



アメリカ産ビーフタン

厚切り焼き肉用

845円/100g

アメリカ産の牛タン
厚切りなので食べ応えのある
商品になっております

消費期限 加工日含む3日



アメリカ産ビーフ

タン皮なし

715円/100g

アメリカ産のブロックタン
自分の好みの厚さにカットでき
タン先はカレーや、シチュー
裏のはコリコリの歯ごたえの
ある部分もありタレで食べても
美味しいです

消費期限 約1週間



アメリカ産ビーフ

ハラミ焼肉原料真空包装

480円/100g

下処理が必要にはなりますが
好きな大きさに切れますので
焼肉、ステーキ
様々な楽しみ方ができます

消費期限 約5日



中落カルビ

370円/100g

真空パックに入っており
ブロックに見えますが
長細いお肉が何本も入っています
ちょっと処理を加えると
お店で出てくるお肉に
負けない美味しさです

賞味期限 約1週間



イチボ パック

426円/100g

赤身の柔らかい部位に
なっています
そのままカットして
焼いても美味しいですが
ローストビーフにすると
絶品です

消費期限 約1週間



アメリカビ-7肩ロース 真空パック

310円/100g

大きな塊のお肉です
切り分ける時に筋を
取り除かないと硬くなって
しまうので少々手間が
かかりますが
ステーキ・ローストビーフ
焼肉と自分好みに調理
出来ます

アメリカビ-7の最上位ランク

消費期限 約1週間



プライムビ-7肩ロース 焼き肉用

452円/100g

焼き肉用にカットした

ロース肉になります

焼き肉用とは言え

大きくカットしてあり

凄く食べ応えのある

1品になっています

消費期限 約1週間

アメリカビ-7の最上位ランク



プライムビ-7肩ロース カタマリ

361円/100g

肩ロースのブロックです

真空ほどは大きくありませんが

約1.5kgの塊になっています

消費期限 約1週間

アメリカビ-7の最上位ランク



プライムビ-7ミジ バキュームパック

387円/100g

アメリカビ-7の最上位ランク

一度も冷凍していない

鮮度の高い商品になっています

希少部位でお肉は

凄く柔らかくなっています

塊肉なので様々な

調理で楽しめます

消費期限 約1週間



プライム・7 ミスジ カビ 焼き肉用

570円/100g

赤身と脂身のバランスが
丁度良く、柔らかくて
食べやすい商品になっています
アメリカ・7の最上位ランクで
鮮度も良い商品です

消費期限 約1週間



ミスジ バキューパック

283円/100g

希少部位でお肉は柔らかく
塊肉なので様々な調理で
楽しめます

消費期限 約1週間



ミスジステーキ

387円/100g

ステーキ用にカットされた
ミスジです。
分厚くカットされていますが
とても柔らかく
とても柔らかく美味しい
商品になっています

消費期限 約1週間



上ロースステーキ

1037円/100g

冷凍されていない

アメリカ産の上ロース

ステーキになります

柔らかく厚みもあり

臭みもなくペロリと

食べてしまう1品です

消費期限 約1週間



ヒレステーキ

1427円/100g

5cm程の厚さがあり

噛み切れなにかと思います

スツと髪切れてしまうほどの

柔らかさで臭みもなく

旨味が広がる1品です

消費期限 約1週間



サーロイン ニューヨークカット

777円/100g

豪快にカットされた

サーロインステーキ

大きさ厚みもアメリカンサイズ

消費期限 約1週間



Tボーンステーキ(ヒレ&サロイン)

777円/100g

いつでも扱っていない商品です

骨付きのまま厚切りに

カットしたお肉で

骨の左右でお肉の部位が

違うのが特徴です

消費期限 約1週間



三角バラカルビ真空包装

518円/100g

適度にサシの入った

柔らかい肉質の赤身肉で

2kg越えのブロックで

販売しております

好きな厚さにカットして

楽しめます

消費期限 約1週間



三角バラカルビ焼き肉用

712円/100g

適度にサシの入った

柔らかい肉質の赤身肉で

焼き肉用にカットしてある

商品になります

消費期限 約1週間

