



国産チルド豚肉 肩ロース

205円/100g

程よく脂がのって弾力のある

豚ロースであらかじめ

ネットに入っている為

チャーシューを作る時便利です

煮ても焼いても柔らかく

ジューシーに仕上がります

消費期限 加工日含め4日



国産チルド豚肉 バラ薄切り

218円/100g

表記は薄切りですが

スーパーで売っている

豚バラスライスと同じ位の

厚みで切られています

消費期限 加工日含む4日



国産チルド豚肉 ロース薄切り

205円/100g

厚みは2mm位で脂身と赤身が

バランスの良く食べやすいです

生姜焼き、肉巻きおにぎり

ミルフィーユとんかつ

鍋や湯豆腐、様々な料理に

活躍できる商品です

消費期限 加工日含む4日



国産チルド豚肉 小間切れ

140円/100g

各部位をカットした時に
出た切れ端のお肉です
分けてみると何種類かの
部位に分けれます

消費期限 加工日を含め4日



カナダ産チルド豚肉

三元豚 ヒレ肉4本入り

153円100g

ヒレは動くことが少ない筋肉で
脂肪がほとんどないので
きめが細かく柔らかいのが
特徴の部位になっています
ヒレカツやソテーにおすすめです

消費期限 約1週間



カナダ産チルド豚肉 三元豚

バックリブ真空パック2本入り

153円/100g

バックリブはあばら骨の
背中側の部位になります
スペアリブよりも脂が少なく
肉質が柔らかいです

消費期限 約1週間



カナダ産チルド豚肉 三元豚

スペアリブ LAカット

167円/100g

下処理なくそのまま調理

出来ます

肉の旨味が楽しめる

部位になっています

消費期限 加工日含め4日



カナダ産チルド豚肉 三元豚

スペアリブセントルイス・スタイル

153円/100g

スペアリブのブロックになります

スペアリブのブロックは

処理が大変そうですが

骨と骨の間を切るだけなので

とても簡単です

消費期限 約1週間



カナダ産チルド豚肉 三元豚

肩ロース焼き肉用

179円/100g

焼き肉用ですが大きさは

薄いステーキです

厚みのあるお肉ですが

サクサク噛み切れてお肉の

旨味が出てきますが

しつこくなく美味しい1品です

消費期限 加工日含む4日



カナダ産チルド豚肉 三元豚

肩ロース真空パック

140円100g

切り方でステーキ、とんかつ

生姜焼き様々な料理に

使える1品です

消費期限 約1週間



カナダ産チルド豚肉 三元豚

ロースとんかつ

140円/100g

とんかつ用にカットされた

ロース肉です

とんかつも良いですが

トンテキにも最高です

消費期限 加工日含む4日



カナダ産チルド豚肉 三元豚

ロースしゃぶしゃぶ

140円100g

お鍋のしゃぶしゃぶ以外にも

冷しゃぶ、肉巻きの肉など

様々な使い方ができ

バラ肉よりあっさり

食べれる1品です

消費期限 加工日含む4日



カナダ産チルド豚肉 三元豚

ボンレスロイン 真空パック

104円/100g

ローズの塊肉です

骨もなく掃除もされていて

脂身もそのまま食べれる

商品です

消費期限 約1週間



カナダ産チルド豚肉 三元豚

バラ 焼き肉用

192円/100g

焼き肉用にカットされた

豚バラ肉です

焼き肉としては少々薄いと

思う方もいるかもしれませんが

厚みは約5mmです

消費期限 加工日含む4日



カナダ産チルド豚肉 三元豚

バラ しゃぶしゃぶ

192円/100g

バラ肉をしゃぶしゃぶ用に

カットされています

消費期限 加工日含む4日