

【前沢牛（黒毛和種）】

生産地

奥州市



「美味しい牛肉は最高の環境と
生産者の愛情で生まれる」

肉の芸術品にも例えられる極上の肉質は、前沢産の良質な稲わらや水のきれいな大地で育った干草、穀物を飼料として与えるとともに、ストレスをかけない環境づくりや1頭1頭愛情豊かに飼育することによって生み出されています。

牛の肥育に適した最高の環境、最高水準の肥育技術肉の芸術品、それが前沢牛です。

A5等級の柔らかくまろやかな肉質、それでいて旨み・甘味があるモモ肉はステーキに、しゃぶしゃぶ、すき焼き、カルパッチョに最適です。優しくて高級な味わいをぜひお試しください。



| No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) | No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) |
|----|-------------|------|---------|-------|----|------|------|---------|-------|
| 1 | ヒレ | 本 | 4~5 | | 6 | うで | 本 | 15~16 | |
| 2 | サロイ | kg | | | 7 | バラ | 本 | 30前後 | |
| 3 | リブロー | 本 | 7前後 | | 8 | 肩バラ | 本 | 15前後 | |
| 4 | 肩ロース | 本 | 20~23 | | 9 | 前すね | 本 | 4~6 | |
| 5 | もも 部位指定無 | kg | | | 10 | ともすね | 本 | 2~3 | |

【^こし 胡四の牛王（黒毛和種）】 生産地 花巻市



「岩手・花巻産 厳選された品質の
黒毛和牛」

「胡四の牛王」ブランドとして販売されるのは、こだわりの畜産農家「胡四王友の会」のうち岩手県花巻管内の20世帯が肥育した元気な健康牛。しかも、さらに厳選した最高品質な牛肉のみと徹底してこだわっております。

「牛が健康ならおいしい牛肉になる」

オリゴ糖は悪玉菌や腐敗生物を激減させ腸内環境を改善します。また、乳蛋白カゼインは丈夫で強い内臓と骨格を作り、体の中から健康な牛へと育てます。その品質は、実際に肉を見た畜産農家の方が「一体何をたべさせているの？」と驚くほど。



| No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) | No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) |
|----|-------|------|---------|-------|----|-------------|------|---------|-------|
| 1 | ヒレ | 本 | 4~5 | | 8 | うちもも | 本 | 8~10 | |
| 2 | サロイ | kg | | | 9 | もも 部位指定無 | kg | | |
| 3 | リブロース | 本 | 7前後 | | 10 | うで | 本 | 15~16 | |
| 4 | 肩ロース | 本 | 20~23 | | 11 | バラ | 本 | 30前後 | |
| 5 | ソイ | 本 | 10前後 | | 12 | 肩バラ | 本 | 15前後 | |
| 6 | 仔ホ | 本 | 4~5 | | 13 | 前すね | 本 | 4~6 | |
| 7 | しんたま | 本 | 8~10 | | 14 | ともすね | 本 | 2~3 | |

【いわて短角牛（短角和種）】

生産地
岩泉町
久慈市



「いわて短角和牛ののびのびライフ」

いわて短角和牛は暑さ寒さに強い牛で、気象や草地条件などの厳しい自然環境に適応できるよう改良されており、澄んだ空気と水、無農薬の豊富な牧草に恵まれた広大な草原でのびのびと育てられています。

「ヘルシーでナチュラル」

いわて短角和牛の肉質は、黒毛和種と比べ脂肪分が少なくタンパク質が多いのが特徴。また、牛肉のおいしさのもととなるイノシン酸・グルタミン酸などの成分も、たっぷり含まれています。



| No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) | No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) |
|----|-------------|------|---------|-------|----|--------------------------|------|----------|-------|
| 1 | ヒレ | 本 | 4~5 | | 13 | 内バラ上 | 本 | 5~7 | |
| 2 | サーロイン | 本 | 10前後 | | 14 | 内バラ並 | 本 | 6~8 | |
| 3 | リブロー | 本 | 7前後 | | 15 | 外バラ上 | 本 | 8~10 | |
| 4 | 肩ロース | 本 | 20~23 | | 16 | 外バラ並 | 本 | 4~7 | |
| 5 | ランプ | 本 | 10前後 | | 17 | 肩バラ | 本 | 15前後 | |
| 6 | ランプ | 本 | 5~6 | | 18 | 前すね | 本 | 4~6 | |
| 7 | 仔豚 | 本 | 4~5 | | 19 | ともすね | 本 | 2~3 | |
| 8 | しんたま | 本 | 8~10 | | 20 | とうがらし | 本 | 2~3 | |
| 9 | うちもも | 本 | 8~10 | | 21 | ネック | 本 | 4~5 | |
| 10 | そともも | 本 | 10~12 | | 22 | 1頭買い | | 約330~350 | |
| 11 | もも 部位指定無 | kg | | | 23 | 半丸 | | 約160~180 | |
| 12 | うで | 本 | 15~16 | | 24 | 短角牛スライス 部位指定なし3mmスライス | | | |

※カット商品もございます。価格はお問い合わせください。

【いわて牛（黒毛和種）】

生産地
岩手県



「いわて牛は全国肉用牛枝肉共励会において
全国最多の10回の日本一に輝いています」

澄んだ空気と美しい水、そしてすくすくと作物が育つ肥沃な大地。この豊かな大自然と、肉牛産地としての伝統に恵まれ、いわて牛は生まれます。日本最高級のブランドを支えるのは、まず子牛から飼育まで一貫した生産体制。そして一頭一頭を慈しむ、畜産農家のきめ細やかな愛情。いわての大自然を父として、つくり手の思いやりを母として、芸術品とも言われる美味しさが育てられるのです。

| No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) | No | 部位 | 発注単位 | 規格約(kg) | 価格(円) |
|----|-------|------|---------|-------|----|-----------|------|---------|-------|
| 1 | ヒレ | 本 | 4~5 | | 10 | うで | 本 | 15~16 | |
| 2 | サーロイン | 本 | 10前後 | | 11 | バラ | 本 | 30前後 | |
| 3 | リブローズ | 本 | 7前後 | | 12 | 肩バラ | 本 | 15前後 | |
| 4 | 肩ロース | 本 | 20~23 | | 13 | 前すね | 本 | 4~6 | |
| 5 | ランプ | 本 | 10前後 | | 14 | ともすね | 本 | 2~3 | |
| 6 | ランプ | 本 | 5~6 | | 15 | A-3 半丸セット | | 約150 | |
| 7 | 仔豚 | 本 | 4~5 | | 16 | A-4 半丸セット | | 約150 | |
| 8 | しんたま | 本 | 8~10 | | 17 | A-5 半丸セット | | 約150 | |
| 9 | うちもも | 本 | 8~10 | | | | | | |