

## おすすめ商品のご案内

### 株式会社 山商

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

馬





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

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 常時在庫

1羽:2.0-2.2kg中抜 価格:¥1450/kg



#### 産地:徳島県 飼育:平飼い飼育 品種:国産赤鶏(赤鶏×ホワイトコーニッシ

【品種:赤鶏·地養赤鳥】 \*価格·販売部位

·頭付中抜1.9kg=¥1250/kg 一羽ばらし、骨付もも、胸肉 他



産地:国産(宮城·福島) 品種:国産赤鶏(赤鶏×レッドプロ種) 【品種:赤鶏】 飼育:45-80日平飼い飼育 \*価格·販売部位 1.8-2.0 kg + 1.8 = \$1500/kg

### 骨付もも350g×5本入、胸肉 他

・産地:奈良・品種:地鶏(Nハンプシャー×名古屋×シャモ) ・飼育:110-130日平飼い飼育 \*価格 頭付中抜1.9kg以下=2200¥/kg

### 華火腿(加熱消

現地工場にて火腿の風味や食感が出来 理にも使えるようなっています。

金華火腿ホール ¥7,200/kg 金華火腿小分 ¥7,600/kg lpc約lkg すね肉(赤枠)は入りません



広州鳩(380gup)=¥1500/羽 定期継続でご使用のお客様に 弊社までご連絡をお願い致しま

金陽(鶏豚・フォアグラ)

農厚なスープです

上陽(顯脈) 老鶏と上質な豚赤身で丁 老鶏やモミジ、ゼラチン質 寧にゆっくり仕上げまし 多い豚の部位を使用して鴨 た、仕上げに金華火腿を のフォアグラにて仕上げた 入れています。少し濃い

上湯

めに仕上げていますので 様々な用途にご使用にな 1 kg = \$1200/kg

金 湯(ガムトン) lpclkg入 =¥1600/kg

### 金華火腿の骨から採りましたスープ 火腿で出来ましたスープになります

火腿の風味とコクが残る骨 を出来るだけ濁らないよう にゆっくり丁寧に時間をか

けてスープを採り火腿を合 lp=1kg¥1650/kg わせて作り出しました。 1ケ-ス(8k)=¥13200

### 白 陽(鶏豚) 金華火腿蓋しス-

老鶏やモミジ<mark>胴ガラ、</mark> 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)

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 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(¥3000/kg) 1pc1k=¥1000/kg  $1\tau - \lambda (8pc) = \$12000/\tau - \lambda$ 

#### 主な取り扱い銘柄

【国産牛】

岩手 岩中豚,白金豚 山形 山形牛,米澤牛 宮城 仙台牛,漢方和牛 宮城 漢方三元豚, 群馬 赤城牛,上州和牛 マンガリッツア豚

福島 福島牛,煌き牛 山形 米沢三元豚 栃木 前田美豚 茨城 常陸牛 長野 りんご和牛 千葉 林のSPF

三重 松阪牛 茨城 岩瀬牧場 長右衛門 兵庫 神戸牛,太田牛 山梨 甲斐甘み豚 鹿児島 のざき牛 富士桜ポーク

宮崎 南の島豚 【外国産牛・豚】 宮崎 霧島黒豚 アメリカ産アンガス牛 国産 和豚もち豚 アメリカ産アンガス経産牛

国産 平牧金華豚 オーストラリア産アンガス牛 平牧三元豚 メキシコ産 若姫牛 国産 東京 X スペイン産 イベリコ豚

アーモンドポーク

アメリカ産 バークシャー<mark>種</mark>





【国産鴨】

### 山形牛は牝牛だけに こだわり仕入れています

サーロイン1本=¥9000/kg、切身¥9800/ リブロース1本=¥7300kg、ヒレ=16000/kg 内もも・シンタマ・ランイチ=¥5400kg

肩ロース(本・kg)¥6800kg、外もも=¥4500kg



近県の鮮度の良

い商品となります

チルド・冷凍共に同一価格

琵琶湖に流れる川の良い

鴨舎では平飼いをして脂のし

まった近江鴨を一羽一羽丁寧に毛抜き

中抜¥2300/kg ムネ¥4000/kg

\*送料は羽数・キロ数によってかわります

烏骨鶏

1**93**800gUP

¥3600/kg

マレーシア産馬骨鶏

¥1700/k

\*和牛コンビーフ \*Yamashoオリシナル

約400g・¥4600/kg 粗挽きウィンナー

1本約20g • 500g入

\*南の島豚ソーセージ25g

プレーンとハーブの2種が

500g 入 ¥2700/kg

=¥1500/kg

133500-700g

北京種の家鴨(あひる)

独自の加熱処理をした焼鴨と

なります。l羽 2.1kg ¥4600/

は脂がのり肉まで

(約1本1,840円)

\*南の島豚ベーコン

1p約1k ¥2700/kg

\*南の島豚生ベーコン

1p約1k ¥2600/kg

\*外国産 豚バラ煮豚

外国産の冷凍豚バラを関

やわらか

ハモンセラーノ 100%ナチュラル

300日熟成、1パック 50g

Jamón Serrano 100% natural

ガスパック1パック=¥350/pc

ハモンセラーノ スライス

チョリソ・イベリコ 1本1kg

200gパック ¥1400/pc

フエ·サラミ(白カビ) 1本160g ¥980/本

スペイン産 パンチェッタブロック ¥3700/kg

サルシッチョン・イベリコ 1本 1 kg ¥4300/kg

ハモン セラーノ骨付き グランレセルバ18ケ月¥3400/

ハモン セラーノ骨無 グランレセルバ18ヶ月¥4800/kg

ハモンイベリコ・ベジョタ100%<mark>骨付き</mark>48ケ月¥11000/

ハモンイベリコ·ベジョタ パレタ骨無し ¥11,000/k

【国産鶏】

秋田 比内地鶏(オス・メス)

奈良 大和地鶏(オス・メス)

三重 熊野地鶏(オス・メス)

茨城 ホロホロ鳥

lpc約2kg

=¥2000/kg

\*国産牛スジ

食する事が出来ます

骨付もも¥3000/kg もも¥3200/k

相鴨中抜 ¥1450/kg ムネ ¥3500/kg

骨付もも¥1800/kg もも¥1900/kg

すべて受注商品

国産冷凍鴨舌

 $1pc500g = \frac{42000}{pc}$ 

国内加工になります

中国産 チェバレー

の焼鴨になります

すくなっています

外国産牛豚ハンバー

1pc=2kg入/¥1800/kg

170g×50枚=¥11000/ケー

¥4300/kg

ウル

\*外国産100%牛肉ハンハ

\*冷凍豚カツ

2kg=¥3000/pc \*冷凍・生ハンバーグ(成形

(牛スジやアキレスと水のみで 150g×60枚=¥14500/ケース

真空調理した商品です。60g×150枚=¥15300/ケー

ハモンセラーノ、チョリソー

(パン粉付)

頃な価格のため使いす

1331.5kg ¥2500√33

切身、ポーションカッ ト、スライスパック等、 ご要望をお申し 付けください

## 世界 神戸牛

兵庫県で生産から卸まで手掛ける太田家 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 サーロイン¥28,000/kg 内もも ¥7,500/kg リブロース ¥25,000/kg 外もも ¥7,000/kg 肩ロース ¥8,500/kg ランイチ ¥8,500/kg

### Bit のざき牛 (メス限定・黒毛和種 鹿児島 のざき牛 (炊き餌)

「のざき牛」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『のざき牛』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 リブロース1本=¥7,400/kg 肩ロース本=¥6,00<mark>0</mark>/kg\*\*\*\* 外モモ¥4,500/kg トモバラ ¥2,800/kg 0

こだわりの豚 月月 出



#### ウデ ¥7,500/kg シンタマ ¥8,000/kg ランイチ、シンタマ、内もも 各¥5,600/kg **並直和牛内** 鹿児島 日本最大の生産地の鹿児島県、安 鹿児島から和牛の内蔵セット

和牛ハラミ(2kg)¥7000/kg 和牛サガリ(2kg)¥6800/ト 和牛タン(1.5k)¥7500/kg 和牛テール(2kg)¥2300/kg 和牛大腸(2kg)¥2200/kg 和牛ギャラ(2kg)¥2200/kg 和牛シマ腸(1kg)¥2800/kg 和牛黒センマイ(2kg)¥2200/kg 和牛ハツ(1.5kg)¥1900/kg

が毎週4-5頭入荷致します

アメリカ産アンガス牛ロング肥育

(経産牛再肥育プログラム)

\*経産牛のため完全に牝牛となります。

\*味の濃いアメリカ牛肉となります。

2頭程度を出産した経産牛再肥育に限定

サーロイン¥3,400/kg

リブロース¥4,300/kg

雲仙の水と良質な餌

牧草と雲仙の地下水をたっぷりと食べて育っています。ストレスなく健康

シンタマ¥5300/kg,肩ロース(ネック無)¥5500/kg,外モモ¥4600/kg

\*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。

\*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

山商の国産牛・和牛スライス切身商

山形牛サーロイン ¥10,000/kg •**和牛バラ煮込み用整形** 1pc=約3kg

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

リブロース¥8000/kg,ミスジ¥7500/kg,三角バラ¥4800/kg,内モモ¥5300/kg

高田牧場では雲仙普賢岳の麓にあり、自社栽培の良質な

\*()は販売単位重量

福毛和雅×黒毛和雅.

褐毛和種の2種類を選べ

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種類の漢方草を混ぜた飼料与える

ことにより、赤身の味と脂はあっさり と口溶け良い牛となります。 リブロース1本 ¥7300/kg チルド・受注

サーロイン1本 ¥8800/kg (kg販売可)

ヒレ1本 ¥13000/kg (常時数本は有)

ランイチ・シンタマ・内もも1本 ¥5200/l

スを感じることなく育っています。

高田牧場産

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 ¥6200 ¥6800 リブロース ¥4300 ¥4800 内もも ランイチ ¥4800 ¥5200 シンタマ ¥4800 ¥5000 三角バラ ¥4500 ¥5000

## 十勝産交雑牛ヒレ

土佐あか牛の年間生産3000頭と少なく希少

性があり、赤身に入るアミノ酸は黒毛和種

の2倍といわれています。TRBという赤身

の格付けがあるほど赤身重視の牛になりま

サーロイン¥13000/kg、バラ¥3500/kg

販売価格(4等級が主になります)

\*和牛・交雑牛スペック商品

・交雑牛3-4等級 焼肉用バラスペッ

1枚約15kg ¥3600/kg

(サンカク、カイノミ、ゲタ、タテバラ、

交雑牛みすじ ¥4,900/kg

交雑牛カイノミ ¥5,000/kg

\*和牛小分けパック

交雑牛内もも(グリムキ)¥4,200/kg

和牛3 むき内もも(kg)¥5400/kg

和牛3トモサンカク ¥5800/kg

和牛3 カメノコ ¥5300/kg

和牛3 シンシン ¥5300/kg

4100/kg

和牛バラを適度に脂など除

去して整形いたしました

販売価格(2-3等級)

内もも・シンタマ ¥6000/kg

雲仙あか牛

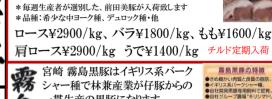
リブロ-ス¥10000/kg

\*別途送料と頭数が少ない為

リードタイムを頂きます。

北海道十勝産 交雑2-3等級

\*毎月15-20本の限定数量 1本約4kg=¥6300/kg



養豚歴60年の前田さんのこだわりの豚は、今は少なくい

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。是非一度ご試食をお願い致します

中ヨーク種を中心に数種類を掛け合せ出来上がった豚

一貫生産の黒豚になります \*チルド常時在庫商品

ロース¥2800/kg、肩ロース¥2700/kg、ヒレ¥2800/kg

\*冷凍在庫している商品 ロース¥2700/kg、ヒレ¥2600/kg、バラ¥2300/

#### ▶肩ロース¥2700/kg、ウデモモ¥1400/kg 宮崎 Name 南の島

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 <sub>毎週入れ</sub>

価格:ロース¥2800/kg、肩ロース2600/kg、バラ¥1700/kg うで¥1400/kg・もも¥1550/kg、肩スペアリブ¥1300/k

#### (中ヨークXデュロック他) 漢方三元豚

『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¥3000/kg、肩ロース¥2600/kg、バラ¥1800/kg 肩スペアリブ¥1250/kg、うで¥1300/kg、もも¥1550/kg

#### 国産和豚もち豚(主に新潟県) 和豚もち豚 豚皮付バラ¥1800/kg

**悪部位: ロース¥2400/kg、バ ラ¥1800/kg** 肩ロース¥2300/kg、モモウデ¥1400/kg

### Almond Red Pork

スペイン産 冷凍アーモンドポー 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 が感じられる豚肉なります。価格お手頃な感じです。

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/

### キシコ産チルド豚皮付バラ 1枚=約5kg ¥1400/kg

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

ロース¥2800/kg, バラ¥2450/kg、

肩ロース¥2550/kg, ヒレ¥3000/kg, もも¥1400/kg

### 宮城県蔵王高原 しまざき牧場産

ハンガリー原産のマンガリッツァ豚を国内 半頭¥1950/kg,ロース ¥3900/kg 初の自社農場で繁殖を成功させたしまざ 肩ロース¥3700/kg,バラ¥3300/kg が低くくオレイン酸を多く含んでいるそうで す、肉質は柔らかく目が細かいと思います。

うで・もも¥1600/kg \*入荷頭数が少ない為、納期にお時

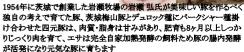
#### TOKYO X (トウキョウ エックス)

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 ロース¥4200/kg、肩ロース¥3800/kg、バラ¥3400/kg

うで・もも¥1700/kg、半頭セット¥1800/kg チルド・受済 岩瀬牧場



長右衛門

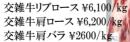


肩ロース¥2700/kg、バラ¥1700/kg、もも¥1600/kg、 うで¥1400/kg、肩スペアリブ¥1400/kg チルド・週間2頭の限定入権

#### NZ産 マトン枝肉

半枝肉約12kg=¥1800/kg

・もも正肉約4kg=¥1600/kg 骨付ミックスパック1pc約3kg=¥2000/kg 【枝肉を分割していろいろな部位が入る商品】



\*ステーキカット品 🚧

\*解凍方法にご注意ください

山形牛リブロース ¥7,700/kg

山形牛肩ロース ¥7,400/kg

和牛リブロース ¥7,400/kg/

和牛肩ロース ¥7,000/kg

和牛もも ¥7,200/kg

和牛肩バラ ¥3,800/kg

スライス商品(900g-1kg入)

和牛3-4等サーロイン200g切身2枚入 ¥8300/kg 和牛3-4等リブロース・カブリ無200-300g切身 ¥7500/kg 和牛5等 もも切身 80g×3枚入 ¥1750/pc 交雑牛2-3等 ひれ180g切身1本分(元重)¥8500/kg 交雑牛3-4等級 サーロイン1cm切身 ¥6600/kg

\*ご要望のポーションカットに てご用意致します。

牛サーロインブロック



牛サーロイン(去勢)のご案内となり ます。輸入肉など高騰する中で数 量など安定した供給が可能です。 定期購入であればチルドにてご対

ブロック¥3,500/kg

・スライス、切身は1本単位となります。 グループにて使用の場合はkg販売可

応可能になります

# 販売価格

(交雑種・3等級) 秋 リブロース ¥4800/kg(本 サーロイン ¥6200/kg(本

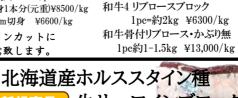
ふくしま煌き牛

田

地

産地:秋田県・品種:地鶏

サイズ:1本単位(5~8kg)



冷凍切身¥3700/kg【元ラベル重量

