冷凍kg ¥7700kg
内もも・シンタマ・ランイチ
1本単位：¥5400kg
肩ロース(kg)　¥6500kg
外もも(本)　¥4000kg

山形 米沢牛

新商品

赤身とさしが適度な4等級に
限定して販売を致します
・黒毛和種の未経産雌牛であること
・生後月齢32ヶ月以上の3等級以上
規格であること



サーロイン(本)　¥11500/kg
サーロイン切身 ¥12500/kg
リブロース(本)　¥9000/kg
ランイチ・シンタマ
内もも・外モモ
全て¥5400/kg

群馬 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。えさ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とけが良い

*4-5等級混みの価格となります
サーロイン・本 ¥9000/kg　サーロインkg・切身 ¥9500/kg
ひれ(入荷時) ¥14000/kg　リブロース・本 ¥7500/kg
肩ロース・本　¥5000/kg　三角バラ ¥5200/kg
内もも、シンタマ、ランイチ ¥5400/kg　外もも・本 ¥4500/kg

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。

ﾁﾙﾄﾞ少量在庫

品種:地鶏
頭付メス約1.7kg
価格 ¥2000/kg

北海道産 蝦夷鹿

*天候などにより納品に時間がかかる場合がございます
価格　チルド(冷凍)
ロース¥5950/kg(¥5000/kg)　ヒレ¥6800/kg(¥5200/kg)
丸モモ1本 ¥3550/kg(なし) 内もも・シンタマ ¥3800/kg(¥3500/kg)
バラ・すねは冷凍のみ¥2350/kg

宮城県蔵王高原 しまざき牧場

ﾁﾙﾄﾞ受注

マンガリッツァ豚(純血種又はハーフ)

ハンガリー原産のマンガリッツァ豚を国内初の自社農場で繁殖を成功させたしまざき牧場。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。

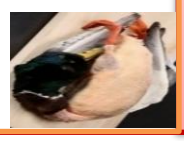
半頭セット ¥1750/kg
ロース正肉 ¥3600/kg
肩ロース　¥3400/kg
バ ラ　¥2800/kg
うで・もも　¥1200/kg

＊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。

11月の解禁から ご注文を承ります。

宮城県産 網採りの
青首鴨　¥6200/羽
真鴨(ﾒｽ)¥5200/羽

＊産地からの配送料は別途となります



旬の熊本天草 仕掛け採り天草猪

受注

半頭正肉(8k-12kg) ¥3900/kg
半頭骨付(10k-15k) ¥3400/kg
パーツ：ﾁﾙﾄﾞ・冷凍も受注
ロース¥4800/kg　バラ¥4200/kg
肩ﾛｰｽ¥4800/kg　うで・もも¥3800/kg
*別途送料 ¥1650-2000/ケース

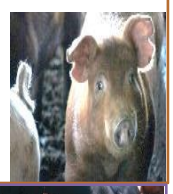
宮城 佐藤・日向農場生産 漢方三元豚

(基本交配ﾗﾝﾄﾞX中ヨークXﾃﾞｭﾛｯｸ)

ﾁﾙﾄﾞ常時在庫

『人間が食べていいもの
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。

ロース　¥3200/kg
肩ロース　¥2300/kg
バ ラ　¥1800/kg
肩ｽﾍﾟｱﾘﾌﾞ　¥1350/kg
うで・もも¥1400/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養素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。

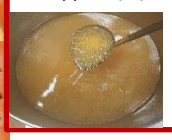
ﾁﾙﾄﾞ常時在庫

品種:地鶏
頭付1.8-2.0kg中抜
価　格:¥1150/kg

金華火腿の骨と火腿でスープを作りました。

新商品

火腿の風味とコクが残る骨を出来るだけ濁らないようにゆっくり時間をかけてスープを採り、火腿蒸しスープを合わせて作り出しました。



火腿骨湯(ﾎｰﾄｲｸﾞｰﾀﾝ)
1pc=1kg ¥1850/kg
1ｹｰｽ(8kg)=14800/ｹｰｽ

北海道 ホルス経産 牛芯ロース

【入荷数量限定】

1本ロースの脂を除去した使いやすい商品となります。ｻｲｺﾛｽﾃｰｷ・千切片切には使いやすいです

1本約4k=¥3800/k

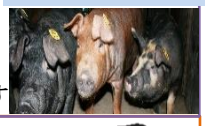
TOKYO X (トウキョウ エックス)

北京黒豚/バークシャー/ディロックの三元豚の掛け合せになります。生産地は茨城・山梨

半頭セット ¥1850/kg
ロース　¥3800/kg
肩ロース ¥3500/kg
バ ラ　¥3400/kg
うでもも　¥1200/kg

*納期に時間がかかる場合がございます

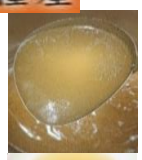
ﾁﾙﾄﾞ・冷凍 すべて受注



鹿児島 志布志産 赤鶏さつま中抜

1.7k-2k=¥950/kg

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。少し濃いめに仕上げていますので様々な用途にご使用になれます。

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

INFORMATION

11月よりハンガリー産 家禽類が解禁の方向になるそうです。

宮崎 霧島黒豚はイギリス系バークシャー種で林兼産業の仔豚から生産からの一元管理

霧島黒豚

・チルドにて常時在庫商品　常時在庫
ロース¥2600/kg　ヒレ¥2600/kg

・冷凍にて常在在庫している商品
ロース ¥1900/kg　ヒレ ¥2600/kg
肩ロース¥2200/kg　肩ｽﾍﾟｱﾘﾌﾞ¥1350/kg
バラ¥1800/kg　ウデモモ ¥1400/kg

霧島黒豚の特徴
●きめ細かい肉質と良質の脂肪。
●イギリス系バークシャー種。
●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。

金湯(鶏豚・フォアグラ)

老鶏やモミジ、豚肉使用して仕上げにフォアグラ入れて仕上げました、濃厚スープとなります。

金湯(ガムトン) 1pc2kg=¥1700/kg

発酵熟成のご案内

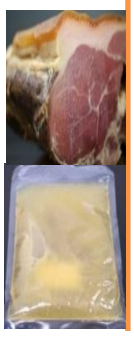
発酵熟成ｼｰﾄは写真の様に布に発酵菌を浸透させて乾燥させたものです。肉ドリップなどで発酵菌が活発になり肉を熟成させていく方法です。15日過ぎると発酵菌が付着し熟成が始まります、熟成に相性の良い肉は輸入肉や国産経産牛が向いていると思います。また弊社では専用の熟成冷蔵庫にて管理致しますので安定した発酵熟成の商品が出来上がります

＊熟成加工シート代は肉重量
500円/kgとなります

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ますので調整してお使い頂ければと思います。

1pc500g=¥1500/pc(kg=¥3000)
1ｹｰｽ(8pc4kg)＝¥12000/ｹｰｽ



特値商品(在庫数量のみ)

・国産牛バラ端材煮込用
(1ｹ300g塊・5kg入)　¥1500/kg
・イベリコ豚タン・ハラミ
(前季分200kg　¥1000/kg
・増田和牛端材煮込用
(部位は混り)　¥2700/kg
・天草猪骨付き 10kg　¥1200/kg
・ホルス牛テール 35kg　¥950/kg
・牛タン先　40kg　¥600/kg
・ﾌﾗﾝｽ産ホロホロ骨付モモ ¥900/kg
・AU産ラムヒレ　¥1500/kg
・US牛バラ端材 30kg　¥800/kg

ニュージーランド産 100%牧草牛

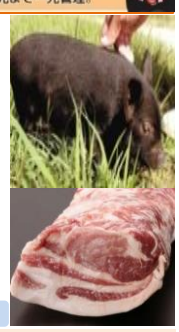
新商品

安全な自然環境のもとで完全放牧、牧草だけを食べて健康に育ちましたナチュラルビーフとなります

特値常時在庫

冷凍キューブロール
1本約3-4kg¥2600/kg

宮崎 永田農場 南の島豚



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　ひれ¥2900/kg
うで・もも ¥1400/kg

毎週入荷・在庫

ﾁﾙﾄﾞ常時

和豚もち豚皮付バラ ¥1800/kg
国産 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 ¥1300/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すう願い致します。

毎週定期入荷チルド

1枚=約5kg：¥1400/kg