



神戸 神戸牛
太田家 但馬牛

兵庫県で生産から肉卸まで手掛ける太田家さんの但馬牛、神戸牛のご案内になります。

4-5等級の価格・1本単位の販売となります

サーロイン ¥50,000/kg 内もも ¥7,500/kg
リブロース ¥27,000/kg 外もも ¥7,000/kg
肩ロース ¥8,000/kg ランイチ ¥9,000/kg
ウデ ¥7,500/kg シンタマ ¥8,000/kg

当社おすすめ
鹿児島 のぎき牛 (メス限定・黒毛和種)

「のぎき牛」の中で選定したメス牛のみに炊き鍋を与えるこだわり、炊き事によりふっくら柔らかい鍋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 ¥10,000/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 ¥6,000/kg
外もも ¥4,500/kg トモバラ ¥2,800/kg
ランイチ、シンタマ、内もも 各 ¥5800/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と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等級が主になります)

リブロース ¥8000/kg、ミスジ ¥8500/kg、三角バラ ¥5200/kg、内もも ¥5500/kg
シンタマ ¥5500/kg、肩ロース(ネック無) ¥5500/kg、外もも ¥4600/kg

*別途送料とまだ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

* 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

スライス商品 (900g-1kg入)

山形牛サーロイン ¥11000/kg
山形牛リブロース ¥8000/kg
山形牛肩ロース ¥7400/kg
和牛リブロース ¥7000/kg
和牛肩ロース ¥7000/kg
和牛肩バラ ¥3600/kg
和牛もも ¥7000/kg
交雑牛リブロース ¥6200/kg
交雑牛肩ロース ¥6000/kg
交雑牛肩バラ ¥2600/kg

***和牛・交雑牛スベック商品**

・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 ¥4100/kg

・交雑牛3-4等級 焼肉用バラスベック
1枚約15kg ¥3600/kg
(サンカク、カイミ、ゲタ、タテバラ、並)
交雑牛みすじ ¥4,900/kg
交雑牛内もも(グリムキ) ¥4,200/kg
交雑牛カイミ ¥5,000/kg

***和牛小分けパック**
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
和牛4 リブロースブロック
1pc=約2kg ¥6700/kg
和牛骨付リブロース・かぶり無
1pc約1-1.5kg ¥13,000/kg

***ステーキカット品**
和牛3-4等サーロイン 200g切身2枚入 ¥8500/kg
和牛3-4等リブロース・カプリ無 200-300g切身 ¥8000/kg
和牛5等もも切身 80g×3枚入 ¥1850/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。

土佐あかうし

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す

販売価格(2-3等)リブロース ¥10000/kg
サーロイン ¥13000/kg、バラ ¥3500/kg
内もも・シンタマ ¥6000/kg

*別途送料と頭数が少ない為リードタイムを頂きます。

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。

金華火腿ホール ¥7400/kg
金華火腿小分 ¥7900/kg
1pc約1kg すね肉(赤猪)は入りません

白湯 (鶏豚)

老鶏やモミジ、ゼラチン質多い豚の部位を使用して作りしました。濃厚なスープです

白湯(パイタン)1kg入=¥950/kg

金湯 (鶏豚・フォアグラ)

老鶏やモミジ、ゼラチン質多い豚の部位を使用して鴨のフォアグラにて仕上げた濃厚なスープです

金湯(ガムトン)
1pc1kg入=¥1800/kg

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

1kg=¥1350/kg
1パック=1kg入り、1ケース(8kg)=¥10800

神戸 太田牛

県外の仔牛を兵庫の太田牧場でじっくり肥育された和牛メス牛が太田牛になります

サーロイン ¥13,000/kg
リブロース ¥9,000/kg
肩ロース ¥5,800/kg
内もも ¥5,300/kg
外もも ¥4,500/kg
ランイチ ¥6,300/kg
シンタマ ¥5,800/kg

4等級・1本単位の販売となります

山形牛

サーロイン1本 ¥9500/kg、切身 ¥11,000/kg
リブロース1本 ¥7500/kg、ヒレ ¥16000/kg
内もも・シンタマ・ランイチ ¥5600/kg
肩ロース(本・kg) ¥6500/kg、外もも ¥4500/kg

切身、ポーションカット、スライス等、ご要望をお申し付けください

山形牛

サーロイン1本 ¥9000/kg、サーロイン切身 9400/kg
ヒレ1本 ¥13000/kg、リブロース1本 ¥7300/kg
ランイチ・シンタマ・内もも1本 ¥5200/kg

山商の国産牛・和牛スライス切身商

* 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

スライス商品 (900g-1kg入)

山形牛サーロイン ¥11000/kg
山形牛リブロース ¥8000/kg
山形牛肩ロース ¥7400/kg
和牛リブロース ¥7000/kg
和牛肩ロース ¥7000/kg
和牛肩バラ ¥3600/kg
和牛もも ¥7000/kg
交雑牛リブロース ¥6200/kg
交雑牛肩ロース ¥6000/kg
交雑牛肩バラ ¥2600/kg

***和牛・交雑牛スベック商品**

・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 ¥4100/kg

・交雑牛3-4等級 焼肉用バラスベック
1枚約15kg ¥3600/kg
(サンカク、カイミ、ゲタ、タテバラ、並)
交雑牛みすじ ¥4,900/kg
交雑牛内もも(グリムキ) ¥4,200/kg
交雑牛カイミ ¥5,000/kg

***和牛小分けパック**
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
和牛4 リブロースブロック
1pc=約2kg ¥6700/kg
和牛骨付リブロース・かぶり無
1pc約1-1.5kg ¥13,000/kg

***ステーキカット品**
和牛3-4等サーロイン 200g切身2枚入 ¥8500/kg
和牛3-4等リブロース・カプリ無 200-300g切身 ¥8000/kg
和牛5等もも切身 80g×3枚入 ¥1850/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。

甲州ワインビーフ

交雑種(ホルスタイン種×黒毛和種)で山梨の恵まれた自然を最大限に活かした風味豊かな味わいとなっています。

甲州ワインビーフは、山梨県の特産品であるワインづくりの過程で生まれるぶどうの搾り粕(ワイン粕)を飼料として与えた品質の高い牛肉です。ワイン粕は良質な繊維を大量に含んでいるとともに、ブドウの皮に含まれる成分が肉質を向上させることから、きめ細かい柔らかさとほんのり甘みのある牛肉となっています。

販売価格(2-3等)リブロース ¥10000/kg
サーロイン ¥13000/kg、バラ ¥3500/kg
内もも・シンタマ ¥6000/kg

*別途送料と頭数が少ない為リードタイムを頂きます。

中国産 焼鴨

中国産 チェバレー種の焼鴨になります。手頃な価格のため使いやすくなっています

1羽 1.5kg ¥2800/羽

金華火腿蒸しスープ

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=¥1600/pc (¥3200/kg)
1ケース(8pc)=¥12800/ケース

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

1kg=¥1350/kg
1パック=1kg入り、1ケース(8kg)=¥10800

石垣牛

八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の、去勢及び雌牛のことをいいます。出荷期間は、去勢で24~35ヶ月、雌で24~40ヶ月の出荷

沖縄石垣島産 黒毛種4-5等級となります

サーロイン ¥9800/kg ランイチ ¥5500/kg
リブロース ¥7500/kg シンタマ ¥5500/kg
リブ+サーロイン 内もも ¥5200/kg
¥8700/kg 外もも ¥4200/kg

山形牛

サーロイン1本 ¥9500/kg、切身 ¥11,000/kg
リブロース1本 ¥7500/kg、ヒレ ¥16000/kg
内もも・シンタマ・ランイチ ¥5600/kg
肩ロース(本・kg) ¥6500/kg、外もも ¥4500/kg

切身、ポーションカット、スライス等、ご要望をお申し付けください

山形牛

サーロイン1本 ¥9000/kg、サーロイン切身 9400/kg
ヒレ1本 ¥13000/kg、リブロース1本 ¥7300/kg
ランイチ・シンタマ・内もも1本 ¥5200/kg

アメリカ産 アンガス経産牛

【EVP7カテゴリー】

一産、二産した経産牛を再肥育した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

*月齢が長い分、味の濃いアメリカ産アンガス牛肉となります。

サーロイン ¥3500/kg
リブロース ¥4700/kg

冷凍常時在

十勝産交雑牛ヒレ
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

産地:秋田、品種:地鶏 比内鶏

飼育:150-160日
平飼い飼育
部位:頭付中抜
1.9kg以下
価格:¥3,400/kg

北海道 赤平火をどり 【地鶏】

赤平火をどり(あかひらひをどり)は、北海道赤平市で飼育されているブランドの地鶏です。名古屋地鶏とロードアイランドレッドを交配した雌と、大型のジャモの雄を掛け合わせており、歯ごたえと旨味が特徴です。

頭無し中抜
オス2.5kg
メス1.9-2.0kg
¥2450/kg

和牛コンビーフ
約400g×¥4800/kg
(約1本1920円)

***Yamashoオリジナル**
粗挽きウインナー・チョリソー
1本約20g×500入=¥1500/kg

***外国産牛豚ハンバーガーパテ** 1pc=2kg ¥1600/kg

***外国産100%牛肉ハンバーガーパテ** 1pc=2kg入/¥1900/kg

***国産牛スジやわらか煮** 2kg ¥3000/pc
(牛スジやメンブレンなどを水で真空調理した商品です)

***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
約500g入 ¥2800/kg

***冷凍豚カツ (国内加工) 外国産** (パソ粉付)
170g×50枚=¥10500/ケース

***冷凍・生ハンバーグ(成形済)**
150g×60枚=¥12,600/ケース
60g×150枚=¥13,500/ケース

***外国産 豚バラ煮豚**
外国産の冷凍豚バラを使用
1pc約2kg=¥2000/kg

***弊社協力工場にて、お客様のレシピを基に製造させて頂きます。一度担当までご連絡をお願い致します**

吉野川ポーク

徳島県の一級河川・吉野川に程近く立地する自然環境に恵まれたところで生産された甘みと深い味わいのある豚肉です。希少品種の中ヨークシャー種が特許としていた脂質と甘みのある豚肉の安全生産を実現しました。徳島県・吉野川ポークのこだわりの美味しさをお楽しみください

ロース ¥2800/kg
肩ロース ¥2600/kg
バラ ¥2700/kg
モモ ¥1150/kg

関村牧場 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。

(主な掛け合せ: 中ヨーク×デュロック他)

ロース ¥3000/kg、肩ロース ¥2800/kg、バラ ¥1900/kg
肩スペアリブ ¥1300/kg、うで ¥1450/kg、もも ¥1550/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バックシャー掛け合せた四元豚は、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 ¥2800/kg、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

頭の限定入荷

産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2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) ¥2500/kg
和牛大腸 (2kg) ¥2200/kg
和牛ギャラ (2kg) ¥2200/kg
和牛シマ腸 (1kg) ¥2800/kg
和牛黒ヒヤミ (2kg) ¥2200/kg
和牛ハツ (1.5kg) ¥1900/kg

*** () は販売単位重量**

受注順に出荷いたします

奈良 大和肉鶏 (メス指定可)

・産地:奈良
・品種:地鶏(NNハジメ×名古屋×シヤモ)
・飼育:110-130日平飼い飼育

価格:頭付中抜(メス)
1.7-1.9kg以下=¥2350/kg

広東省産 広州鳩中抜

今回は別工場の脂付きの良い鳩を確保しました。一度ご賞味頂けますと幸いです

鳩中抜 (380gup) = ¥1600/羽

定期継続して使用をお考えのお客様は弊社までご相談頂けますと幸いです

和牛コンビーフ
約400g×¥4800/kg
(約1本1920円)

***Yamashoオリジナル**
粗挽きウインナー・チョリソー
1本約20g×500入=¥1500/kg

***外国産牛豚ハンバーガーパテ** 1pc=2kg ¥1600/kg

***外国産100%牛肉ハンバーガーパテ** 1pc=2kg入/¥1900/kg

***国産牛スジやわらか煮** 2kg ¥3000/pc
(牛スジやメンブレンなどを水で真空調理した商品です)

***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
約500g入 ¥2800/kg

***冷凍豚カツ (国内加工) 外国産** (パソ粉付)
170g×50枚=¥10500/ケース

***冷凍・生ハンバーグ(成形済)**
150g×60枚=¥12,600/ケース
60g×150枚=¥13,500/ケース

***外国産 豚バラ煮豚**
外国産の冷凍豚バラを使用
1pc約2kg=¥2000/kg

***弊社協力工場にて、お客様のレシピを基に製造させて頂きます。一度担当までご連絡をお願い致します**

おすすめ銘柄 前田美豚

こだわりの豚

チルド定期入荷

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

ロース ¥2900/kg、バラ ¥2000/kg、
肩ロース ¥2900/kg もも ¥1500/kg、うで ¥1400/kg

宮城農場 漢方三元豚

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

毎週入荷

ロース ¥2900/kg、肩ロース ¥2900/kg、バラ ¥1700/kg、
うで ¥1450/kg、もも ¥1550/kg、肩スペアリブ ¥1300/kg

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。

ロース ¥2800/kg、バラ ¥2400/kg
肩ロース ¥2700/kg、ヒレ ¥3000/kg
うで・もも ¥1400/kg 受注納品

宮城県 米沢三元豚

大ヨークシャー×ランドレース×デュロック肉は軟らかく、雑味の少ない甘い脂に仕上がっています。

米沢三元豚

ロース ¥2600kg、バラ ¥2100/kg
肩ロース ¥2300/kg

新商品・受注発注

山形県 米澤一番育ち

(ランドレース×大ヨークシャー)×デュロック

ロース ¥2600/kg、バラ ¥2100/kg
肩ロース ¥2300/kg

新商品・受注発注

北海道 放牧豚 だるま

エルパソ豚牧場の「だるま」は、十勝の広大な大地でのびのびと育てられたオリジナルの放牧豚です。放牧により、ストレスを減らし、木の葉や自然の土に含まれるミネラルなどの栄養分をたくさん摂取しながら、通常の放牧豚より2ヶ月も長い8ヶ月飼育することにより大きく成長します。だるま達はその名の由来どおり、だるまご遊びが大好き。ビタミンとミネラルを含んだ土は大切な栄養源となります。そんな彼らは天然の土を食することで豚特有の臭みを大幅に抑え「肉質」と「味」を変えます。

十勝の森 放牧育ち

販売1本単位
ロース ¥4500/kg バラ ¥4500/kg
肩ロース ¥5000/kg

*別途送料が掛かります **新商品・受注発注**

長崎産 烏骨鶏

長崎の烏骨鶏養鶏場の採卵親鶏になります

1羽 800gUP ¥3600/kg

マレーシア産 烏骨鶏
1羽 500-700g ¥1900/kg

国産冷凍鴨舌

主に東北の原料を使用しています。国内加工になります

1pc500g=¥2400/pc

赤平めん羊牧場

北海道の夏も涼しく、冬は豪雪地で育てられ、ワイン用ぶどうの皮を飼料として与え気品高い羊に育っています。

・ワインラム 【生後6-10ヶ月程度】

出荷時期:今年7月~来年1月程度まで、出荷頭数が無くなり次第終了

品種:サフォーク種中心の交雑種

ラックロング(2kg) ¥8,300/kg
ショートロイン ¥9,500/kg
モモのパーツ ¥6800/kg
骨付も(受注5kg) ¥5,500/kg
ショルダー ¥5,500/kg
バラブロック(1.5kg) ¥3,600/kg
骨付きネ ¥2,500/kg

・ミルクラム
カーカス(半身)
チルド(季節出荷) ¥8200/kg
冷凍(在庫通年) ¥7500/kg

*別途送料が掛かります

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が子豚からの一貫生産の黒豚になります

*チルド常時在庫商品

ロース ¥2900/kg
肩ロース ¥2900/kg
ヒレ ¥2900/kg

*冷凍在庫している商品

ロース ¥2800/kg
ヒレ ¥2600/kg、バラ ¥2500/kg
肩ロース ¥2800/kg、
ウデモモ ¥1400/kg

宮崎 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

毎週入荷

ロース ¥2900/kg、肩ロース ¥2900/kg、バラ ¥1700/kg、
うで ¥1450/kg、もも ¥1550/kg、肩スペアリブ ¥1300/kg

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

宮城県蔵王高原 しまぎ牧場産 受注発注 マンガリツア豚

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牧場。羊のような豚でウーリーベックとも呼ばれています。豚肉の特徴は脂の融点が高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です。

*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。

半頭肉 ¥2000/kg
ロース ¥4000/kg
肩ロース ¥3800/kg
バラ ¥3300/kg
うで・もも ¥1600/kg

阿波尾鶏

旨味と歯ごたえのバランスが人気の地鶏です。地鶏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。

常時在庫

部位:1羽:2.0-2.2kgサイズ頭付き中抜 ¥1550/kg、
もも2kg ¥2400/kg、モモ骨付/PC ¥2000/kg

阿波赤鶏

【品種:赤鶏・別名:地鶏赤鶏】 価格・販売単位

産地:徳島県
飼育:平飼い飼育
品種:国産赤鶏
(赤鶏×ホワイトコーン)

・頭付き中抜
約1.9kg=¥1,300/kg
・モモ2kg入 ¥2000/kg
(赤鶏×ホワイトコーン)・骨付も ¥1850/kg

近江鴨

琵琶湖に流れる川の良水で育ち、鴨舎では平飼いをし脂のしまった近江鴨を一羽一羽丁寧に毛抜き処理をしています。

中抜 ¥2300/kg ムネ ¥4000/kg
骨付も ¥3000/kg もも ¥3200/kg

すべて受注商品 *送料は羽数・キロ数によってかわります

国産相鴨

近県(千葉、埼玉)の鮮度の良い商品となります

相鴨中抜 ¥1550/kg、ムネ ¥3500/kg
骨付も ¥1900/kg もも ¥2000/kg

チルド 常時在庫

青森県 バルバリ一種鴨肉

青森で雛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いたった鴨は脂は薄く肉質は味がありません

販売価格 【おすすめ商品】

中抜 ¥2450/kg ムネ ¥4400/kg
骨付も ¥3200/kg もも肉 ¥3500/kg

*別途送料が掛かります

北海道産ホルスタイン種 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応可能になります

販売価格

ブロック ¥3,500/kg
冷凍切身 ¥3700/kg(元ラベル重量)
サイズ:1本単位(5~8kg)
・スライス、切身は1本単位となります。

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が子豚からの一貫生産の黒豚になります

*チルド常時在庫商品

ロース ¥2900/kg
肩ロース ¥2900/kg
ヒレ ¥2900/kg

*冷凍在庫している商品

ロース ¥2800/kg
ヒレ ¥2600/kg、バラ ¥2500/kg
肩ロース ¥2800/kg、
ウデモモ ¥1400/kg

宮崎 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

毎週入荷

ロース ¥2900/kg、肩ロース ¥2900/kg、バラ ¥1700/kg、
うで ¥1450/kg、もも ¥1550/kg、肩スペアリブ ¥1300/kg

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。

ロース ¥2800/kg、バラ ¥2400/kg
肩ロース ¥2700/kg、ヒレ ¥3000/kg
うで・もも ¥1400/kg 受注納品

宮城県蔵王高原 しまぎ牧場産 受注発注 マンガリツア豚

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牧場。羊のような豚でウーリーベックとも呼ばれています。豚肉の特徴は脂の融点が高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です。

*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。

半頭肉 ¥2000/kg
ロース ¥4000/kg
肩ロース ¥3800/kg
バラ ¥3300/kg
うで・もも ¥1600/kg

阿波尾鶏

旨味と歯ごたえのバランスが人気の地鶏です。地鶏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。

常時在庫

部位:1羽:2.0-2.2kgサイズ頭付き中抜 ¥1550/kg、
もも2kg ¥2400/kg、モモ骨付/PC ¥2000/kg

阿波赤鶏

【品種:赤鶏・別名:地鶏赤鶏】 価格・販売単位

産地:徳島県
飼育:平飼い飼育
品種:国産赤鶏
(赤鶏×ホワイトコーン)

・頭付き中抜
約1.9kg=¥1,300/kg
・モモ2kg入 ¥2000/kg
(赤鶏×ホワイトコーン)・骨付も ¥1850/kg

近江鴨

琵琶湖に流れる川の良水で育ち、鴨舎では平飼いをし脂のしまった近江鴨を一羽一羽丁寧に毛抜き処理をしています。

中抜 ¥2300/kg ムネ ¥4000/kg
骨付も ¥3000/kg もも ¥3200/kg

すべて受注商品 *送料は羽数・キロ数によってかわります

国産相鴨

近県(千葉、埼玉)の鮮度の良い商品となります

相鴨中抜 ¥1550/kg、ムネ ¥3500/kg
骨付も ¥1900/kg もも ¥2000/kg

チルド 常時在庫

青森県 バルバリ一種鴨肉

青森で雛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いたった鴨は脂は薄く肉質は味がありません

販売価格 【おすすめ商品】

中抜 ¥2450/kg ムネ ¥4400/kg
骨付も ¥3200/kg もも肉 ¥3500/kg

*別途送料が掛かります

北海道産ホルスタイン種 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応可能になります

販売価格

ブロック ¥3,500/kg
冷凍切身 ¥3700/kg(元ラベル重量)
サイズ:1本単位(5~8kg)
・スライス、切身は1本単位となります。