おすすめ商品のご案内

HP:www.yama-sho.jp tel:03-5831-5736

5月入荷予定

中国広州産鳩中抜

広州産 乳鳩中抜 1羽約220g ¥1500/羽 広州産 鳩中抜

1羽約400g ¥1700/羽 オス2. 4kg・メス2kg 価格: ¥2300/k





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。

品種:地鶏 頭付1.8-2.0kg中抜 価格:¥1200/kg

国産 和豚もち豚



北京黒豚/バーシャー/デュロック 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¥2000/kg ロース¥4200/kg 肩ロース ¥3500/kg バラ¥3400/kg うでもも¥1400/kg

宮城県蔵王高原 しまざき牧場 マンガリッツァ豚 が受注

(純血種又はハーフ)

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 半頭セット ¥1850/kg 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 肩ロース

ロース正肉 ¥3800/kg ¥3500/kg を多く含んでいるそうです、肉質は柔 バ ラ ¥3000/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。



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、弊社ではオス・メス をご指定頂けます。

品種: 地鶏頭付き オス2.5-3kg メス1.7-2.0kg 価格: ¥2000/kg

(主に新潟県) ロース ¥2200/kg バラ ¥1800/kg 肩ロース ¥2000/kg モモウデ ¥1300/kg

> 和豚もち豚皮付バラ ¥1800/kg

***:**

和量



・サーロイン(本) ¥11500/kg ・リブロース(本) ¥9000/kg ・ランイチ、シンタマ、

内もも 各¥6000/kg ¥5400/kg

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 月齢32ケ月以上の3等級以上である

らかく目が細かいと思います。

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

ロース¥2900/kg、ひれ¥2900/kg 肩ロース2400/kg、バラ¥1800/kg うで・もも ¥1400/kg 肩スペアリブ¥1400/kg



イベリコ豚・ベジョタ

Mosaico Iberic (モサイコ・イヘブリコ)

ロース ¥4100/kg プルマ ¥ 終売/kg セクレト¥4300/kg プレサ ¥4100/kg

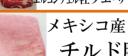
バ ラ ¥1450/kg

(モンテサーノ) バラスペアリブ ¥1800/kg タン(セボ混) ¥1800/kg ハラミ(セボ混) ¥2000/kg 肩ロースネックサイト (別ブラント) ¥2600/kg

(montesano 社)

肩ロース(セホ') ¥2900/kg 生ハム・チョリソチルド

ハモン・セラーノ骨付き グランレセルバ18ヶ月 ¥2900/kg **ハモンセラーノ骨無 グランレセルバ18ヶ月 ¥4300/kg** ハモン・セラーノ<mark>骨無</mark> レセルバ12ヶ月 ¥3800/kg ペレタ・イベリカ・ベジョタ<mark>骨無</mark> 24ヶ月 ¥11000/kg ハモン・イベリコ・セボ骨付 36ヶ月 ¥4800/kg ベリコ・ベジョタ100%骨付き 48ヶ月 ¥11000/kg チョリソ・イベリコ 1本1kg ¥4600/kg サルシッチョン・イベリコ 1本1kg ¥4600/kg スパニッシュ・コッパ 1本1.3kg ¥5000/kg エルコンチェル社フエ・サラミ(白カビ)1本160g ¥980/本



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

1pc500g=\frac\frac{1500}{pc}(\frac{\frac{43000}{kg}}{})

上陽(鷄豚)

にゆっくり仕上げました、

げていますので様々な用途

1ケース(10kg)

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

*原料のフォアグラが高騰により

1pc 2kg=¥1800/kg

厚スープとなります

価格変更となっています

金湯(ガムトン)

lpclkg =¥1300/kg

炒(鶏豚・フォアク゛ラ)

=¥13, 000/ τ - λ

にご使用になれます。

1 f-A(8 pc4kg) = ¥12000/f-A

と思います。

チルドで毎週定期入荷

チルド豚皮付バラ 1枚=約5kg:¥1500/kg

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。

金華火腿 金革火腿骨陽

金華火腿の骨と火腿で 茎しスープ スープを作りました。 自社の中国産 火腿の風味とコクが残る骨を出 金華火腿と水のみで長 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 時間蒸して仕上げた

出しました。

火腿蒸しスープを合わせて作り 金華火腿骨湯 (ホートイク゛ータン) 1p=1kg¥1650/kg

1ケース(8kg) =13200/ケース

浙江省産

金華火腿(加熱済)

老鶏と上質な豚赤身で丁寧 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 仕上げに金華火腿を入れて┃しスープ以外の料理にも使え います。少し濃いめに仕上しるようなっています。

> 金華火腿小分パック lpc約lkg

¥7200/kg





白陽(鷄豚)

老鶏やモミジ胴ガラ、 ゼラチン質多い豚の部 位を使用して作りまし

白湯(パイタン)

た。濃厚なスープです

1 pc 1 kg = ¥ 1000/kg



宮城 関村牧場

(和牛種・3-4等級 受注商品)

骨付リブサーロイン(1本) ¥6500/kg ¥8000/kg チルドサーロイン(1本) 冷凍 サーロイン切身 ¥8500/kg ¥7000/kg リブロース(1本) ランイチ・シンタマ・内もも ¥5000/kg *送料が別途かかります。ご注文の 翌週以降の納品となります。

北海道 十勝産

交雑牛ヒレ(2-3等級混) *毎月15-20本の限定数量

1本約4kg ¥6800/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 いやすい商品となります サイコロステーキ 千切片切には最適で

冷凍1本約4kg



谷川岳の麓にあるハム工房にて、弊社 の銘柄豚 長右衛門豚の骨付きモモで 1年間しっかり熟成させ完成いたしまし た。今回はテスト販売のため50本程度 になりますのでお早めにお問合せ頂け ますようお願い致します。

- ・国内製造プロシュート ・1本約6kg程度(骨付き) ·価格:¥3800円/kg
- こだわりの豚 ^{新規取扱い銘柄}

前田美豚

養豚歴60年の前田さんのこだわ りの豚は今は頭数の少なくなっ てきた中ヨーク種などを中心に 数種類を掛け合せ出来上がった 豚は口どけが良く肉質がきめ細 かく幅広くお使いいただける豚 と思います。一度食べて頂けま したらわかると思います。

入荷:5月から毎週予定 品種:中ヨーク種、デュロック種他

ロース ¥3000/kg バラ ¥1800/kg 肩ロース¥2400/kg ウデ・モモ¥1400/kg



リブロース(本) ¥9000/kg サーロイン(本) ¥13000/kg

冷凍サーロインのkgブロック・切身 ¥13000/kg 内もも、ランイチ、シンタマ(本) ¥5500/kg 外もも(本) ¥4800/kg 肩ロース(本) ¥6800/kg むきバラセット(約15kg) ¥5000/kg~



宮城・秋田の提携農場

『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

岩瀬牧場

山商の山形牛は牝牛を

内もも・シンタマ・ランイチ

肩ロース(kg):¥6500kg

外もも(本): ¥4500kg

主に取り扱っています

サーロイン(チルドは本・kg ¥8800kg

リブロース(チルドは本・kg ¥7700kg

1本単位:¥5400kg



ロース¥3200/kg・肩ロース¥2400/kg バ ラ ¥2000/kg・肩スペアリブ¥1400/kg うで・もも¥1400/kg

酵が活発になり元気な豚に育ちます

ロース ¥3200/kg

肩ロース ¥2400/kg

うでもも ¥1400/kg

肩スペアリブ¥1400/kg

バラ ¥1700/kg



*4-5等級混みの価格となります サーロイン・本 ¥9000/kg サーロイン切身 ¥11000/kg ひれ(入荷時) ¥16000/kg リブロース・本 ¥7500/kg 肩ロース・本 ¥6000/kg むきバラセット(約15k) ¥5000/kg~ 内もも、シンタマ、ランイチ ¥5400/kg

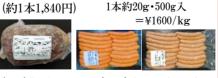
脂身はあっさりして口とけが良い



鹿児島 のざき牛(黒毛和種) 不飽和脂肪酸の多い『のざき牛』はあっさりとし



Yama粗挽きウィンナ Yamaチョリソー



南の島豚ソーセージ25g 南の島豚ベーコン 1p約1k ¥2700/kg (プレーンとハーブの2種があります 南の島豚生ベーコン 500g入 ¥2700/kg





牛スジ やわらか煮 2kg=¥3000/pc

約400g•¥4600/kg

(牛スジやアキ レスと水のみ で真空調理し た商品です



・外国産牛豚ハンバーグパテ 1pc=2kg ¥1600/kg

•外国産100%牛肉 ハンバーグパテ 1pc=2kg 1800/kg

冷凍・生ハンバーグ(成形済) 冷凍豚カツ(パン粉) 外国産の牛肉と豚肉が原料 150g×60枚=¥12000/ケース 60g×150枚=¥12000/ケース

【国内加工】外国産 チルド豚ロース使用 170g×50枚 =¥10000/ケース

宮城県産を中心にロース芯がしっかりしたリフ サーロインとなります。ご要望にて専用の熟成 庫にて熟成してお届けいたします

和牛経産牛骨付ロース(再肥者

(計量は熟成前となります。) 骨付ロース・ヒレ付(30kg) ¥4200/kg

骨付リブサーロイン(25kg) ¥4000/kg リブサーロイン正肉(15kg)¥5500/kg

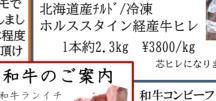


発酵熟成のご案内

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





和牛ランイチ 規格:3等級 価格: ¥4500/kg





価格:¥4000/kg 国産牛·和牛 切身・スライス

トが挟んであります

*解凍方法にご注意ください スライス品:1pc:900g-1kg入) 山形牛サーロイン ¥9000/kg 山形牛リブロース ¥7700/kg 山形牛肩ロース ¥7200/kg 和牛リブロース ¥7400/kg

lpc単位の商品となり、お肉の間に

¥6800/kg 和牛肩ロース 和牛庸バラ ¥3500/kg 和牛もも ¥6200/kg 国産牛リブロース ¥5700/kg ¥5700/kg 国産牛肩バラ ¥2600/kg ステーキカット品

h牛サーロイン200g切身2枚入¥8000/kg 和牛リブロース・カブリ無200g¥7700/kg 和牛モモ80aX3枚切身¥1680/pc 交雑牛2-3等級 ひれ180g切身 1本分(元重量)¥8500/kg