

MEAT

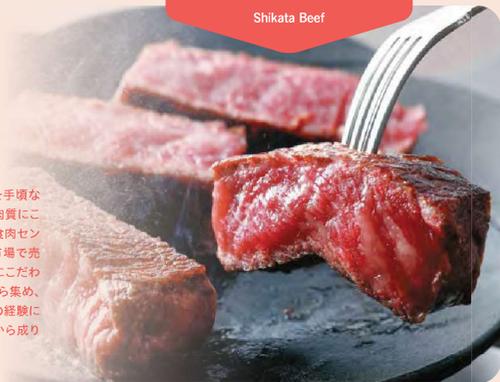
精肉・加工肉

本当に美味しい和牛を、
もっと手軽に食卓へ。

志方牛

Shikata Beef

「志方牛」とは、高品質な牛肉を手頃な価格で消費者に味わってもらおうと、肉質にこだわって全国から集めた牛を加古川食肉センターで処理し、加古川食肉地方卸売市場で売買された牛肉のことを指します。産地にこだわらず、本当に美味しい牛を全国各地から集め、プロの目利きで厳選しています。長年の経験によって培われた目利き力と信頼関係から成り立つ仕入れから生まれています。



38,000円以上

自社牧場直送神戸牛6点食べ比べ焼肉(600g)

株式会社ヒライ

直営のヒライ牧場で育てた「神戸牛」を焼肉用でお届けします!! ロース・カルビ・赤身・肩・ヒウチ・ミスジ・三角バラ・ザブトン・クラシタ・カイノミ・フランク・イチボ・ランプ・ハラミ・タンなどから各100g程度の6種類600gをお送りいたします。部位ごとの味わいが楽しめるセットです。

600g

(配送方法) 冷凍



※画像はイメージです。

25,000円以上

熟成志方牛すき焼き用セット (合計500g)

有限会社うらい

選り抜いた黒毛和牛の産牛のみのロースとモモを、すき焼き用にスライスしてお届けします。うらい契約牧場の長期肥育熟成志方牛は、サシはもちろん香りと旨みが一味違うと、多くのリポーターが信頼を寄せる美味しさです。

●すき焼き用ロース250g ●すき焼き用モモ250g

(配送方法) 冷凍



10,000円以上 【昔ながらのお肉屋さん】

ヒライの手造りウィンナー 満足セット 1kg

株式会社ヒライ

本場ドイツから学び昔ながらの製法で1本1本手造り丁寧に仕上げられています。良質な国産豚肉の美味しさをたっぷり詰め込みました。パリッとしているのに口に残らない天然羊膾の食感とあふれだすジューシーな肉汁! 桜のチップで燻製した芳醇な香り! 想像以上に美味しいんです!

●アラビキウィンナー500g ●ポークウィンナー500g

(配送方法) 冷凍



37,000円以上

上タン厚切りたっぷり盛り1kg

株式会社THINK

兵庫県加古川市を中心に黒毛和牛産牛専門店を展開する焼肉の家いちえん。上質の牛肉をできるだけリーズナブルに食べていただくことと全て店内でさばいており、フルオーダーカットで全国にお届けしております。今回お届けするのは、焼肉で大人気部位の牛タンです。

1kg

(配送方法) 冷凍





15,000円以上

播州で愛される秘伝の焼肉タレ漬け牛肉播州ハラミ肉1kg

志方亭

焼肉店で人気のハラミは、うま味が強く低カロリーでヘルシーな人気の部位！ハラミは1頭の牛からわずか2kg程度しかとれない希少価値の高い部位です。【播州ハラミの美味さの秘訣】熟練職人が牛ハラミが一番美味しく食べれる大きさにカットし、播州で愛され続けて創業26年の焼肉屋の秘伝のタレに1枚1枚丁寧に漬けています。また、肉の目利きとして確かな実績で、より良いハラミを見極めております。

1kg ※200g×5パックに小分けしてお送りします。

(配送方法) 冷蔵



【兵庫県加古川市】
自家製生ハンバーグ

20,000円以上

【食べ応えたっぷり！】
自家製生ハンバーグ200g×12個

丸福精肉店

兵庫県加古川市にある創業50年の老舗精肉店ならではの自利きと、熟練の職人が提供のお肉を使った自慢の自家製惣菜！●瞬間冷凍にてお届け●新鮮なお肉を使用し旨味を閉じ込めたハンバーグになっています。ご家庭で焼くだけでジューシーな味わい、この1品で豪華な食事に早変わりです。

生ハンバーグ200g×12個

(配送方法) 冷凍



18,000円以上

極上牛タンたっぷり800g(200g×4パック)

志方亭

【たっぷり極上牛タン】加古川市場チャンピオン年間最多購買量にも輝いている食肉卸専門会社が提供する、こだわりの牛タン。熟練の職人によって厳選された牛タンを塊で仕入れ、筋を取り除くなどの下処理を行い、食べられる状態まで加工。食べやすい厚さにスライスしてお届けします。

牛タン(3mmカット)800g ※200g×4パックに小分けにしてお送りします。

(配送方法) 冷蔵

13,000円以上

手作り焼豚
脂がほど良く入った肩ロース脂度数3-4(280g)

有限会社イグツ

原料にこだわりの国産生豚肉を使用し、一本一本丹精込めてじっくりと焼き上げた本格焼豚です。◆自宅で料理をする際には、真空パックのまま◆1.水から湯煎します 2.鍋の内側に小さな泡がアツアツと出たら火を消します(沸騰は絶対にさせないようお願いします) 3.そのまま8分ほど放置すれば出来上がり。鍋から取り出しスライスして付属のタレをかけてお召し上がりください

焼豚肩ロース280g

(配送方法) 冷蔵



15,000円以上

志方牛焼肉セット(500g)

マツオカフーズ株式会社

加古川食肉センターの厳しい品質管理のもと処理され、熟練仕入れ担当が独自基準で選び抜いた志方牛を、脂質と肉質の良さを堪能できる焼肉でお届けします。柔らかくキメ細やかな志方牛の味わいが口いっぱいに広がります。

ロース・モモ:500g

(配送方法) 冷凍



15,000円以上

自家製志方牛ローストビーフ約300g
自家製焼き豚約300g

マツオカフーズ株式会社

自家製ローストビーフは厳選した志方牛の赤身肉を使用し、本格的なプロの味を家庭で手軽に味わえる自慢の一品。じっくりタレに漬けて一本ずつ薫でつるし焼きにした、ジューシーな焼豚をセットにてお届けします。

●ローストビーフ:約300g×1本 ●ローストビーフソース:1本 ●自家製焼豚:約300g×1本 ●焼豚タレ:1本

(配送方法) 冷蔵



13,000円以上

志方牛定食ベア食事券
(特上バラ・焼き野菜・ご飯・味噌汁)

有限会社彦太力

お肉が有名な加古川市志方で、40年近く焼肉屋です！
志方牛ブランドの特上バラを是非！！

志方牛定食ベア食事券



13,000円以上

大浦ミートオリジナルうま味しっとりローストビーフ
(500g)

株式会社大浦ミート

じっくり時間をかけて焼き上げたやわらかなローストビーフ。甘みのあるジューシーな味わいが特徴です。好みの厚さにスライスし、温めたお皿に盛りつけば、中まで火を通すことなく温かいローストビーフが楽しめます。ギフトBOXでお届けします。

●ローストビーフ:500g ●ローストビーフのたれ:2袋

(配送方法) 冷蔵



20,000円以上

【コラーゲンたっぷり！】
オーギョブサル(皮付豚肉)味噌・塩セット(2〜4人前)

丸福精肉店

兵庫県加古川市にある創業50年の老舗精肉店ならではの目利きと、熟練の職人がご提供するお肉です。●オーギョブサル●オ=数字の5 ギョブ=層 サル=肉 皮付きでサムギョブサルより分厚く、皮に含まれるコラーゲンがたっぷりでお肌もプルプル！ 豚肉にはビタミンB1が多く含まれており疲労回復の効果が期待できます。野菜付なので、これ1つで食卓が完成！！

●オーギョブサル(皮付豚肉)〔味噌〕味300g・〔塩〕味300g ●自家製キムチ300g ●巻き野菜(ニンニク・塩・チヨレキ) ※発送の時期により菓物の種類は変わります。

(配送方法) 冷蔵



1,250,000円以上

家族で楽しめる「肉職人川村さん」の出張お料理プラン2(オーダーメイド対応)

有限会社うらい

加古川市の魅力を直接伝えたいという気持ちから生まれた『会いに行く返礼品』市公認プレゼンターがあなた好みのお肉をプロデュースします。直接伺ってその場で調理する過程で、プロならではの知識や技術を伝授します。人とは違う体験をお望みの方に！

●神戸ビーフ(部位、内容量をご相談いただけます)
●対応可能人数:2〜5名
※申し込み確定後、有限会社うらいから、連絡をさせていただきます。

(配送方法) 常温・冷蔵