

新商品 金華火腿骨湯
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。 1ケース(8k)=13200/ケース

浙江省 金華火腿(加熱済)
10月にホールが入荷
現地工場にて火腿の風味や食感が出る限り残るように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 ¥7400/kg

10月より価格変更
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・メスをご指定頂けます。
価格: ¥2500/kg

国産相鴨 再開
乳鳩約220g ¥1500/羽
鳩中抜約380g ¥1700/羽

国産冷凍鴨舌
国内加工の鴨舌になります
1pc500g =¥1800/pc

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。
価格: ¥1300/kg

和牛コンビーフ
Yama粗挽きウィンナー
Yamaチヨリソー 1本約20g 500g入 = ¥1500/kg

南の島豚ベーコン
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
霧島黒豚ソーセージ50g 10本入 ¥2,600/kg

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

国産牛 バーガーパティ
和牛バーガーパティ
1枚サイズ直径13cm・130g-200gまで製造可能
弊社にてお客様の御希望の配合にてのバーガーパティの製造をお受けいたします。

長崎県産 烏骨鶏中抜
1羽800gUP
¥3600/kg

長崎和牛(生産者厳選)
サーロイン・本 ¥9000/kg
リブローズ・本 ¥7000/kg
シンタマ・本 ¥5400/kg
内もも・本 ¥5400/kg
外もも・本 ¥4500/kg
肩ローズ・本 ¥5500/kg

鹿児島のぎき牛
(黒毛和種)
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・本 ¥8500/kg
リブローズ・本 ¥7000/kg
ランイチ、シンタマ、内もも 各¥5200/kg
外もも ¥4500/kg
肩ローズ・本 ¥5000/kg

山商のスライス加工商品
国産牛・和牛切身・スライス
スライス商品(900g-1kg入)
山形牛サーロイン ¥9000/kg
山形牛リブローズ ¥7700/kg
山形牛肩ローズ ¥7200/kg
和牛リブローズ ¥7400/kg
和牛肩ローズ ¥6800/kg
和牛肩バラ ¥3500/kg
和牛もも ¥6500/kg
国産牛リブローズ ¥5700/kg
国産牛肩ローズ ¥5700/kg

和牛・交雑牛スペック・パーツ商品
和牛バラ 煮込み用整形 1pc=約3kg ¥3900/kg
交雑牛 トモバラ 焼肉スペック 1枚約15kg ¥3600/kg
(サンカク、カインミ、ゲタ、タテバラ、並)

宮城 関村牧場 漢方和牛
黒毛×褐毛、褐毛純血種を
お選びいただけます。
サーロイン(1本) ¥8500/kg
リブローズ(1本) ¥7000/kg
ランイチ・シンタマ・内もも ¥5000/kg
外もも ¥4500/kg サンカクバラ ¥4500/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 本・kg ¥8800kg
リブローズ 本・kg ¥7300kg
内もも・シンタマ・ランイチ: ¥5400kg
肩ローズ(kg) ¥6500kg 外もも: ¥4500kg

NZ産 マトン枝肉
半枝肉約12kg ¥1600/kg
骨付ミックスパック 1pc=2-3kg ¥1700/kg
枝肉を分割している様々な部位が入る商品となっています
もも正肉約4kg ¥1600/kg

熊本・仕掛け採り 天然天草猪
半頭正肉(8k-12kg) ¥4200/kg
半頭骨付(10k-15k) ¥3700/kg
パーツ: チルド・冷凍も受注発注
ロース ¥5500/kg バラ ¥4500/kg
肩ロース ¥5500/kg うで・もも ¥3800/kg
\*別途送料 ¥1650-2000/ケース

12月の解禁からご注文を承ります。
宮城県産 網採り 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

上湯(鶏豚)
老鶏と上質な豚赤身に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いただけます。
1kg=¥1200/kg
1ケース(10kg) = ¥12,000/ケース

ふくしま煌(きらめき)牛
(交雑種・3等級)
リブローズ ¥4800/kg(本)
サーロイン ¥5800/kg(本)
内もも、シンタマ、ランイチ ¥3700/kg(本)
ヒレ ¥7800/kg

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

北海道産チルド ホルス経産牛ヒレ
1本約3.5kg ¥4500/kg
\*芯ヒレになります

北海道チルド ホルス経産牛ヒレ
1本2.4kg ¥3800/kg
\*芯の太さもしっかりしている商品になります

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。
骨付ロース・ヒレ付(30kg) ¥4500/kg
骨付リブサーロイン(25kg) ¥4000/kg
リブサーロイン正肉(15kg) ¥5700/kg

外国産 牛肉のご案内
・US冷凍アンガス牛 骨付きロース ¥4500/kg
・AUチルドアンガス牛むきハラミ(アクトサイド・カット) ¥3700/kg
・USチルド牛ハンギングテンダ ¥2300/kg

・カナダ産冷凍牛リブステーキ ¥2600/kg
・NZ産チルド牛キューブロール ¥2700/kg
・US産牛チャックフラップ(ザブトン) ¥2900/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
1本又はkg ¥2200/kg

商品入荷状況
\*牛ホホは外国産が品質高騰により国産を用意国産産産はほぼ、国産冷凍はほぼ(和牛混)
\*国産牛小腸は入荷が少なく、代替はUS、ES産にてご案内となります
\*イベリコ豚ベジョータクラスの価格が高騰していますので次回入荷はまだ未定となっています
\*鶏の小肉、砂肝など当面品切れが続きます
\*JFトレーディングのホロホロ鶏、地鶏は来年の販売予定になりました。

特価商品
イベリコ豚
ベジョータ・骨付ロース ¥2000/kg
ベジョータ・バラスペアリブ ¥1100/kg
ベジョータ・ヒレ ¥2000/kg
ベジョータ・セクレト ¥2000/kg
ベジョータ・プレサ ¥2000/kg
ベジョータ/セホ混・ハラミ ¥1300/kg
外国産 冷凍豚ヒレ ¥800/kg
在庫がなくなり次第終了です

こだわりの豚 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。是非一度ご試食をお願い致します
\*毎週選別しました5-7頭が入荷致します
\*品種: 中ヨーク種、デュロック種・他
ロース ¥3400/kg バラ ¥1800/kg
肩ローズ ¥2700/kg ウデ・モモ ¥1400/kg

岩瀬牧場 長右衛門
1954年に茨城で創業した岩瀬牧場の岩瀬 弘氏が美味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ヶ月以上しっかりじっくり肉を育て、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
肩ローズ ¥2400/kg うでもも ¥1400/kg
肩スペアリブ ¥1400/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 ¥3000/kg ひれ ¥3000/kg 毎週入荷
肩ローズ ¥2500/kg バラ ¥1800/kg
うで・もも ¥1400/kg 肩スペアリブ ¥1400/kg

宮城県蔵王高原 マンガリツア豚
しまぎき牧場 (純血種又はハーフ)
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き牧場。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
肩ローズ ¥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。

国産 和豚もち豚(主に新潟県)
和豚もち豚豚皮付バラ ¥1800/kg
ロース ¥2200/kg バラ ¥1800/kg
肩ローズ ¥2200/kg モモウデ ¥1400/kg

岩手県産 岩中豚(岩中ポーク)
ロース ¥2400/kg 肩ローズ ¥2400/kg
バラ ¥1900/kg うで・もも ¥1200/kg

メキシコ産 チルド豚皮付バラ
1枚=約5kg ¥1400/kg
入荷数量が限定のため、早めにご注文頂きますようお願い致します。

メキシコ産 冷凍豚バラスペアリブ
メキシコ産のバラスペアリブとなります。常時入荷しています
1枚約2kg ¥1300/kg

TOKYO X (トウキョウ エックス)
北京黒豚/パークシャー/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
ロース ¥4200/kg 肩ローズ ¥3500/kg
バラ ¥3400/kg うで・もも ¥1400/kg
半頭セット ¥2000/kg

関村牧場 宮城提携農場 漢方三元豚
(中ヨーク/デュロック他)
『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 肩ローズ ¥2400/kg
バラ ¥1900/kg 肩スペアリブ ¥1400/kg
うで・もも ¥1400/kg 常時在庫あり

霧島黒豚
宮崎霧島黒豚はイギリス系パークシャー種で林業産業界が仔豚からの一貫生産の黒豚になります
\*チルドにて常時在庫商品
ロース ¥2600/kg ヒレ ¥2600/kg 常時在庫
\*冷凍常時在庫している商品
ロース ¥2500/kg ヒレ ¥2600/kg
肩ローズ ¥2600/kg 肩スペアリブ ¥1350/kg
バラ ¥2000/kg ウデモモ ¥1400/kg