

**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

**江戸文化の味"しゃも鍋"**

しゃもを軍鶏と書きあらわして、その勇壮な姿を好み、關鶏で引き締まった肉を「しゃも鍋」として食すところが江戸っ子の心意気と言えるでしょう。

**新商品**

オス2.4kg・メス2kg  
価格: ¥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

**TOKYO X**  
(トウキョウ エックス)

北京黒豚/パーシャー/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

チルド・受注

**宮城県蔵王高原 しまぎ牧場**

**マンガリツア豚** (純血種又はハーブ)

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。肉質は柔らかく目が細かいと思います。

半頭セット ¥1850/kg  
ロース正肉 ¥3800/kg  
肩ロース ¥3500/kg  
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。

**鹿児島 志布志産 赤鶏さつま中抜**

1.7k-2k=¥1100/kg

チルド・常時在庫

**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くものには適しています。弊社ではオス・メスをご指定頂きます。

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

**国産 和豚もち豚**  
(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

チルド・冷凍

**山形 米沢牛**

・サーロイン(本) ¥11500/kg  
・リブロース(本) ¥9000/kg  
・ランイチ、シタマ、内もも 各¥6000/kg  
・外もも ¥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ヶ月以上の3等級以上である

**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

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

毎週入荷

**イベリコ豚・ベジヨタ** (冷凍)

Mosaico Iberic (モサニコ・イベリコ)

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

**Montesano社** (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(別ブランド) ¥2600/kg  
肩ロース(セボ) ¥2900/kg

**宮城 関村牧場 漢方和牛**  
(和牛種・3-4等級 受注商品)

骨付リブサーロイン(1本) ¥6500/kg  
チルドサーロイン(1本) ¥8000/kg  
冷凍サーロイン切身 ¥8500/kg  
リブロース(1本) ¥7000/kg  
ランイチ・シタマ・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。

**三重 松阪牛**

4等級・受注商品

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 漢方三元豚**  
(中ヨークデュロック他) 常時在庫

『人間が食べていいものは、豚にもいい』と関村氏の考えて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 ¥2400/kg  
バラ ¥2000/kg・肩スペアリブ ¥1400/kg  
うでもも ¥1400/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・セラーノ骨無 レセルバ12ヶ月 ¥3800/kg  
パレタ・イベリコ・ベジヨタ骨無 24ヶ月 ¥11000/kg  
ハモン・イベリコ・セボ骨付 36ヶ月 ¥4800/kg  
ハモンイベリコ・ベジヨタ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  
エルコンチル社フェ・サラミ(白カビ)1本160g ¥980/本

**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使いやすい商品となります。サイコロステーキ・千切り切には最適です

冷凍1本約4kg ¥3800/kg

**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 群馬株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に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ざき色、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15kg) ¥5000/kg  
内もも、シタマ、ランイチ ¥5400/kg

**岩瀬牧場 長右衛門** (チルド・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クシャー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 ¥3200/kg  
バラ ¥1700/kg  
肩ロース ¥2400/kg  
うでもも ¥1400/kg  
肩スペアリブ ¥1400/kg

**メキシコ産 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、早めにご注文頂きますようお願い致します。

**金華火腿**

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。

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

**国産プロシュート**  
が出来上がりました

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年間じっく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き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

**鹿児島のさき牛(黒毛和種)**

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・本 ¥8500/kg  
リブロース・本 ¥7000/kg  
ランイチ、シタマ 各¥5200/kg  
外もも ¥4000/kg  
肩ロース・本 ¥5000/kg

**山商の山形牛は牝牛を主に取り扱っています**

サーロイン(チルド)は本・kg ¥8800/kg  
リブロース(チルド)は本・kg ¥7700/kg  
内もも・シタマ・ランイチ  
1本単位: ¥5400kg  
肩ロース(kg): ¥6500kg  
外もも(本): ¥4500kg

**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るので様々な用途にご使用になれます。

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

**金華火腿骨湯** (新商品)

金華火腿の骨と火腿でスープを作りました。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。

金華火腿骨湯 (ホトイゲータン)  
1p=1kg ¥1650/kg  
1ケース(8kg)=13200/ケース

**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だと思います。一度食べて頂け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

**和牛のご案内**

和牛ランイチ 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛しんたま 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛そとも 規格: 4-5等級 価格: ¥4000/kg

和牛コンビーフ 約400g ¥4600/kg (約1本1,840円)  
Yama粗挽きウィンナー Yamaチオリソ 1本約20g・500g入 ¥1600/kg

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

牛スジ やわらか煮 2kg ¥3000/pc  
(牛スジやアキレスと水のみで真空調理した商品です。)

冷凍・生ハンバーグ(成形済) 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

冷凍豚カツ(ハン粉) 【国内加工】外国産チルド豚ロース使用 170g×50枚 ¥10000/ケース

**和牛経産牛骨付ロース(再肥育)**

宮城県産を中心にロース芯がしっかりしたリブ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 (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

**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を入れて仕上げました、濃厚スープとなります

\*原料のフォアグラが高騰により価格変更となっております

金湯(ガムトン) 1pc 2kg=¥1800/kg

**浙江省産 金華火腿(加熱済)**

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。

金華火腿小分パック 1pc約1kg ¥7200/kg  
\*すね肉(赤袴)は入りません

**和牛のご案内**

和牛ランイチ 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛しんたま 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛そとも 規格: 4-5等級 価格: ¥4000/kg

国産牛・和牛 切身・スライス  
1pc単位の商品となり、お肉の間にシー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: 1pc900g-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  
和牛肩ロース ¥6800/kg  
和牛肩バラ ¥3500/kg  
和牛もも ¥6200/kg  
国産牛リブロース ¥5700/kg  
国産牛肩ロース ¥5700/kg  
国産牛肩バラ ¥2600/kg

ステーキカット品  
和牛サーロイン200g切身2枚 ¥8000/kg  
和牛リブロース・カブ700g200g ¥7700/kg  
和牛もも80g×3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

**外国産豚ハンバーグパテ** 1pc=2kg ¥1600/kg  
**外国産100%牛肉ハンバーグパテ** 1pc=2kg ¥1800/kg

**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

**金湯(鶏豚)**

老鶏やモミジ、豚肉使用して仕上げにフォアグラを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) 1pc 2kg=¥1800/kg

**白湯(鶏豚)**

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た。濃厚なスープです

白湯(パイタン) 1pc 1kg=¥1000/kg

**和牛のご案内**

和牛ランイチ 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛しんたま 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛そとも 規格: 4-5等級 価格: ¥4000/kg

**和牛のご案内**

和牛ランイチ 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛しんたま 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛そとも 規格: 4-5等級 価格: ¥4000/kg

**和牛のご案内**

和牛ランイチ 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛しんたま 規格: 3等級 価格: ¥4500/kg  
和牛そとも 規格: 4-5等級 価格: ¥4000/kg