

Winter Sale vol.2

黒毛和牛



和牛リブカブリ



とてもジューシーで旨味が溢れ出るお肉です。肉質はカルビとロースの間でやや赤身より霜降りが入ります。

リブロースカブリ。脂掃除済。【ブロック】焼肉はもちろんのこと、薄くスライスして鍋用に使用すれば部留まり抜群。



コード	55376
冷保	冷凍
規格	P/1~2kg/VP



贅沢ミンチ

和牛ミンチ 3.2ミリ



黒毛和牛の美味しさがいっぱいの贅沢すぎる黒毛和牛ミンチ。黒毛和牛の甘みがお料理全体に渡っていいお味に仕上がります！

黒毛100%。味の赤身モモ。旨味・香り強いカタ肉を3.2mmメッシュの一度挽。



コード	55382
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



Japanese Steak

和牛ロースステーキ

A5(全国各地銘柄牛)

黒毛和牛。格付等級A5。ロースステーキ。巻きカブリ付。1枚で2種の食感と味が美味。1枚約1,600円。【枚/約200g】



7800円/kg

コード	55377
冷保	冷凍
規格	P/約180~200g/VP



Kyusyu Beef

和牛カタロース焼肉用(S)

九州産 A3~



焼肉用に、カタロースをそのままカット。厚切り焼肉用。【4mm スライス】ロースと変わらない柔らかさがあり周りの脂が少ないのが特徴です。

4800円/kg

コード	55383
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



Japanese Beef

和牛焼肉用(ウデ)

九州産 A3~



黒毛和牛。主に佐賀牛。ウデ肉をそのまま4ミリにお好みにカット出来るよう積み重ねスライス。【4mm スライス】



3800円/kg

コード	55380
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



Japanese Beef

和牛スジ

煮込みに最適！

和牛トリミングスジ。工場生産で肉を多めにカット。煮込みに最適。牛すじカレーや牛丼・煮込み料理・デミグラスソース作りなどに、お肉が一杯付いているのでお勧めです。

1380円/kg

コード	55384
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



Yamagata Beef

山形牛モモ(S)

しゃぶしゃぶ用 A5

ミート入。格付け5等級になれば個体も大きめ。そのまま調理もよし。赤身で牛肉本来の肉の旨みが楽しめます。



3800円/kg

コード	55381
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



Hokkaido Beef

F1サーロインステーキ

北海道産



F1(交雑牛)。サーロインスライス。鬼筋除去。ステーキとしてそのまま使用。1枚、約1200円。特価のステーキ。数量限定。【枚/約180~200g】

6500円/kg

コード	55385
冷保	冷凍
規格	P/約200g

