

2月～6月キャンペーン

2020年1月

期間限定
特別価格

フランス産仔牛・仔羊のご案内

(各商品の価格はお問合せください。)

【入荷サイクル】 受注発注品

水曜日発注締切→翌々週火曜日日本入荷

(入荷日翌々日以降お届け)

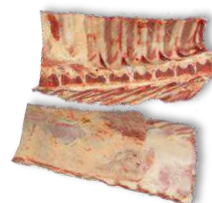
タンドリアード フレッシュ仔牛

豊かな自然に育まれ、
ミルクを主体に飼育された
仔牛肉はフレッシュで
ジューシーな味わい。

CD:169000201
ストリップロイン
約1.6-2.6kg・真空パック



CD:169000202
骨付きロース8リブ
約2.3-3.5kg・真空パック



CD:169000203
フィレ頭(2本入り)
約750g×2・真空パック



CD:169000204
ウチモモ(モモ芯)
約3-4.5kg・真空パック



CD:169000205
フィレアンティエ
約1kg・真空パック



ニヴェルネーゼ フレッシュ仔羊

～高級ホテル・レストランに精肉を販売している職人の肉屋～

【入荷サイクル】 受注発注品

水曜日発注締切→翌々週火曜日日本入荷

(入荷日翌々日以降お届け)

◆子羊は約90日間母羊と過
ごし、以降は穀物を主体とし
た飼料が与えられる
◆平均屠殺日数:130日
◆ラングドック地方の主にロ
ゼール県で生産

仔羊の良い香りと繊細な肉質
が特徴です。

CD:634000001
セルダニョー
約1.5kg・真空パック



CD:634000002
カレダニョー8コート
約0.8kg・真空パック



有限会社アイカワフーズ

arcane

〒400-0028 甲府市音羽町2-53 TEL 055-253-4132 FAX 055-254-2622