

おいしい食品 クール便編

注)在庫がない場合もあります。その場合、お取り寄せにお時間がかかる場合があります。

~肉工房三協~ひとつひとつまごころ込めてお作りいたします。



あか牛ハンバーグ 冷凍60日

1. あか牛 150g ￥400円

あか牛は赤身の旨さが特徴です。大自然が育んだあか牛のお肉は“うま味”“やわらか”“ヘルシー”を兼ね備えています。

2. あか牛・黒豚 150g ￥400円

通常の豚は生後5~6ヶ月で出荷されますが、黒豚は約8ヵ月間掛けて飼育されますから熟成された豚肉が出来上がります。黒豚肉は肉質がきめ細やかで味が濃く、あっさりとした甘い脂身の旨さが特徴です。



馬刺し ブロックでお届けします 冷凍2ヶ月

1. 極上 100g ￥1,890円

三枚バラの霜降りだけから選ばれた最高の霜降り状態の肉です。馬刺しの中でも旨味の一番のった貴重な馬肉です。

2. 特選 100g ￥1,050円

極上馬刺しは、主に友バラからとれます。霜降りの細やかさは極上トロに一步ひけをとりますが通常ではこの商品が最高のランクとされています。

3. 赤身 100g ￥630円

赤身馬刺し一般的にモモ肉をつかいます。柔らかくてヘルシーな上、旨さも充分味わえます。



霜降り馬刺しソフト燻製 ” 毎月限定商品 ”

冷凍2ヶ月、冷蔵35日 80g ￥525円

旨味が凝縮されたとても希少な部位「バラヒモ肉」の中から霜降り部分だけを厳選し作りしました。

保存料、着色料、化学調味料を使わず、人の手で。

生活工房 香味煙 煙長
井上利夫がお届けする



煙の魔術師作、感動の地鶏“黎明”スモークチキン!



むね肉(スライス)
食べやすく、スライスしました。
100g ￥440円



セセリ(ネック)
首のところのお肉です。
なかなか味わえない部位です
100g ￥520円



砂肝
筋胃とも言われ、ちょっと長めのかみしめる味わいを。
100g ￥504円