

**Jamkichi-foods Co., Ltd.**

株式会社 **ジャムキチフーズ**

**美味しいお肉をお届けます!**



**お問い合わせ・ご注文は**

**TEL 0823-36-6438**

**FAX 0823-36-6439**

株式会社 ジャムキチフーズ 営業管理部

広島県呉市光町8-1

MAIL [jam-ck@jamthekitchen.com](mailto:jam-ck@jamthekitchen.com)

HP <http://www.jamthekitchen.com/company/>



2021. 3

2

人気商品

## スタンダードローストビーフ

穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

厳選されたカナダ産コーンフェッドビーフを50日間超低温熟成させたラウンド肉(モモ肉の一部)を職人が最高のローストビーフに仕上げました。北米産原料としては他にはまねのできないコストパフォーマンスを実現!!どこを切っても同じ盤面の大きさになるのも特徴です。

長期超低温熟成牛肉使用!



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

箱:約5kg(1パック約500g×約10パック)

人気商品

## ラウンドローストビーフ



天然岩塩使用  
無添加!

厳選したポーランド産牛モモ肉を職人が一本一本手焼きし真空調理で仕上げた無添加ローストビーフです。

グラス臭もなく、発色は最高!  
コストパフォーマンスに優れた商品です。

最高のコストパフォーマンス!



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

箱:5kg(約300g~400g×約14パック)

人気商品

## 国産牛ローストビーフ 200g



天然岩塩使用  
無添加!

国産牛の無添加ローストビーフです。柔らかくてジューシーな内もも肉を使用しています。国産牛にこだわった方にはうってつけの商品です。

200gの**定貫商品**となっています。



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

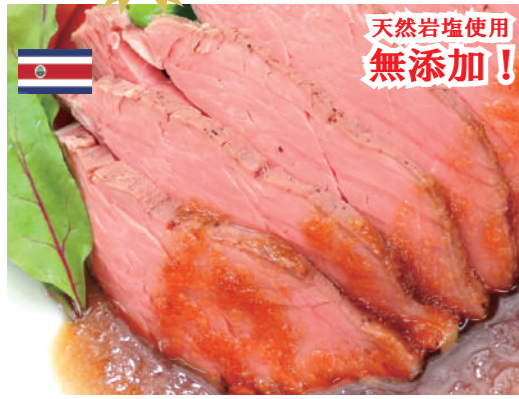
定貫

フローズン

箱:5kg(200g×25P)

人気商品

## 牛ヒレローストビーフ 約350g



天然岩塩使用  
無添加!

最高級部位の牛ヒレを天然岩塩と黒胡椒のみで味付けし、真空調理で仕上げた2ランク上の無添加牛ヒレローストビーフを超リーズナブル価格でご案内します。牛ヒレらしく、極め細やかな肉質と柔らかさは超絶品!!感動間違いなし!牛ヒレのローストビーフはもちろん、コース料理メインのミニステーキとしてもご利用になれます。ホテルの挙式はもちろん、レストランのコース料理にも重宝される商品です。※コストリカ産牛ヒレを使用しています。



箱:約5kg(約350g×約14P)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## ハネシタローストビーフ 約200g



穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

上記ハネシタローストビーフを約200gの大きさにカットしました。少量ずつ解凍して使用できますのでロスなく大変便利な商品です。



箱:5kg(約200g×約25パック)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## ミスジローストビーフ



穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

工場直送!職人が一本一本手焼きし真空調理で仕上げたワンランク上の本物の味、無添加ローストビーフです。高級希少部位の北米産・超低温熟成・ミスジ肉を使用している為、臭いも無く、しっとり感が強く柔らかくジューシーです。



箱:5kg(1パック400g×約12パック)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## 黒毛和牛A4・A5ローストビーフ



天然岩塩使用  
無添加!

A4A5和牛!! ローストビーフ 新登場!!  
最上等クラスの和牛ローストビーフです。和牛老舗の職人が黒毛和牛A4・A5のみ厳選し、味は抜群に美味しく、噛めば噛むほど味わい深い、今までに無かったタイプです。



箱:5kg(1パック約150g~700g)

不定貫

フローズン

人気商品

## トモサンカク・ローストビーフ



穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

豪州産(ミドルグレイン)・超低温熟成トモサンカク肉を職人が一本一本、丁寧に焼き上げて、天然岩塩と黒胡椒のみで味付けしたワンランク上の無添加ローストビーフです。



箱:5kg(1パック400g×約12パック)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## 牛芯タンローストビーフ



天然岩塩使用  
無添加!

ポーランド産の牛タン皮を剥き、タン先、ルート、タン中を大幅に除去して良い所取りの「贅沢なローストビーフ」を作りました。厚切りにカットした後そのまま提供してもよし、さらに表面を軽く炙ると柔らかい厚切り仙台牛タン焼きが提供できます。※グラス臭はありません。



箱:約5kg(約700g×約7P)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## ハネシタローストビーフ



穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

厳選された北米産・チルド熟成ハネシタ肉を職人が一本一本、丁寧に焼き上げて、天然岩塩と黒胡椒のみで味付けしたワンランク上の無添加ローストビーフです。



箱:約5kg(1パック約600g×約12パック)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## 牛タンチップローストビーフ



穀物肥育牛

天然岩塩使用  
無添加!

見た目はとにかく不細工ですが、食べてみるとマイナス要素が取っ払われるくらいの旨みと食感がある非常にクオリティーの高い商品です。通常のローストビーフのように薄くスライスしてもよし、写真のようにキューブ状にカットすると砂肝を食べている時に似たようなコリッ、コリッとした食感で決して固くはありません。決して安くお目にかかれない「牛タン」や「ローストビーフ」という高級料理がこの価格で入手できることは飲食店様にも大きなメリットだと思います。



箱:約5kg(80g~200g×約30)

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## 無添加 ローストビーフスライス 500g



天然岩塩使用  
無添加!

天然岩塩と黒胡椒のみで味付けし真空調理で仕上げたこだわり無添加ローストビーフを2.5ミリ厚でスライスした後、3枚ずつ急速凍結IQF(バラバラ凍結)にしました。使い易さ抜群!スライスの手間なく、解凍後の発色も良好、必要な量だけで簡単に取り出せるチップバックを採用しました。店舗での使用はもちろん、お節お弁当にも最高にマッチした商品です。



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫

フローズン

箱: 7.5kg (500g×15)

人気商品

## 熟成牛肩ロースステーキ

やわらか加工



穀物肥育牛

穀物肥育、熟成された肩ロース・チルド肉を当社独自の加工により驚くほど柔らかくジューシーに仕上げました。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

人気商品

## 三元豚 バックスローストポーク



天然岩塩使用  
無添加!

職人が表面に焼きを入れた後、天然岩塩と黒胡椒のみで味付けし真空調理で仕上げたこだわり無添加ローストポークです。アメリカ産の旨みの強い三元豚のバックスを使用しています。肉質はバサつきもなく、しっとりとした食感で豚肉本来の旨みが味わえる一品です。厚切りにして表面を軽く焼くだけで柔らかくポークステーキが出来上がります。



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫

フローズン

箱: 約4.8kg (300g×16)

人気商品

## 三元豚 シキンボローストポーク



天然岩塩使用  
無添加!

職人が表面に焼きを入れた後、天然岩塩と黒胡椒のみで味付けし真空調理で仕上げたこだわり無添加ローストポークです。噛むと中から肉汁が溢れ出しひじょうにジューシーで柔らか、しっとり感が特徴でバサツキはありません。また形が直径約6センチ前後の円柱状となっており、どの部分を切ってもほとんど同じ形の一口サイズになる優れ物です。



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫

フローズン

箱: 約5kg (約300g×約16)



1パック5枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

熟成牛肩ロースステーキ 200g

箱: 約10kg(1パック5枚入り×10パック)



1パック4枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

熟成牛肩ロースステーキ 250g

箱: 約10kg(1パック4枚入り×10パック)



1パック4枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

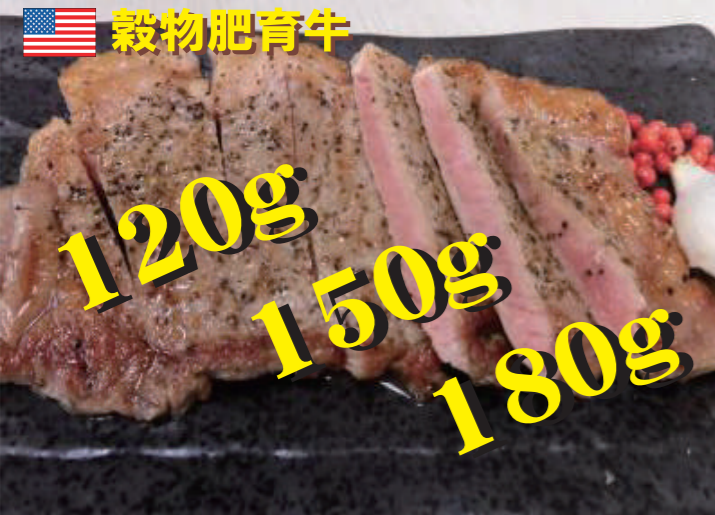
熟成牛肩ロースステーキ 300g

箱: 約10kg(1パック4枚入り×8パック)



# 熟成牛サーロインステーキ

やわらか加工



アメリカ産の熟成チルド・ストリップロインを各サイズにカットした後、さらに柔らかく美味しく仕上げました。穀物肥育牛の厳選されたブランドの牛肉を加工することにより想像以上に柔らかく旨みの強い牛肉です。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫 フロースン



1パック8枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

ランチサーロインステーキ 120g

箱:9.6kg(1パック8枚入り×10パック)



1パック6枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

ランチサーロインステーキ 150g

箱:9kg(1パック6枚入り×10パック)



1パック5枚入り

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

熟成牛サーロインステーキ 180g

箱:9kg(1パック5枚入り×10パック)



# 牛肩ロース1ポンドステーキ

やわらか加工



穀物肥育チルド熟成・北米産肩ロースを1ポンド455gの大きさにカットした後、さらに柔らかく美味しく仕上げました。

★大変便利な1枚真空パック! ★455gの定貫商品!

★ジャンボステーキ等、集客を強化するフェア等の各種フェアで使用すると面白い商品です。



ホテル様に  
大人気の商品!

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫  
フロースン

箱:10.465kg(455g×23パック)



# 牛肩ロース厚切りステーキシート

やわらか加工



穀物肥育、熟成された肩ロース・チルド肉を驚くほど柔らかくジューシーに仕上げました。グラム設定はしていないので1枚約400g~800gです。厚さがありますので120g前後にカットして使用すると高級感がある肉に見えます。お好きな大きさにカットしてご使用ください。

好きな大きさにカットして使うタイプです。

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

ホテル様に  
大人気の商品!

不定貫  
フロースン

箱:約10kg(1パック2~3枚入り×約10パック)



# 加熱済み・サーロインステーキ 250g



無添加!

リブロースの柔らかい芯の部分だけで(リブ芯)「加熱済み厚切りリブロースステーキ250g」です。解凍して両面に焼き目を付けるだけで「まるでプロが焼いた様な美しいステーキ」中はピンクのミディアムレアステーキが、誰でも簡単にできます。バイトはステーキが焼けない・分厚いステーキは火が通らない・塊ステーキは時間がかかり過ぎ焼けない等、お困りの店舗に朗報です。

定貫  
フロースン

箱:10kg(250g×40パック)



# 加熱済み・牛ヒレステーキ(牛ヒレロースト 1本セット・3分割)



天然岩塩使用  
無添加!

最高級部位の牛ヒレの原木から不要なスジを除去、3分割後に真空調理した加熱済みステーキ材を超リーズナブル価格でご案内します。解凍して必要な厚さにスライス、両面に焼き目を付けるだけで「まるでプロが焼いた様な美しいミディアムレアの牛ヒレステーキ」が、誰でも簡単にできあがります。超リーズナブル価格にしては臭みもなく、クオリティーの高い商品です。職人不要!時短料理!レストランのコース料理にも重宝される商品です。※コストリカ産牛ヒレを使用しています。

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

不定貫  
フロースン

注文生産となっています

人気商品

## POL産・肩ロースステーキ 200g やわらか加工



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

POL産の牛肩ロースを当社独自の加工により、驚くほど柔らかく美味しくジューシーに仕上げました。  
コストパフォーマンス抜群の商品です。



※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貴  
フローズン

箱:9kg(900g[5枚入]×10パック)

人気商品

## POL産・サーロインステーキ 120g やわらか加工



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

テイクアウトのステーキはこれ〜!! 驚異のリピート率! 驚異のコストパフォーマンス! 多くのデリバリ事業者やテイクアウトや仕出し屋さんで大人気!! 高級なサーロインを120gにステーキカットしました。特徴は冷めても硬くならず、レンジで再加熱しても出来立て同様に柔らかく美味しく召し上がれます。安いサーロインなのに、臭みもなく抜群に柔らかく美味しいステーキですので是非お試しください! ※脂肪注入肉ではございません。



※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貴  
フローズン

箱:9.6kg(120g×8枚入×10パック)

人気商品

## リブローズステーキ 180g やわらか加工



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

POL産のリブローズを180gにカットしたのち、さらに美味しく、柔らかく仕上げました。高級部位のリブローズとしては他店には真似のできない驚きのリーズナブル価格! 臭みも無く、美味しと柔らかさは間違いありません。ぜひ驚き価格のリブローズステーキをお店の武器にはいかがですか。



※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貴  
フローズン

箱:9kg(900g[5枚入]×10パック)

人気商品

## 牛肩ロース一口カットステーキ・ロース焼肉用 やわらか加工



他店との差別化!  
弊社オリジナル商品



穀物肥育の肩ロース・熟成チルド肉をさらに柔らかくジューシーに加工後、カットステーキまたはロース焼肉用に一口サイズにカットしました。仕込みの手間なし、歩留まり100%の商品です。解凍後、小分けして再冷凍が可能で、再冷凍しても硬くならず以前同様に美味しく提供できます。

定貴  
フローズン

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

箱:10kg(1kg×10パック)

人気商品

## US産・熟成牛サーロイン分割 約1kg



穀物肥育牛

日本と同様に穀物で育ったアメリカ産サーロインを50日間の長期チルド熟成した後、約1kg~1.5kgの大きさに分割した、ロスが少なく使い易い商品です。穀物肥育のたっぷり熟成されたチルド肉ですのでジューシーで肉の旨みの強いステーキです。レアやミディアムレアで提供すると最高です。お好きな厚みにカットして使用してください。



不定貴  
フローズン

箱:10kg(約1kg×約10)

人気商品

## US産・熟成牛サーロイン 150g (1枚真空パック)



穀物肥育牛

1枚真空によりロスを軽減!(個食パック)

※日本と同様に穀物で育ったサーロインを150gの定貴商品としてステーキカットしていますので原価設定も容易で使い安い商品です。\*コーンや小麦を中心とした穀物肥育の長期超低温熟成牛肉(50日間)なので肉質がきめ細かく柔らかくジューシーで肉の旨みの強いステーキです。



定貴  
フローズン

箱:9kg(150g×60枚)

人気商品

## US産・熟成牛サーロイン 200g (1枚真空パック)



穀物肥育牛

1枚真空によりロスを軽減!(個食パック)

※日本と同様に穀物で育ったサーロインを200gの定貴商品としてステーキカットしていますので原価設定も容易で使い安い商品です。\*コーンや小麦を中心とした穀物肥育の長期超低温熟成牛肉(50日間)なので肉質がきめ細かく柔らかくジューシーで肉の旨みの強いステーキです。



定貴  
フローズン

箱:10kg(200g×50枚)

人気商品

## 北米産・オースト産 熟成牛イチボ



穀物肥育牛

イチボはモモの中でも最も柔らかく、旨みが凝縮されたワンランク上の牛肉です。話題性が高く人気のイチボは一頭からわずか取れない希少部位です。超低温熟成しています。

※カット状態ではなく、原料での販売です。  
※オーストラリア産(ミドルグレイン)・北米産



不定貴  
チルフ

箱:約10kg(1パック1個入り約1.5kgパック)

**人気商品** 熟成牛サイコロステーキ IQF 1kg



北米産・チルド熟成牛肉を一口サイズのサイコロ状にカットしました。超低温熟成により柔らかさも旨みも倍増！弊社商品の牛サイコロステーキに比べ柔らかさも旨味もワンランク上のサイコロステーキです。



**人気商品** 熟成牛ヒレサイコロカット IQF 1kg



オースト産・穀物肥育(グレイン)熟成牛ヒレのサイドマッスルから太いスジを取り除きサイコロカットにしました。IQFのバラ凍結ですので仕込みの手間なし、使いたい量だけ解凍できる優れたものです。長期低温熟成により旨みたっぷり非常に柔らかい商品でオースト特有の匂いもなく肉質は最高です。



**人気商品** 厚切り牛タンカット IQF 1kg やわらか加工



アメリカ産牛タンの赤身部分を牛タン特有の歯ごたえを残しつつ当社独自の加工で柔らかく加工し後、IQF(バラバラ凍結)にしました。必要な量だけ解凍して使用できる便利な商品です。



**人気商品** やわらか牛ハラミカット IQF 1kg やわらか加工



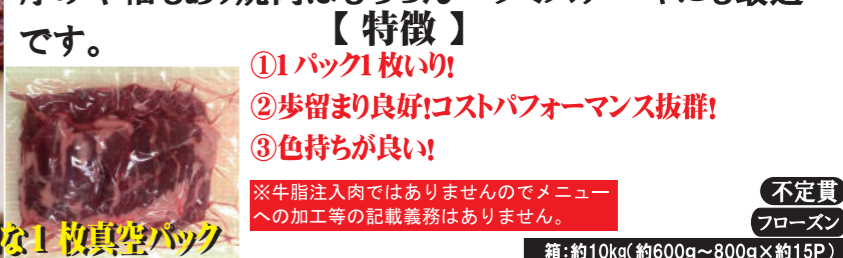
弊社大人気のやわらか牛ハラミを一口サイズにカットしたのち急速凍結機によりIQF(バラバラ凍結)にしました。ロスや仕込みの手間もなく、オペレーション重視のチェーン店等、多店舗展開されている店舗様にはうってつけの商品です。



**人気商品** やわらか牛ムキハラミ 600gUP やわらか加工



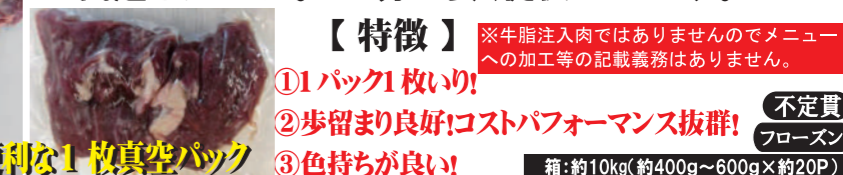
抜群の旨み、ポーランド産の牛ハラミの皮とスジを剥いた後、柔らかく美味しく加工しました。1枚が600gUPですので厚みや幅もあり焼肉はもちろんハラミステーキにも最適です。



**人気商品** やわらか牛ムキハラミ 600gダウン やわらか加工



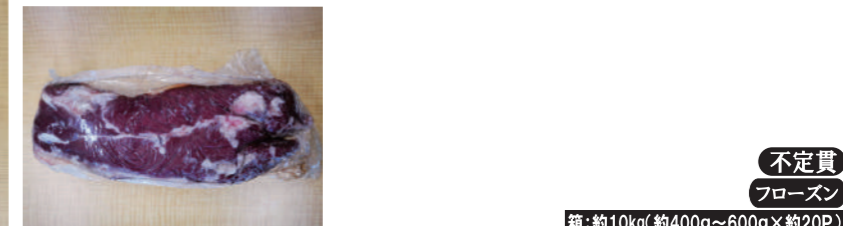
抜群の旨み、ポーランド産の牛ハラミの皮とスジを剥いた後、柔らかく美味しく加工しました。1枚が600gダウンですので比較的幅も厚みも小さめ、しかし焼肉カットでの使用には問題ありません。その分お安く提供しています。



**人気商品** POL産・牛さがり



コストパフォーマンス抜群!焼肉はもちろん、いろいろな炒め物や煮物等に使える万能牛サガリの原木です。グラス臭もありません。安く2旨味たっぷりのスライス材です。食べ放題や焼肉定食やピッタリの商品です。



**人気商品** やわらか牛ハラミ8ミリスライス やわらか加工



驚くほど美味しく!驚くほど使い勝手が良く!驚くほど安い!テイクアウトやゴーストキッチンのお店にピッタリのお肉の紹介です。なぜピッタリなのか?冷めても硬くならないうえ、電子レンジで再加熱しても出来立て同様に美味しく食べられるからです。何と言っても旨い!8ミリにスライス済みなので仕込みの手間もなければ、歩留まりを考える必要もなし!



人気商品

## 厚切り牛タン 1kg やわらか加工



牛タンの霜降り部分以外の赤身の部分を牛タン特有の歯ごたえを残しつつ柔らかく加工し、通常より厚くカットしました。高利益商材として居酒屋様をはじめ鉄板焼き店や焼肉店様によく売れています。

※1kg規格です

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

### 【特徴】

- ① 歩留まり最高! 仕込みの軽減!
- ② コストパフォーマンス抜群!
- ③ 色持ちが良い!

定貴

フローズン

箱: 10kg(1kg×10パック)

人気商品

## 霜降中落ちカルビ 1kg やわらか加工



抜群の柔らかさとジューシーさをそなえ、嚼めば中から旨み成分いっぱい肉汁が溢れ出てくるとか美味しいお肉です。中落ち部分の中でも、特に霜降りが強く、柔らかく旨みの強い部分です。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貴

フローズン

箱: 10kg(1kg×10パック)

人気商品

## 厚切り牛タン 500g やわらか加工



牛タンの霜降り部分以外の赤身の部分を牛タン特有の歯ごたえを残しつつ柔らかく加工し、通常より厚くカットしました。高利益商材として居酒屋様をはじめ鉄板焼き店や焼肉店様によく売られています。 ※500g規格です

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

### 【特徴】

- ① 歩留まり最高! 仕込みの軽減!
- ② コストパフォーマンス抜群!
- ③ 色持ちが良い!

定貴

フローズン

箱: 10kg(500g×20パック)

人気商品

## やわらか牛フィンガーカルビ 1kg やわらか加工



穀物肥育・北米産の熟成チルドリブフィンガーをさらに美味しく柔らかく加工しました。通常リブフィンガーをサイコロ状にカットした場合、中のスジが硬くて隠し包丁を入れる必要があり、中の肉汁が出てしまいます。この商品は中心部まで柔らかく加工している為、スリットや隠し包丁を入れなくても柔らかく、中落ち特有のジューシーな肉汁を含んだまま美味しく頂けます。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貴

フローズン

箱: 10kg(1kg×10パック)

人気商品

## 牛骨付きカルビ(ショートリブ) 8ミリ IQF 1kg



低価格で、高品質な、焼肉の王道! US産は「高すぎて・・・」、AU産は「あの匂いが・・・」そんな理由で諦めている方々に必見です。お求めやすい価格で品質も良く、必要な分だけ解凍ができますので、新メニューへの採用もしやすく、これまで諦めてきた方も、商品変更や復活のチャンスです!

### 【特徴】

- ◎ 霜降り度合い良好!
- ◎ 柔らかさ、旨味最高!
- ◎ コストパフォーマンス抜群!

定貴

フローズン

箱: 10kg(1kg×10パック)

人気商品

## 広島名物 A5/A4 黒毛和牛コウネ2.5ミリスライス IQF 500g (シート敷き)



「黒毛和牛A4A5のコウネ」!! を2.5mmのスライスで冷凍のまま1枚ずつ使える様に、ロスがないシート敷きにしました!

「コウネ(コーネ)」は広島名物として多くの焼肉店や居酒屋で提供されていますが、非常に希少で入手が困難となっています。写真のように焼くと脂部分が熱を加えても溶けにくくオパイケのような食感となり脂っこくなく、ひじょうに美味しいお肉です。表面をさっと軽く焼いて、弊社の「つけダレ醤油」や塩胡椒でお召し上がりください!

※ 数量限定・要確認

定貴

フローズン

箱: 10kg(500g×20パック)

人気商品

## 牛骨付きカルビ(ショートリブ) 8ミリ IQF 500g



低価格で、高品質な、焼肉の王道! US産は「高すぎて・・・」、AU産は「あの匂いが・・・」そんな理由で諦めている方々に必見です。お求めやすい価格で品質も良く、必要な分だけ解凍ができますので、新メニューへの採用もしやすく、これまで諦めてきた方も、商品変更や復活のチャンスです!

### 【特徴】

- ◎ 霜降り度合い良好!
- ◎ 柔らかさ、旨味最高!
- ◎ コストパフォーマンス抜群!

定貴

フローズン

箱: 10kg(500g×20パック)

人気商品

## A5/A4 黒毛和牛プリスケ(バラ山・切り落とし赤身) 500g (グルムキ)



弊社では、A5A4の和牛プリスケでローストビーフを作っており、その際にロースト用に塊で取れない「バラ山」や、中に入り組んでいる「霜降の赤身」などを、極力脂を除去して500gのパックで冷凍にしました。味は良く大変美味しい部位ですが、ただ小ぶりで形が揃いなだけで激安で販売する事になりました!

※ 数量限定・要確認

定貴

フローズン

箱: 10kg(500g×20パック)

**人気商品** やわらか 牛アカセンマイ(ギアラ) 1kg **やわらか加工**



脂たっぷり、アメリカ産の牛アカセンマイ(ギアラ)を美味しく仕上げました。この商品は当社独自の特殊加工により最高の食感と味に仕上がっています。また表皮部分も綺麗なピンク状態をしており新鮮さをアピールできます。4センチの棒状にカットしていますので、店舗にてお好きなサイズにカット後、味付けしてお使いください。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貫  
フローズン

箱:10kg(1kg×10パック)

**人気商品** 豚のどぶえ軟骨 100g (味付け)



珍味!豚のウルテ(のど笛軟骨)豚の喉の声帯の軟骨部分です。コリコリと独特の食感で非常に美味です。味付け済み、100g づつの小分けパックになっておりますので、仕込みの手間なし、解凍して焼くだけ大変便利で使い易い商品です。

※1頭から40gくらいしか取れない希少部位です。

**味付けシリーズ**

定貫  
フローズン

箱:5kg(100g×50パック)

**人気商品** 交雑・和牛小腸(脂付き) 1kg



黒毛和牛・交雑牛のたっぷり脂付き小腸です。東京芝浦から直送の小腸ですので新鮮で甘みの強い脂が特徴です。

定貫  
フローズン

箱:10kg(1kg×10パック)

**人気商品** 塩だれ牛ホルモン 500g【赤センマイ(ギアラ)味付け】



US産・穀物肥育で比較的柔らかい肉質の赤センマイ(ギアラ)を一口サイズにカットしたのち、秘伝の塩ダレで味付けしました。

**味付けシリーズ**

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

**人気商品** やわらか牛シマ腸 1kg **やわらか加工**



脂たっぷり肉厚、アメリカ産の牛しま腸を美味しく仕上げました。この商品は当社独自の特殊加工により、軟化処理したもので最高の食感と味に仕上がっています。また表皮部分も綺麗なピンク状態をしており新鮮さをアピールできます。約20~25センチ前後の長さにカットしていますので、店舗にてお好きなサイズにカット後、味付けしてお使いください。

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貫  
フローズン

箱:10kg(1kg×10パック)

**人気商品** 牛味噌ホルモン 500g【赤センマイ(ギアラ)味付け】



US産・穀物肥育で比較的柔らかい肉質の赤センマイ(ギアラ)を一口サイズにカットしたのち、秘伝の味噌ダレで味付けしました。

**味付けシリーズ**

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貫  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

**人気商品** やわらか牛ミノカット 500g **やわらか加工**



国産・牛ムキミノを当社独自の特殊加工により、牛ミノ特有の歯ごたえを残しつつ、歯がスコッと入るような硬さに仕上げました。分厚い部分から薄い部分まで入っていますが、弊社だから実現できる薄い部分でも柔らかくて、なおかつ「カット済み」!!

※牛脂注入肉ではありませんのでメニューへの加工等の記載義務はありません。

定貫  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

**人気商品** 牛ハラミ 500g【味付け】



牛ハラミを厚切りの一口サイズにカットし、秘伝のブルコギのタレで味付けしました。そのまま炒めてもよし、玉ねぎなどの野菜とからめても美味しくいただけます。

**味付けシリーズ**

定貫  
フローズン

箱:10kg(500g×20P)



人気商品

## 牛霜降中落ちカルビ 500g (味付け)



人気の北米産・超低温熟成霜降中落ちカルビを一口サイズにカットして秘伝のもみダレで味付けしました。本格焼肉店の味をお楽しみください。

味付けシリーズ

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貴  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

人気商品

## 牛ロース焼肉 500g (味付け)



穀物肥育・超低温熟成肩ロースを一口サイズにカットしたのち、弊社秘伝のモミダレで味付けしました。本格焼肉店の味をお楽しみください。

味付けシリーズ

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貴  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

人気商品

## 塩だれ厚切り牛タン 500g (味付け)



牛タンを約1cmの厚みで一口サイズにカットした後、秘伝の特製塩ダレで味付けしました。本格焼肉店の味をお楽しみください。

味付けシリーズ

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

定貴  
フローズン

箱:10kg(500g×20パック)

人気商品

## 牛骨付きBBQカルビ500g(味付け)



アンガス主体の肉用種の骨付きカルビを8ミリの厚みでカットし味付けしました。肉質も柔らかく、個体差にはよりますが通常のUS産・チョイスなみのサシはあると思います。産地はイギリスです。

味付けシリーズ

定貴  
フローズン

箱:約10kg(500g×20パック)

人気商品

## 豚ピリ辛ホルモン 500g



米みその存在もあり今までになかったタイプのピリ辛ホルモンで、他社の物と違う点は水分が少なく味もしっかりしていますので、炒め物でも野菜の水分で味がボヤけてしまう事が少なく、ホルモン焼きソバに使っても、水分で重たく仕上がる事が無いので、どんな使い方にも向いています。

お薦めは、熱つつあつに温めたピリ辛ホルモンに、小口切りの九条ネギをたっぷり掛けてビールの「おつまみ」や個人的には、温かいご飯にぶっかけて、ネギたっぷりガッツきたいです!美味しいですよ〜

箱:10kg(500g×20パック)

人気商品

## POL産・牛スライス 1.3ミリ



POL産牛スライス1.3ミリのお案内です。基本的にはサイレージ(熟成の干し草)によるグラスフェッドビーフですが、寒さの厳しいポーランドでは冬季なんと牛舎で一時的に穀物を与えている為、肉質が改善されグラスフェッド特有の匂いが無くなっています。オーストラリア同様ヨーロッパ全てでホルモンフリーが法律で決められています。弁当給食等、大量に使用されるお客様はバルクも対応いたします(別注)

定貴  
フローズン

箱:10kg(1kgパック×10P)  
バルクの場合 箱:10kg(応相談)

人気商品

## 熟成牛切り落とし (煮込み用)



肩ロースの切り落とし(角切り)です。煮込み用にカットしています。カレーやビーフシチューなどに使うと抜群に美味しいですよ。

定貴  
フローズン

箱:10kg(1kgパック×10P)

人気商品

## 牛サーロインスジ



◆熟成サーロインステーキを作る際にでた牛スジとなります。穀物肥育の熟成チルド肉をさらに熟成期間を延長した牛スジですので、非常に上品な柔らかさで臭みもなく旨みの強いワンランク上の牛スジです。牛すじ煮やスジポン、カレー等の煮込み料理に最高です。◆ひじょうに柔らかい牛スジですので、煮込み時間も短縮できます。

煮込みすぎ注意!

50日間長期超低温熟成!

※在庫要確認 定貴 フローズン

箱:10kg(1kgパック×10P)

人気商品

### 熟成牛トモサンカクスジ

穀物肥育牛



◆熟成トモサンカクローストビーフ作る際にた牛スジとなります。穀物肥育(ミドルグレイン)の熟成チルド肉をさらに熟成期間を延長した牛スジですので、非常に上品な柔らかさで臭みもなく旨みの強いワンランク上の牛スジです。牛すじ煮やスジボン、カレー等の煮込み料理に最高です。◆ひじょうに柔らかい牛スジですので、煮込み時間も短縮できます。煮込みすぎ注意!



50日間長期超低温熟成!  
※在庫要確認 **定貫** **フローズン**  
箱: 10kg(1kgパック×10P)

人気商品

### 熟成牛ミスジスジ

穀物肥育牛



◆熟成ミスジローストビーフ作る際にた牛スジとなります。北米産・穀物肥育の熟成チルド肉をさらに熟成期間を延長した牛スジですので、非常に上品な柔らかさで臭みもなく旨みの強いワンランク上の牛スジです。牛すじ煮やスジボン、カレー等の煮込み料理に最高です。◆ひじょうに柔らかい牛スジですので、煮込み時間も短縮できます。煮込みすぎ注意!



50日間長期超低温熟成!  
※在庫要確認 **定貫** **フローズン**  
箱: 10kg(1kgパック×10P)

人気商品

### 熟成牛ヒレスジ

穀物肥育牛



◆熟成牛ヒレカットを作る際にた牛スジとなります。穀物肥育の熟成チルド肉をさらに長期低温熟成により熟成期間を延長した牛スジですので、非常に上品な柔らかさで臭みもなく旨みの強いワンランク上の牛スジです。牛すじ煮やスジボン、カレー等の煮込み料理に最高です。◆ひじょうに柔らかい牛スジですので、煮込み時間も短縮できます。煮込みすぎ注意!



50日間長期超低温熟成!  
※在庫要確認 **定貫** **フローズン**  
箱: 10kg(1kgパック×10P)

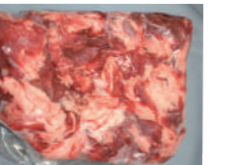
人気商品

### 牛ハネシタ切り落としスジ

穀物肥育牛



◆熟成ハネシタローストビーフ作る際にた牛スジとなります。北米産・穀物肥育の熟成チルド肉をさらに長期低温熟成により熟成期間を延長した牛スジですので、非常に上品な柔らかさで臭みもなく旨みの強いワンランク上の牛スジです。牛すじ煮やスジボン、カレー等の煮込み料理に最高です。◆ひじょうに柔らかい牛スジですので、煮込み時間も短縮できます。煮込みすぎ注意!



50日間長期超低温熟成!  
※在庫要確認 **定貫** **フローズン**  
箱: 10kg(1kgパック×10P)

人気商品

### ハンバーグ 120g (焼成済み)



焼き上げ済み120gのハンバーグです。リーズナブルな価格でご案内しています。ハンバーグランチはもちろん煮込みハンバーグやハンバーグカレーやロコモコなどにいかがでしょうか。



**定貫**  
**フローズン**  
箱: 7.2kg(120g×60個)

人気商品

### ビックハンバーグ 200g (焼成済み)



「焼き上げ済みハンバーグ!!」200gの大きなハンバーグは、「インスタ映え!」や「メガ」規格のトレンドにマッチして、人気の商品です。豚肉と牛肉の合挽で、ふっくらとした仕上がりのボリューム感を出しています。こんがりとした焼き色を重視しております。どなたにも喜ばれるベーシックな味で、色々な用途でお使い頂けます。



**定貫**  
**フローズン**  
箱: 6kg(200g×5個×6パック)

人気商品

### お肉屋さんのビーフカレー



人気の手作りカレーです。肉屋のカレーらしくサーロインをはじめ旨みたっぷりの熟成チルド牛肉をふんだんに使用し、じっくり煮込んだ本格派カレーの業務用です。ルーの中にはサーロインや肩ロースの端材や和牛脂もたっぷり溶け込んでおり、旨みとコクを倍増しています。レトルト物とは一味も二味も違います。

他店との差別化!  
弊社オリジナル商品

箱: 20kg(1kg×20パック)

### PB焼肉のタレ・PBローストビーフソース



ホルモンみそだれ



つけ醤油だれ



もみ醤油だれ



箱: 20ml×100個×8袋

PB 焼肉のたれ 1.8L×6本

PB ローストビーフソース (20ml)