

タシキしドラメツティ
 見た目は骨付き肉ですが、実は七面鳥です。
 夏のイベント・パーティー・BBQに非常に重宝する商品になる可能性を秘めています。口に広がる肉の旨味と燻製の風味が言葉では表現できません。
 是非お試し頂きたい商品です。
 七面鳥は、低脂肪
 低カロリー
 高たんぱくな
 健康的な食材に
 位置づけされ、日本でも浸透しつつある食材のひとつになっていると思います。この夏、弊社では燻製の香り広がるターキードラメツティを販売致します。上品に食べるより、少々下品でもかぶりついて食べて下さい。
 お問い合わせは弊社営業担当までお願い致します。



ブランド名: Sopraval
 商品名: スモークターキードラメツティ
 規格: 10本/パック 保存方法: -18℃以下で保存してください。
 原産国: チリ共和国
 商品特徴: ターキーの手羽元をスモークした骨付き商品です。

和牛バカより
 愛をこめて



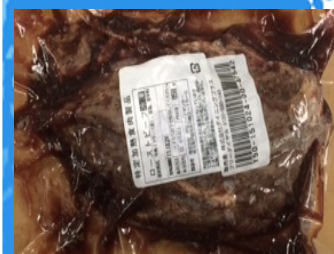
(和牛バカ一代社との差別化)
 今月、東京司厨士の千代田・城北支部の方々と、食肉講習会を行いました。弊社工場にて、豚半枝、和牛の骨付きモモの解体作業や、部位の説明、資料を使って食肉多種の勉強会など、最後は弊社の勝手な要望でPB商品「トルトを含む」をコラボしたプレゼンテーションを行いました。
 料理人の方々も、食肉をさらに深く知る事が出来るし、弊社としても、その手助けと、会社のPRにもつながると思っていますので、もう十年以上行っている事業ですが、今後も、協会やホテルの人達と、お互いのスキルUPの為に、継続して行けたらと思っています。並行してブッチャープロジェクト、牧場見学、土場見学、骨抜き講習、プレゼンなど、丸一日対ホテル様との取り組みも行っておりますので、是非ご利用して下さい。

夏は中條生ウインナー・フランク

生ウインナー チヨリソー	生ウインナー ブレーン	生ウインナー バジル	生フランク
規格 40g/本 1kg/pc 保管 -18℃以下で保存して下さい	規格 40g/本 1kg/pc 保管 -18℃以下で保存して下さい	規格 40g/本 1kg/pc 保管 -18℃以下で保存して下さい	規格 80g/本 1kg/pc 保管 -18℃以下で保存して下さい

フランス産シャロレー純血種 ローストビーフ

今回ご紹介する商品は、フランス産シャロレー純血種のローストビーフです。
 シャロレー種の牛は17～18世紀にかけて盛んに飼育されるようになった品種で、当時から美食の都といわれたリヨンの人達に愛された品種です。
 現在でもフランス中部のオーベルニュ地方からブルゴーニュ地方にかけて飼育され、仔牛・若牛・成牛といろんな段階で楽しめる良質な牛肉として知られています。
 10年以上ヨーロッパ諸国からの日本への牛肉輸入は禁止されていましたが、2013年にやっと解禁されました。
 ただし安全性の確認できた30ヶ月齢以下の牛肉と限定されています。
 弊社で扱っているのは、20ヶ月齢前後のジェニスと呼ばれる未経産のメス牛(処女牛)です。
 メス牛の体温はオス牛より高い為、脂の融点が低く透明感のある旨みが出ます。
 また、十分に牧草や粗飼料を食べた子取り可能年齢に達した弱齢メス牛に、濃厚飼料で肥育しています。
 雑味の無いクリアな旨みを高く評価され、フランス国内のレストランやホテルで愛用されています。
 そんな、希少価値の高いシャロレー種未経産牛のモモ肉を国内でローストビーフにしました。
 塩、こしょうだけのシンプルな味付けで赤身本来の美味しさをお楽しみいただけます。



1パック 約1kg/冷凍

価格等のお問い合わせは営業担当までお願いします。