

①ミスジローストビーフ

原材料原産国
カナダまたはアメリカ



熟成された高級ミスジ牛肉を職人が1本1本丁寧に焼き上げ天然岩塩と黒胡椒のみで味付けしたワンランク上の無添加ローストビーフです。

■1個 300g 価格:1802円

②ローストビーフ用タレ

ローストビーフとの相性は抜群です。
サラダのドレッシングとしてもお勧めです。

■1袋 20g ¥32

③ローストポーク

原材料原産国 カナダ



カナダ産の三元豚をジューシーに美味しく仕上げました。ハムとは違った旨味とジューシーさが特徴です。

■1個 1kg前後(100gあたり206円)

④ジャンボ合挽きハンバーグ



上質な合挽きミンチを使ったハンバーグです。焼き上げ済みの冷凍ですので、レンジでチン！するだけの簡単調理！！

■200g×5個入り 価格:1188円

⑤牛肩ロースステーキ



チルド熟成牛肩ロースを当社独自の加工によりおいしく仕上げました。

■約250g×4枚入り 価格:2804円

⑥霜降中落ち上カルビ

原材料原産国



チルド熟成牛肩ロースを当社独自の加工によりおいしく仕上げました。

■1パック 1Kg 価格:2520円

⑦牛角切り(煮込み用)

原材料原産国 カナダ



北米産・熟成チルド肩ロースを100%原料にした高品質な切り落としです。

カレーやシチュー等の煮込みに最適です。

■1パック 1kg 価格:1382円

⑧国産牛小腸(脂付き)

原材料原産国 日本



国産脂付きのプリプリホルモンです。焼肉やホルモン鍋に最適です。

■1パック 1kg 価格:2766円

⑨牛ロースすじ

原材料原産国 メキシコ



穀物肥育牛のサーロインから切り出した牛スジです。おでんや牛スジ煮、スジポンなどでお召し上がり下さい。

■1パック 1kg 価格:1242円

⑩お肉屋さんの熟成ビーフカレー



人気の手作りカレーです。肉屋のカレーらしく牛肉をふんだんに使用し、じっくり煮込んだ本格派カレーの業務用です。

■1パック 1kg 価格:980円

⑪霜降中落ちカルビ(味付け)

原材料原産国 カナダまたはアメリカ



人気NO. 1の霜降中落ちカルビを一口サイズにカットして、秘伝の焼肉のタレで味付けしました。

■1パック 500g 価格:1242円

⑫牛塩ホルモン(味付け)

原材料原産国 アメリカ



脂付きで肉厚の牛赤センマイを一口サイズにカットして、秘伝の塩ダレで味付けしました。

■1パック 500g 価格:1047円

⑬塩ダレ厚切り牛タン(味付け)

原材料原産国
カナダまたはアメリカ



牛タンを厚切りの一口サイズにカットして、秘伝の塩ダレで味付けしました。

■1パック 500g 価格:1383円

⑭牛上ミノ

原材料原産国 オーストラリア



牛ミノを焼肉サイズにカット後さらに美味しく柔らかく仕上げました。

■1パック 500g 価格:1944円

⑮牛カットステーキ(焼肉用)



使いやすい大きさにカットした焼肉用のステーキです。

■1パック 1kg 価格:2106円

⑯タレ漬けカルビ



一口サイズにカットしたカルビを秘伝のタレで味付けしました。

■1パック 500g 価格:1188円

⑰豚のどぶえ軟骨味付け



塩コショウがきいており、ごま油が食欲をそそります。しっかりした味付けでコリコリした食感はお酒のおつまみに最適です。

■1パック 100g 価格:290円

⑱豚ばら肉スライス 2ミリ



使い勝手がよく幅広い料理に使用可能な人気商品です。

■1パック 500g 価格:912円

⑲熟成サーロインステーキ150g



長期超熟成牛肉(50日)なので肉質がきめ細かく柔らかくジューシーで肉の旨味の強いステーキです。

■1パック1枚 価格:715円

⑳熟成サーロインステーキ200g



長期超熟成牛肉(50日)なので肉質がきめ細かく柔らかくジューシーで肉の旨味の強いステーキです。

■1パック1枚 価格:912円

㉑配達

呉市内の配達は1カ所につき110円かかります。

㉒袋代

袋1枚につき5円かかります。

株式会社 巣だち

〒737-0123 広島県呉市広名田1丁目6-35

TEL 0823-73-3658

FAX 0823-73-3668