

新商品 ホロホロ鳥 産地:茨城JF農場 【受注:チルド】 品種:国産ほろほろ鳥・平外飼育 価格:中抜1.5kg以上、モツ付き 1羽=¥5400/羽 別途送料

新商品 秋田 比内地鶏 【品種:地鶏・メス指定可】 産地:秋田県・品種:地鶏 飼育:150-160日平飼飼育 価格:中抜1.9kg以下=¥3300/kg 【パーツ類はお問合せください。】 別途送料

新商品 奈良 大和肉鶏 【メス指定可】 産地:奈良県・品種:地鶏(Nワブ 羽-X名古屋×シャモ) 飼育:110-130日平飼飼育 *価格 頭付中抜1.9kg以下=2100¥/kg(送料込み)

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。地産地消を配合した飼料とオリブ粕を餌にしている阿波尾鶏は、そのオリブの恵みで凝縮された旨味を醸し出します。 品種:地鶏 2.0-2.2kg中抜 価格:¥1300/kg

新商品 阿波赤鶏 【品種:赤鶏・地産赤鶏】 産地:徳島県 品種:国産赤鶏(赤鶏×約小コニヤク) 飼育:60日以上、平飼飼育 *価格・販売部位 常時在庫 頭付中抜1.9kg以下=¥1150/kg 一羽ばらし、骨付も、胸肉 他

新商品 伊達鶏 産地:国産(宮城・福島) 品種:国産赤鶏(赤鶏×レッドプロ種) 飼育:45-80日平飼飼育 *価格・販売部位 頭無1.8-2.0kgサイズ=¥1500/kg 骨付も350g×5本入、胸肉 他

浙江省 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スーパ以外の料理にも使えるようになっています。 金華火腿ホール ¥7200/kg 金華火腿小分パック 1pc約1kg ¥7400/kg *すね肉(赤赤)は入りません

上湯(鶏豚) 老鶏と上質豚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いただけます。 上湯 1kg=¥1200/kg

白湯(鶏豚) 老鶏やモミジ胸ガラ、ゼラチン質多い豚の部位を使用し、脂は取り除き、濃厚なスープです。 白湯(パイタン) 1pc1kg=¥950/kg

山商公式LINE 広州 広州鳩中 乳鳩 約220g ¥1300/羽 鳩 約380g ¥1500/羽

のぎき牛の特定のメス牛のみ、出荷前10ヶ月は「炊き餌」を給与しています。普段の餌は乾燥させたものですが、なかなか栄養が吸収されにくいという欠点があり、そこで「炊き餌」で栄養を吸収しやすく、給与牛の栄養の吸収率が上がり、その欠点を補えます。

今後の入荷検討商品 ・マレーシア産地鶏 マレーシア産の地鶏でサイズは0.8kg~1.5kgサイズ、生冷凍の頭付き中抜での輸入予定となります。 *中国産 加熱済商品

港式脆皮燒鴨 香港式の驚きの焼鳥になります。1.8kgくらいのサイズなので使いやすいと思います。 港式蜜汁叉燒 廣東燒鴨 港式玫瑰燒鴨

USアングス牛ロング肥育 (頭産プログラム) 月齢解禁!! 2頭程度を出産した経産牛再肥育に限定 *経産牛のため完全に牝牛となります。 *味わいのあるアメリカ牛肉となります。 チルド輸入後に凍結を致します。冷蔵ご希望の場合は、前注文にて凍結してお持ちいたします。 入荷予定価格 サーロイン¥3,700/kg リブローズ¥4,000/kg ハンギング¥2,300/kg アウトサイドスカート¥3,200/kg

山形牛は牝牛だけに こだわり仕入れてあります サーロイン1本=¥9000/kg、切身¥9800/kg リブローズ1本=¥7300kg、ヒレ=16000/kg 内もも・シタマ・ランイチ=¥5400kg 肩ロース(本・kg)¥6800kg、外もも=¥4500kg 切身、ホーションカット、フライバック等、ご要望をお申し付けください

新商品 青森県 バルバリー種鴨肉 青森で産からの一貫生産しています。年間通して涼しい環境で平飼した鴨は脂は薄く肉質は旨味があります。 販売価格【オスメス指定】 中抜¥2,300/kg ムネ¥4,100/kg 骨付も¥2,900/kg もも肉¥3,300/kg *別途送料が掛かります

国産相鴨 常時在庫 近隣の鮮度の良い商品となります チルド・冷凍共に同一価格 相鴨中抜 ¥1450/kg ムネ ¥3500/kg 骨付も ¥1800/kg もも ¥1900/kg

長崎産 烏骨鶏 1羽800gUP ¥3600/kg 新商品 烏骨鶏 1羽500-700g ¥1700/kg

中国産 鮫ガブリ 正宗北京カオヤ 焼鴨ホール 北京種の家鴨(あひる)は脂がのり肉で食する事が出来ます。独自の加熱処理をした焼鴨となります。 1羽2.1kg ¥4600/ 1羽1.5kg ¥2500/羽

和牛コンビーフ 約400g ¥4600/kg (約1本1,840円) Yamashoオリジナル 粗挽きウィンナー・チリソー 1本約20g・500g入 =¥1500/kg

南の島豚ソーセージ25g 500g入 ¥2700/kg *プレーンとハーブの2種があります 南の島豚ベーコン 1p約1kg ¥2700/kg 南の島豚生ベーコン 1p約1kg ¥2600/kg

滋賀県 近江鴨 琵琶湖に流れる川の良水で育ち、鴨舎では平飼をして脂のついた近江鴨を一羽一羽丁寧に毛抜き処理をしています。 すべて受注商品 中抜¥2300/kg ムネ¥4000/kg 骨付も¥3000/kg もも¥3200/kg *送料は羽数・キロ数によって異なります

山商の国産牛・和牛スライス切身商品 *スライス商品はパック内の肉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

山形牛サーロイン ¥9,900/kg 山形牛リブローズ ¥7,700/kg 山形牛肩ロース ¥7,200/kg 和牛リブローズ ¥7,200/kg 和牛肩ロース ¥6,800/kg 和牛肩バラ ¥3,500/kg 和牛もも ¥7,000/kg 国産牛リブローズ ¥6,100/kg 国産牛肩ロース ¥6,200/kg 国産牛肩バラ ¥2,600/kg

国産牛 バーガーパーティ 和牛バーガーパーティ 弊社にてお客様の御希望の配合にてのバーガーパーティの製造をお受けいたします。全てのパーティを検査機器を使っていますので安心してご利用頂けます。1ロット30kg以上からご注文可能です。

神戸 太田家 神戸牛 但馬太田牛 兵庫県で生産から卸まで手掛ける太田家さんの但馬太田牛、神戸牛のご案内になります。 4等級の価格・1本単位の販売となります サーロイン ¥28,000/kg 内もも ¥7,500/kg リブローズ ¥25,000/kg 外もも ¥7,000/kg 肩ロース ¥8,500/kg ランイチ ¥8,500/kg ウデ ¥7,500/kg シタマ ¥8,000/kg

産直和牛内蔵 鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週4-5頭入荷致します 和牛ハラミ(2kg) ¥7500/kg 和牛サガリ(2kg) ¥7000/kg 和牛タン(1.5kg) ¥7500/kg 和牛テール(2kg) ¥2000/kg 和牛大腸(2kg) ¥2200/kg 和牛ギャラ(2kg) ¥2500/kg 和牛シマ腸(1kg) ¥3000/kg 和牛黒セマイ(2kg) ¥2000/kg 和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg *()は販売単位 受注順に出荷いたします

鹿児島 黒牛 日本最大の生産地の鹿児島県、安定した肉質、生産頭数も多いので安定した商品供給が可能です 1本単位の価格 4等級・5等級 サーロイン ¥7500 ¥8500 リブローズ ¥6200 ¥6800 内もも ¥4300 ¥4800 ランイチ ¥4800 ¥5200 シタマ ¥4800 ¥5000 三角バラ ¥4500 ¥5000

漢方和牛 褐毛種、褐毛種×黒毛種 褐毛純血種、褐毛と黒毛の掛け合せを選んで頂く事が出来ます。肉は3-4等級の14種類の漢方薬を混ぜた飼料を与えることにより、赤身の味と脂はあっさり口溶けの良い肉となります。 チルド・受注 リブローズ1本 ¥7300/kg サーロイン1本 ¥8800/kg ランイチ・シタマ・内もも ¥5000/kg ヒレ ¥13000/kg

長崎県 高田牧場産 雲仙あか牛 雲仙の水と良質な餌 高田牧場では雲仙普賢岳の麓にあり、自社栽培の良質な牧草と雲仙の地下水をたっぷり食べて育っています。ストレスなく健康に育てる雲仙あか牛は、10ヘクタールという広々とした牛舎で、のびのびとストレスを感じることなく育っています 販売価格(4等級): リブローズ ¥8000/kg ミスジ ¥7500/kg 三角バラ ¥4800/kg シタマ ¥5300/kg 肩ロース(ネック無) ¥5500/kg 外もも ¥4600/kg *別途送料とまた頭数が少ない為リードタイムにお時間がかかります。

新商品 Almond Red Pork スペイン産 冷凍アーモンドポーク イベリコ豚とデュロックなどの掛け合せとなります。甘みとコクが感じられる豚肉になります。 価格お手頃な感じます。 肩ロース(プレサ無し) ¥1900/kg トントロ ¥2100/kg ウデ ¥1150/kg バラ プレート(脂多い所は除去) ¥1350/kg

新商品 スペイン産 ハモンセラノ、チリソー ガリシア栗豚 450日熟成 50g ハーフカット スライス厚 約1mm バキュームパック 1パック ¥330/pc

山商の国産牛・和牛スライス切身商品 *スライス商品はパック内の肉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

和牛・交雑牛スペック・パーツ商品 *和牛バラ煮込み用整形 和牛バラを適度に脂など除去して整形いたしました 1pc=約3kg ¥3900/kg

国産牛 ヒレ 主に北海道十勝産 交雑2-3等級混 *毎月15-20本の限定数量 1本約4kg =¥6300/kg

おすすめ のぎき牛 (メス限定・黒毛和種) 鹿児島 【炊き餌】 「のぎき牛」の中で選定したメス牛のみに炊き餌を与えるこだわり、炊く事によりふっくら柔らかい餌は栄養が吸収しやすく肉質が一層良くなります。また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 販売価格 (4-5等級) サーロイン・1本=¥9,500/kg、サーロイン切身 ¥11,000/kg リブローズ1本=¥7,400/kg 肩ロース本=¥6,000/kg 外もも ¥4,500/kg トモバラ ¥2,800/kg ランイチ、シタマ、内もも 各 ¥5,600/kg

新規銘柄 前田美豚 こだわりの豚 養豚歴60年の前田さんのこだわりの豚は、今は少ない中ヨーク種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 *毎週生産者が選別した、前田美豚が入荷致します *品種:希少な中ヨーク種、デュロック種・他

山梨県 甲斐 甘み豚 富士山の麓の広大な土地で育てられ繁殖からの一環飼育をしています 肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます 肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

山梨県 富士桜ポーク 肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

岩中豚 安定した肉質の岩中豚となります。価格は今回より値上げになりました。受注納品 肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

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 弘氏が美味しい豚を作るべく独自の考えで育てた豚、茨城海山豚とデュロック種にパーキヤ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ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

国産和豚もち豚(主に新潟県) 和豚もち豚 豚皮付バラ ¥1700/kg 皮無部位: ロース ¥2200/kg、バラ ¥1800/kg 肩ロース ¥2200/kg、モモウデ

関村牧場 宮城農場 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。

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

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者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 肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上しっかりと肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

宮城県蔵王高原しまぎき牧場 受注発注 マンガリツア豚 (純血種又はハーフ) 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ピッグ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ので、肉質は柔らかく目が細かいと思

メキシコ産チルド豚皮付バラ 1枚=約5kg ¥1400/kg 毎週入荷致します