



### 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。

神戸牛4-5等級の価格・1本単位の販売となります

サーロイン	¥45000/kg	内もも	¥7,500/kg
リブロース	¥24000/kg	外もも	¥7,000/kg
肩ロース	¥8000/kg	ランイチ	¥9,000/kg
ウデ	¥7,500/kg	シンタマ	¥8,000/kg

受注発注

### 神戸牛 太田家 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 ¥12000/kg  
リブロース ¥8000/kg  
肩ロース ¥6200/kg

内もも ¥5500/kg  
外もも ¥4200/kg  
ランイチ ¥5800/kg  
シンタマ ¥5800/kg

受注発注

### 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	¥8200	¥9000
リブロース	¥6500	¥7200
内もも	¥4500	¥5200
ランイチ	¥5000	¥5400
シンタマ	¥5000	¥5400
三角バラ	¥4800	¥5000

4等級・1本単位の販売となります

新商品 受注発注

### 前田美豚

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です。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、毎週入荷 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¥3000/kg、バラ¥2350/kg、肩ロース¥2900/kg もも¥1600/kg、うで¥1600/kg

### 奈良【メス指定可】大和肉鶏

産地：奈良 チルド定期入荷

品種：地鶏(N7P7)×名古屋×ヤマモ

飼育：110-130日平飼飼育

価格：頭付中抜(メス) 1.7-1.9kg以下=¥2450/kg

骨付きもも=¥4400/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選別致しました。一度ご賞味頂けますと幸いです

鳩中抜(380gup) ¥1600/羽

定期継続で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

### のぎき牛

「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、炊き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¥11000/kg、サーロイン切身¥13000/kg  
リブロース1本¥8000/kg、肩ロース本¥6000/kg  
外もも ¥4500/kg トモバラ ¥2800/kg  
ランイチ、シンタマ、内もも 各 ¥5800/kg

### 山形牛は牝牛だけに

こだわり仕入れていきます

サーロイン1本=¥9500/kg、切身¥11000/kg  
リブロース1本=¥8000/kg、ヒレ=16000/kg  
内もも・シンタマ・ランイチ=¥5600kg  
肩ロース(本・kg)¥6500kg、外もも=¥4500kg

切身、ポーションカット、スライス、スパック等、ご要望をお申し付けください

当社おすすめ

### 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。品種はあぐり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¥1900/kg、うで¥1500/kg、もも¥1600/kg、肩スペアリブ¥1300/kg

### 滋賀 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

受注商品

中抜¥2650/kg、ムネ¥4600/kg

\*送料は別取、キロ数により骨付もも¥3000/kg もも¥3200/kgでかわります

### 東京しゃも

しゃもを単独で書きあらわして、その勇壮な姿を好み、闘鶏で締った肉を「しゃも鍋」として食すオスの指定不可

中抜2.8kg~2.3kg

¥2900/kg 受注商品

### 秋田 比内地鶏

メス指定可 産地：秋田・地鶏受注商品

飼育：150-160日 平飼飼育

飼育：頭付中抜1.9kg以下

価格：¥3750/kg

チルド・冷凍モモ¥4700/kg

チルド・冷凍ムネ¥4100/kg 別途送料

### 神居牛

北海道交雑種

北海道の大自然の中で育てた神居牛は日高山脈のおいしい水を活性水にして与え、和牛とおなじ飼料で育てています

価格【交雑3等級】

サーロイン1本 ¥6200/kg  
リブロース1本 ¥5800/kg  
肩ロース1本 ¥3500/kg  
ランイチ・シンタマ  
内もも ¥3800/kg

新商品 受注発注

### 小林 備前牛

12万㎡の広大な敷地をほこりホルモン剤などは投薬せずじっくりと育てました。米や豆腐粕、酒粕など牛に安全な餌を与えています

価格【交雑3等級】

サーロイン1本 ¥5800/kg 新商品 受注発注  
リブロース1本 ¥5700/kg  
ランイチ・シンタマ・内もも 3800/kg

### 漢方肉牛

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を与えることにより、赤身の味と脂はあっさりとして口溶けの良い牛となります

サーロイン1本 ¥9500/kg、サーロイン切身¥10000/kg  
ヒレ1本 ¥14500/kg、リブロース1本 ¥7300/kg  
ランイチ・シンタマ・内もも1本 ¥5400/kg

### 宮崎農場 漢方三元豚

『人間が食べていいもの(肉)』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。弊社は指定農場より入荷致します

ロース¥3100/kg、肩ロース¥2900/kg、バラ¥2200/kg  
肩スペアリブ¥1300/kg、うで¥15500/kg、もも¥15500/kg

### 岩瀬農場 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パークシャー種掛け合せた四元豚は肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上じっくり育てて、エサは完全自家加熱発酵の飼料ため豚の腸内発酵が活元気な豚に育ちます

チルド・週間2~3頭の限定入荷

ロース¥3000/kg、肩ロース¥2900/kg、バラ¥1900/kg、もも¥1600/kg、うで¥1400/kg、肩スペアリブ¥1400/kg

### 阿波赤鶏

産地：徳島県 飼育：平飼飼育

品種：国産赤鶏

頭付中抜 約1.9kg=¥1450/kg 常時在庫

赤鶏×約1kg(コウサ)・モモ2kg入 ¥2400/kg・骨付もも ¥2200/kg

### 阿波黒鶏

旨味と飽きた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ーリーブ粕を餌にしている阿波黒鶏は、そのオーリーブの恵みで凝縮された旨味

部位：1羽2.0-2.2kg 頭中抜 ¥1700/kg 常時在庫

モモ2kg入 ¥2550/kg モモ骨付6-8本入 ¥2450/kg

### 外国産牛肉取扱

【輸入牛肉は為替の影響もあり価格が上昇しています】

産地と部位	US産	AU産	メキシコ産	ニュージーランド
サーロイン	・冷凍アングレ	・チルド・グラス	・冷凍若姫牛サーロイン	・冷凍スリッパ
リブロース	・冷凍経産	・冷凍・グラス	・冷凍若姫牛リブ	・キュー・ロール
ヒレ	・受注	・チルド・冷凍・グラス	・冷凍若姫牛	・テンドー・ロイン
肩ロース	・チルド・冷凍アングレ	・チルド・冷凍・グラス	・冷凍若姫牛	・
バラ	・ショートプレート	・グラス・バル・ポイント	・ショートプレート	・冷凍ナバル
ハンギング	・チルド・フェイス、カ	・冷凍シックスカト	・チルド・ハンギング	・冷凍シックスカト
チャックフラップ	・冷凍チルド・フェイス	・冷凍チルド・ショート		

外国産豚肉 【パイン産輸入停止の為価格が高騰しています】

チルド 豚ロース = US産、メキシコ産、カナダ産  
チルド 豚バラ = US産、メキシコ産、カナダ産  
チルド 豚肩ロース = US産、メキシコ産、カナダ産  
チルド 豚ヒレ US産、メキシコ産、カナダ産

### 土佐あかうし

土佐あかうしの年間生産3000頭と少く希少性があり、赤身に入るアミノ酸は黒毛種の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。

### 宮城県蔵王高原しまぎ牧場産 マンガリツア豚

ハンガリー産のマンガリツア豚を国内初の自社農場で繁殖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。豚肉の特徴は脂の熔点が低くオレイン酸を多く含んでいる事で、肉質は柔らかく目が細かいと思えます。うで・もも ¥1800/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。

半頭正肉 ¥2200/kg  
ロース ¥4400/kg  
肩ロース ¥4000/kg  
バラ ¥3600/kg

### 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る鴨は脂は薄く肉質は味があります

中抜 ¥2800/kg、ムネ ¥4900/kg \*別途送料が掛かります

骨付モモ ¥3600/kg モモ ¥3800/kg 【受注商品】

### 国産相鴨

近畿(千葉、埼玉)の鮮度の良い商品となります

相鴨中抜 ¥1600/kg、ムネ ¥3800/kg  
骨付もも ¥2000/kg もも ¥2200/kg

チルド 冷凍常時在庫 チルド・冷凍共に同一価格

### 山商の国産牛・和牛スライス切身商品

\*ご要望のポーションカットにてご用意致します。

\*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
山形牛リブロース	¥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カメコ	¥5600/kg
和牛3シンシン	¥5600/kg
和牛4リブロースブロック小分け1pc	約2kg ¥6700/kg
和牛4-5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・カブリ無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

\*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

### 北海道 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3-4kg = ¥6800/kg

### メキシコ産 チルド豚皮付バラ

1枚=約5kg ¥1600/kg

毎週入荷致します

### 茨城 ホロホロ鳥【受注商品】

産地：茨城JF農場 品種：国産・平外飼育

サイズ中抜1.5kg以上モツ付

価格：1羽 ¥5900/羽 別途送料

### 和牛・交雑牛スペック商品

和牛バラを適度に脂に削り除去して整形いたしました

和牛バラ 1pc約3kg ¥4100/kg

和牛3-4等級 焼肉用バラスペック

1枚約15kg ¥3600/kg (サンカク、カイノミ、ゲタ、タテバラ、並)

### 平田牧場の銘柄豚

\*山形県産 平牧金華豚

半頭セット ¥2450/kg(約23kg)  
ロース、肩ロース ¥3700/kg  
バラ、モモ ¥2500/kg

\*国産三元豚パークシャー

半頭セット ¥1900/kg(約27kg)  
ロース ¥3200/kg、バラ ¥2500/kg  
モモ ¥1800/kg、肩ロース ¥2800/kg

\*国産平牧三元豚

半頭セット ¥1750/kg(約27kg)  
ロース ¥2700/kg  
肩ロース ¥2450/kg  
バラ ¥2150/kg  
モモ ¥1700/kg

### 国産和豚 もち豚

(主に新潟県) チルド・冷凍

豚皮付バラ ¥1850/kg

\*皮なし正肉

ロース ¥2400/kg  
バラ ¥2000/kg  
肩ロース ¥2400/kg  
モモウデ ¥1400/kg

宮崎 霧島黒豚はイギリス系パークシャー種で林業系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 金華火腿

現地工場にて火腿の風味や食感が出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

1pc約1kg すね肉(赤肉)は入りません

浙江省 金華火腿ホール ¥7500/kg  
金華火腿小分 ¥8000/kg

### 天草猪

骨付きロースバラ仕掛(約1kg) ¥6000/kg  
ロース ¥6000/kg  
肩ロース ¥6000/kg  
バラ ¥5200/kg  
モモ ¥4800/kg

新商品 受注発注

### 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、肩ロース ¥3800/kg、バラ ¥3400/kg  
うで・もも ¥1700/kg、半頭セット ¥1800/kg 受注納品

### 長崎 烏骨鶏

1羽 800g ¥3900/kg

烏骨鶏養鶏場の採卵親鶏になり

### 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 = ¥2600/pc

### 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て作り上げた濃厚なスープです

1kg入 = ¥1000/kg

### 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。脂は除去し少し濃い目に仕上げているので調整してお使い頂けます

1pc500g = ¥1600/pc(¥3200/kg)  
1ケース(8pc) = ¥12800/ケース

### 正宗北京カオヤー

中国産 龍谷ブランド

北京種の家鴨(あひる)は脂がのり肉ま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 ¥4800/羽

### 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

### 北海道 赤平火をどり

赤平火をどり(あひらひをどり)は、北海道赤平市で飼育されているブランドの地鶏です。名古屋地鶏とヒロアインレッドを交配した雄と、大型のシャモの雌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 ¥2600/kg 別途送料

### 信玄鶏

おしいものを、いちばんおいしい状態で食べてもらう。都心から約1時間半の山梨県に、養鶏場も、山梨、長野、静岡の3県に限定しました。輸送の速さを可能にするだけではない、澄んだ空気と水によっておいしさが引き出されるというメリットも、口に入る瞬間がいちばんおいしい鶏肉であること。それが「信玄どり」です

商品価格【銘柄鶏】

中抜き2.5kg、2.1kg、1.9-2.0kg サイズ ¥920/kg  
もも2kg入パック ¥1350/kg  
骨付もも400gUP ¥1150/kg  
むね ¥900/kg 常時在庫  
ささみ ¥1200/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

1pc1kg入 = ¥2000/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いただけます

1パック1kg入り、1ケース(8kg) = ¥10800

### 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

### 産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2-3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  
和牛ギヤラ(2kg) ¥2200/kg  
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg  
和牛黒ゼイ(2kg) ¥2200/kg  
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

\*()は販売単位重量

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 北海道 蝦夷鹿

商品価格

ロースショート (ヒレ下) ¥5200/kg 肩ロース ¥4500/kg、バラ ¥3200/kg  
ロースロング 内もも、シンタマ、ランプ ¥3900/kg  
格(1本) ¥5200/kg スネ ¥2600/kg、うで ¥2600/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て作り上げた濃厚なスープです

1kg入 = ¥1000/kg

### 産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2-3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  
和牛ギヤラ(2kg) ¥2200/kg  
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg  
和牛黒ゼイ(2kg) ¥2200/kg  
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

\*()は販売単位重量

### 天草猪

骨付きロースバラ仕掛(約1kg) ¥6000/kg  
ロース ¥6000/kg  
肩ロース ¥6000/kg  
バラ ¥5200/kg  
モモ ¥4800/kg

新商品 受注発注

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 信玄鶏

おしいものを、いちばんおいしい状態で食べてもらう。都心から約1時間半の山梨県に、養鶏場も、山梨、長野、静岡の3県に限定しました。輸送の速さを可能にするだけではない、澄んだ空気と水によっておいしさが引き出されるというメリットも、口に入る瞬間がいちばんおいしい鶏肉であること。それが「信玄どり」です

商品価格【銘柄鶏】

中抜き2.5kg、2.1kg、1.9-2.0kg サイズ ¥920/kg  
もも2kg入パック ¥1350/kg  
骨付もも400gUP ¥1150/kg  
むね ¥900/kg 常時在庫  
ささみ ¥1200/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

1pc1kg入 = ¥2000/kg

### 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

### 産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2-3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  
和牛ギヤラ(2kg) ¥2200/kg  
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg  
和牛黒ゼイ(2kg) ¥2200/kg  
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

\*()は販売単位重量

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 北海道 蝦夷鹿

商品価格

ロースショート (ヒレ下) ¥5200/kg 肩ロース ¥4500/kg、バラ ¥3200/kg  
ロースロング 内もも、シンタマ、ランプ ¥3900/kg  
格(1本) ¥5200/kg スネ ¥2600/kg、うで ¥2600/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て作り上げた濃厚なスープです

1kg入 = ¥1000/kg

### 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

### 産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2-3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  
和牛ギヤラ(2kg) ¥2200/kg  
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg  
和牛黒ゼイ(2kg) ¥2200/kg  
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

\*()は販売単位重量

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

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

### 北海道 蝦夷鹿

商品価格

ロースショート (ヒレ下) ¥5200/kg 肩ロース ¥4500/kg、バラ ¥3200/kg  
ロースロング 内もも、シンタマ、ランプ ¥3900/kg  
格(1本) ¥5200/kg スネ ¥2600/kg、うで ¥2600/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て作り上げた濃厚なスープです

1kg入 = ¥1000/kg

### 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

### 産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週2-3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  
和牛ギヤラ(2kg) ¥2200/kg  
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg  
和牛黒ゼイ(2kg) ¥2200/kg  
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

\*()は販売単位重量

### 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系が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

\*冷凍在庫商品

ヒレ ¥2700/kg  
ロース ¥2800/kg  
バラ ¥2500/kg  
肩ロース ¥2800/kg  
ウデモモ ¥1600/kg

\*チルド常時在庫商品

ヒレ ¥2900/kg  
ロース ¥2