

久松商店 NEWS

2011 年 秋号



価格・納品スケジュール等のお問合せは

(株)久松商店 Tel 03-3291-8104

Fax 03-3295-6822

ホームページ hisamatsu-meat.com

まで お気軽にどうぞ!

タスマニア パスチャーフェッドビーフ

探し続けた極上の赤身肉が今ここに!
赤身本来の美味しさ、噛めば噛むほどその風味と味の濃さが分かります。
このビーフは、現在日本に輸入できないフランスやイタリア牛肉の赤身のような、そして日本人の好む柔らかさを併せ持った牛肉です。
夏に少量から取扱いを開始しましたが、ご利用のお客様から大好評を頂き、販売拡大中です。是非お試し下さい。

<取扱い部位>

ヒレ・ストリップロイン・骨付きストリップロイン・骨付きリブローズ

※パスチャーフェッドとは?

豆科・イネ科の植物を牧草として飼育する方法です。通常の牧草よりもタンパク質・カルシウム・ミネラルを多く含みます。赤身の美味しい肉質を作るために欠かせない飼育方法がパスチャーフェッドなのです。

蝦夷鹿

北海道の蝦夷鹿を今年も皆様にお届け致します!
低カロリー・高タンパク・高鉄分とヘルシーな蝦夷鹿肉は、このジビエの季節におすすめの食材です。是非お試しく下さい。
価格・在庫・納期は、担当にお問い合わせください。



<取扱い部位>

骨付きコース・コース正肉・骨付きモモ・モモ正肉 など

また弊社の蝦夷鹿は野生獣の食肉処理業の許可(旭衛検指令第 1911 号)を受けております。ちなみに許可を受けた食肉処理場以外で剥皮解体をした場合、本来は野生の鹿肉は販売品としては認められません。現在、密猟で捕らえた蝦夷鹿も多く出回っておりますが、倫理面・衛生面の観点から、お勧めできません。
食肉処理の許可を得た良質な蝦夷鹿のご利用をお勧めします。

スペイン王室御用達 ハブコ村のハモンイベリコベジョータ

ハブゴとは スペイン南西部のアンダルシア地方の小さな山村で、生ハムの生産を 125 年続けています。
そこで生産される生ハムは、スペインやイギリスの王室をはじめ、世界のVIP でも永く愛される最高級のもので、
今回はこの 5J 最高級ハモンイベリコを大特価でご案内いたします。

※スライスパックも取扱いあり

ハンガリー産 冷凍ボローニャソーセージ(モルタデラ風) スライスパック

ビュッフェやバイキング、朝食など幅広い用途でご使用になれる、マイルドな味とソフトな食感でどなたでも食べやすい味付けのハムです。既にスライス加工してありますので、解凍してそのままご使用いただけます。