

商品名：まろやか牛

商品コード：0000000



■産地	オーストラリア
■出荷日齢	
■取扱部位	サーロイン・キューブロール
■発注単位	
■発注日数	
■参考価格	

■商品特長

まろやか牛は、日本向けに開発されたビーフです。牧草で元気に育てた牛に、途中から穀物を与えてじっくり育てると、赤身と脂肪がほどよく雑じった牛肉になります。穀物を与える期間は最低でも100日間。この期間を長くすると、日本人が大好きな「霜降り」肉ができあがります。おいしいだけでなく、安心して食べられるのも自慢です。オーストラリアがBSE発生ゼロの国だから、牧場から食卓まで安全を確かめることができます。トレーサビリティを世界で始めて導入を義務化した国です。

商品名：遠州の夢の夢ポーク

商品コード：0000000



品種 (ランドレース×大ヨークシャー)×デュロック



■産地	浜松市三方原
■出荷日齢	190日齢
■取扱部位	ロース・肩ロース・バラ・うで・もも その他
■発注単位	
■発注日数	
■参考価格	

■商品特長

・肉のおいしさは脂の質で決まります。この肉は徹底的に脂の質にこだわり、微生物(バイオマープ)の力で脂がサラツとして、肉をたべても胃にもたれません。
・微生物(バイオマープ)の力で日持ちが違います。(変色しにくい)

商品名：鹿児島黒豚(六白)

商品コード：0000000

品種 バークシャー



■産地	鹿児島
■出荷日齢	230日～270日齢
■取扱部位	ロース・肩ロース・バラ その他
■発注単位	
■発注日数	
■参考価格	

■商品特長

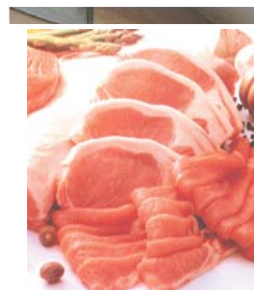
鮮やかな赤みに、くすみなく白い脂肪。しっとりとした表面は艶々しく、まさに豚肉の芸術品というべき逸品。そして、弾力のある肉を口にすれば、歯切れもよく、柔らかいです。肉汁がじゅわっと口の中いっぱいになり、噛みしめるごとにほのかな甘味を醸し出します。広く愛される黒豚は、肉質はもちろん、バランスのとれた要素の結晶です。

商品名：ふじのくに「いきいき」ポーク

商品コード：0000000



品種 (ランドレース×大ヨークシャー)×デュロック



■産地	静岡
■出荷日齢	180日齢
■取扱部位	ロース・肩ロース・バラ その他
■発注単位	
■発注日数	
■参考価格	

■商品特長

・生産管理は特別厳しいHACCP方式。
・健康のSPF豚だから肉質にムラがない。
・ジューシーな霜降り肉だから、やわらかくていい香り。