

秋は夏以上に早く過ぎ去ってしまいます。旬の食材をいかに効率よく楽しめるか、終わったあとの秋の満足度に影響します。そして、秋に肥育をして、寒い寒い冬への準備をしたいと思います。

大特価！イベリコ豚ロースベジヨータ

イベリコ豚ロースベジヨータ
前回に引き続き、豚肉のご紹介になります。日本でも豚の品種として定着したイベリコ豚です。御存知の通り、イベリコのベジヨータと言えはイベリコ豚のグレードのなかで最上級のランクに位置します。スペインで厳しい基準があり生産量はイベリコ豚全体の僅か数%と言われています。その中でもロース肉は通常の豚より、脂身も多くジューシーです。昨今ヘルシーや、低カロリー・低脂肪などの健康的な食材が注目されていますが…実際に肉を好きな方たちが食べたいのは、キレイな脂身がしっかりとついていて、サシが細かく入ったお肉なのです。好きなもので一概には言えないのですが、お肉を口に入れ、噛みだしたら溢れんばかりの脂が広がるのもお肉の魅力のひとつだと思えます。そんなヘルシー志向ではなく、ジューシー志向のお客様にぴったりの食材として、今回イベリコ豚ロースベジヨータをお勧めしたいと思えます。繰り返しになりますが、イベリコ豚の魅力はやはりあの脂なのです。オリーブオイルや植物油などと同じ主成分であるオレイン酸が豊富とか、融点が低くて口の中で溶けやすいなど脂として良質なのは間違いないです。その脂身を少し食べ方はシンプルに塩コショウをつけてソテーし、身がしっとりした歯ごたえのある肉の食感と脂の旨味と香りの相性を楽しみたいのだくも良いです。ローストポークじゃあぶや肉豆腐サラダに乗せるだけでも、ワンランク上の料理になります。豚のロース肉なので、洋食だけでなく和食中華でもご利用頂けます。それに加え、日本人は少なからず欧米に憧れる部分があると思いますので、

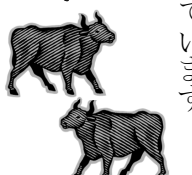
商品名・イベリコ豚ロースベジヨータ
産地・スペイン
ブランド・DRAZA デラサ社
規格・約2.5kg/本（ハーフカット）
保管方法・冷凍（マイナス18℃）

精肉だけでなく、弊社ではイベリコ豚の加工品も取り扱っております。同じベジヨータランクのチヨリソーもお勧めです。



その憧れが付加価値としてお客様に喜ばれたいと考えております。詳細は弊社担当営業にお問い合わせ下さい。

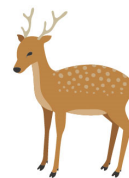
和牛バカより愛をこめて




和牛バカ一代
「牛肉相場高騰」
輸入・国内ビーフの高騰が続いている。年末は、更に強めに推移しそう。今の牛肉相場は、年が明ければとか、需要の落ちる月には、下げに入るなどの今までのパターンは通用しない。
世界的に、生体高、飼育コストの上昇などで生産量が増加する低コスト買いから、質や歩留まり、または、ロイン系以外のいろいろな部位に目を向けるようになりまし。

今後は、厳しい状況の中、いろいろな提案をすることにより、お互いに乗り切っていきたいと思っています。

北海道産 エゾ鹿



今回は冬の定番、シカ肉をご紹介します。シカ肉の特徴は高たんぱくで低脂肪、コレステロールも低いヘルシーなお肉です。シカ肉に含まれているDHA(ドコサヘキサエン酸)は中性脂肪を減少させる働きがありダイエットに最適な女性に人気の食材です。また、弊社で扱っているエゾジカ肉は北海道の食肉処理工場を専門検査員が厳しくチェックをしており、北海道庁が策定した「エゾジカ衛生処理マニュアル」に基づいた処理に加え、厳しい衛生基準をクリアしている処理工場の製品に認証マークの使用が認められます。



ロース・肩ロース・バラなど、煮込み用の部位も取り扱っております。詳細は営業担当までお願い致します。

社員紹介

新しい仲間が増えましたので、ご紹介したいと思います！

*名前 柳田 玲於奈 (やなぎだ れおな)

*生年月日 平成4年 11月5日

*趣味 お酒

*社内での役割 ハムソーセージ加工

*社内で自分が出来る事 一生懸命頑張ります！

*お客様の為に自分が出来る事



衛生面に気を付け、安心・安全な商品を提供致します！