

秋冬のお薦め商品のご案内(食肉関係)

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

秋冬のメニューにぴったりの食肉関連商品のご案内です。
今回ご紹介する商品は、どれも高品質で風味豊か、美味しさが溢れるお薦めの逸品ばかりです。
是非これからのメニューにご利用下さいます様、ご検討の程お願い申し上げます。
尚、エゾ鹿は、冷凍外モモは在庫、それ以外は都度取寄せとなります。

<p>1. NZ産ナチュラルビーフ ペティットテンダー</p>  <p>成長促進ホルモン剤フリー、抗生物質残留無し のナチュラルビーフの「うわみすじ」です。ヒレ のような柔らかい食感と赤身ならではのさっ ぱりとした旨味が楽しめます。当社人気商品</p> <p>規格 約250gx5</p>	<p>9 エゾ鹿ロース</p>  <p>肉質のきめ細かなエゾ鹿の中でも、特に繊 細で柔らかい部位で、比較的クセの少ないエ ゾ鹿の部位の中でも、特に際立った部位</p> <p>規格 1.5-2.5kg</p>
<p>2 US産ブラックアンガスビーフ メガネ</p>  <p>骨盤まわりのお肉で、形がメガネに似ている から「めがね」と呼ばれます。筋が入っていま すがハラミのような柔らかさと、赤身の旨味を 持ち合わせた希少部位です。フランスでは「アレ エステーキ」として珍重。</p> <p>規格 約1.5-2kg</p>	<p>10 エゾ鹿内モモ肉/芯玉</p>  <p>内モモは赤身率が高く、柔らかく筋の無い部位で す。芯玉は端の硬い筋を取り除けば「芯芯(しんし ん)」と呼ばれるきめ細かく柔らかい部位でステー キに最適です。</p> <p>規格 約1.5kg</p>
<p>3. NZ産ナチュラルビーフ カイノミ</p>  <p>バラ肉の中でもヒレに一番近い部位でヒレの 持つ赤身の柔らかさを兼ね備えた部位。脂、 赤身の旨味のバランスの良さは最上位クラ ス。パヴェットステーキとして有名。</p> <p>規格 約1.5kgx2</p>	<p>11. エゾ鹿外モモ</p>  <p>運動量の多い部位なので歯ごたえ有るも、ス パッと噛み切れ焼き材に！！その分味わい は濃厚、エゾ鹿の旨さが一番味わたる部位 です。</p> <p>規格 約1.5kg</p>
<p>4. US産ブラックアンガスビーフ ザブトン</p>  <p>黒毛牛のザブトンで、クラシタのアバラ側へと 続く肩ロースの部分の牛肉です。上品でとろ ける食感とコクのある味わいを堪能できます。 歩留まり良く焼き材に最適です。</p> <p>規格 約1kgx2</p>	<p>12. Aust産熟成ラム・ランプ</p>  <p>キメは細かく、赤身肉の中でも特に柔らかく旨さあ ふれる腰からお尻にかけてのロースと隣り合わせ の部位です。ローストに最適です。</p> <p>規格 約2kg</p>
<p>5. フランス産シャロレー種ビーフ ハラミ</p>  <p>シャロレー種はフランス最古のビーフです。柔ら かく赤身の味が濃いので、特に焼き材と しておすすめします。年明け値上予定</p> <p>規格 約0.6-1kg</p>	<p>13. ラムポーンインシャンク15cmカット</p>  <p>仔羊のすね肉を使いやすく15cmにカットした 商品です。煮込みに最適。ワイルドに提供で きます。</p> <p>規格 250-300gx2</p>
<p>6. イタリア産仔牛タン皮むき</p>  <p>イタリア産の生後8か月以下の仔牛の皮むき 舌です。歩留まり最高、肉質柔らかく焼き材、 煮込みどちらにもOK。年内特価</p> <p>規格 約500g</p>	<p>14. Aust産穀物肥育ラム CFOラック</p>  <p>屠殺前の一定期間穀物で肥育したグレインフェ ッドラム。グラスフェッド(牧草肥育)のラムと比べて、 羊独特の臭みが薄くきめ細かい、非常に上質で 上品。在庫確認条件</p> <p>規格 1.0-1.4kg</p>
<p>7. Aust/NZ産 乳飲仔牛モモ/フレンチラック</p>  <p>生後10日から2週間で屠畜された乳飲み 仔牛(ホビーウール)のモモ肉、フレンチラック。 癖が無くヘルシー</p> <p>モモ肉 約2kg フレンチラック 約450gx2P</p>	<p>15. Aust産ラムラック(ノーマル、フレンチ)</p>  <p>仔羊の定番商品。背骨とバラ先が付いてい るノーマルタイプと、背骨とバラ先除去のフレンチ タイプです。特価販売中</p> <p>規格 0.7-1.4kg</p>
<p>8. Aust産 スタークウール仔牛ロース</p>  <p>最も一般的な仔牛。離乳期を過ぎ生後4 ~8ヶ月頃まで放牧され育った仔牛。ピン ク色でジューシー&ヘルシーなお肉です。</p> <p>規格 2.5kg</p>	<p>16. Aust産ラム ホンレスレッグ/ホンレスショルダー</p>  <p>レッグ(約2-2.5kg)は煮込みやステーキ、スラ イスしてジンギスカン等、ショルダー(約2kg) は煮込みやスライスしてジンギスカンなどに 最適。</p>

<p>1. ビュルゴー家 シャラン鴨(ハト・キュイス)</p>  <p>ビュルゴー家が飼育のノウハウを結集した純血100%の原種、シャラン地方で飼育されている鴨で、希少な最高級鴨です。ハトは600-800g、キュイスは250-300g/本・2本入り。共に数量限定。</p>	<p>10. 冷凍ピジョン</p>  <p>ヴァンデ産窒息タイプで旨味濃厚です。脱羽の状態良く使いやすいです。解凍後2-3日経過すると旨味がさらに増します。年明け値上げ予定有り</p> <p>規格 300-350g</p>
<p>2. シャラン鴨(カートウイ) ファイル/ハト・キュイス</p>  <p>「カートウイ」ブランドのシャラン鴨。バルバリー種やミューラー種とは違った格別な旨さが特徴。年明け価格変更有り。</p> <p>ファイル(300-350g)、ハト(650-800g) キュイス(250-300g)</p>	<p>11. ゲームヘン(ミニ地鶏)</p>  <p>原種はイギリスのロックコーニッシュ島の野鳥、骨が細くてふっくらのお肉がたくさん付いています。骨離れもよくグリルで煮込みで鳥本来の味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>規格 約500g/羽</p>
<p>3. マグレド カナル(フランス産/ハンガリー産)</p>  <p>フォアグラを採った後の胸肉で、脂の割合が多く旨味が濃厚です。現在庫は特価品、無くなり次第通常価格に。300-400g/枚</p>	<p>12. フランス産BBCポーク・ロース</p>  <p>ブルーブランクール(BBC)協会よりの科学的根拠に基づき、オメガ3を豊富に含む古来からある牧草、亜麻、アルファルファなど飼料に加えることでより自然な美味しさを保障しています。</p> <p>規格 約4kg</p>
<p>4. フランス産カネット ジョヌヌ・バルバリー(ファイル/キュイス)</p>  <p>バルバリー種鴨の雌肉ですがトウモロコシを多く含む飼料で育てたので脂が黄色く旨味が濃厚です。ファイル・キュイス共に170-220g。年明け値上予定</p>	<p>13. ガリシア栗豚肩ロース(スペイン)</p>  <p>スペイン・ガリシア産三元交配の白豚で、出荷前の5か月間、栗を餌に与える事により脂にコクと旨味が加わりました。人気商品</p> <p>規格 約2.5kg</p>
<p>5. フランス産カナル バルバリー(ファイル/キュイス)</p>  <p>大型種でヨーロッパでは主流の鴨、バルバリー種オスの鴨肉です。ファイルは300-400g、キュイスは300-400g。キュイスは限定特価品、無くなり次第通常価格。</p>	<p>14. 鳥取産天然イノシシ モモ肉</p>  <p>熟練の猟師が捕獲し迅速丁寧に処理したイノシシ肉です。天然ならではのサラッとした脂の旨さが魅力です。</p> <p>規格 1-2.5kg</p>
<p>6. フランス産フィルトカネット バルバリー(DDL)</p>  <p>バルバリー種雌の胸肉。カナルに比べ癖が無く柔らかく小ぶりのサイズが特徴。年明け値上げ予定。</p> <p>規格 170-200g</p>	<p>15. イノシシ肉ミンチ(期間限定)</p>  <p>丹波篠山周辺の出産で熟練の猟師により狩猟された鮮度抜群のイノシシ肉をジビエの濃厚な味が強く感じられる16mmの極粗にミンチしました。</p> <p>規格 500gパック</p>
<p>7. ハンガリー産フィルトカナル チェリー・パレー種</p>  <p>味が繊細で甘味とコクのある脂身が特徴です。また成長も早く、価格的にリーズナブルなもの魅力的な特徴のひとつです。</p> <p>規格 220-240g</p>	<p>16. イベリコ豚(セボ)スペアリブ</p>  <p>イベリコ血統50%以上のセボグレードのスペアリブです。肉付き良く、加熱時の身離れもよく、脂身の美味しさが格別で煮込みに最適です。</p> <p>規格 約1kg</p>
<p>8. ハンガリー産キュイストカナル ミューラー</p>  <p>骨付きモモ、味が繊細で甘味とコクのある脂身が特徴で、コンフィやラグーに最適。フォアグラ専用のミューラー種(1本1P)。欠品中、年明け入荷予定</p> <p>規格 250-300g</p>	<p>17. イベリコ豚(セボ)ロース ハーフカット</p>  <p>とにかく旨いと評判のイベリコ豚(セボ)のロースです。ハーフカットなので取扱いに便利です。</p> <p>規格 約1.5kg</p>
<p>9. イベリコ豚(セボ)チークミート</p>  <p>イベリコ豚の肉の中でも味が濃く適度に運動をしているほほ肉は、煮込み料理にベストマッチ。焼肉や串焼きも適度な歯ごたえが楽しめます。年明け値上げ予定有り</p> <p>規格 90-100gx10</p>	<p>18. イベリコ豚(ベジョータ)肩ロース</p>  <p>キメ細かく脂肪と赤身のバランスが非常に良い部位で、イベリコ豚ベジョータの美味しさが際立ちます。</p> <p>規格 約2kg</p>

以上