



新商品 ホロホロ鳥

産地:茨城下農場 【受注:チルド】
品種:国産ほろほろ鳥・平外飼育
価格:中抜1.5kg以上、モツ付き
1羽=¥5400/羽

別送送料

阿波黒鶏

旨味と歯ごたえのバランスが人気の地鶏です。地養素を配合した飼料とオリーブ粕を餌にしている阿波黒鶏は、そのオリーブの恵みで凝縮された旨味を醸し出します。

品種:地鶏 常時在庫
1羽:2.0-2.2kg中抜 価格:¥1450/kg

阿波赤鶏

産地:徳島県 飼育:平飼い飼育
品種:国産赤鶏(赤鶏×レイドコーン)

【品種:赤鶏・地養赤鳥】
*価格・販売部位
・頭付中抜1.9kg=¥1250/kg
・一羽ばらし、骨付もも、胸肉 他

伊達鶏

産地:国産(宮城・福島)
飼育:国産赤鶏(赤鶏×レイドコーン)
飼育:45-80日平飼い飼育

【品種:赤鶏】
*価格・販売部位
1.8-2.0kgサイズ=¥1500/kg
骨付もも350g×5本入、胸肉 他

奈良大和肉鶏【メス指定可】

産地:奈良 品種:地鶏(Nワグマ×名古屋×シヤモ)
飼育:110-130日平飼い飼育

【品種:赤鶏】
*価格・販売部位
頭付中抜1.9kg以下=2200¥/kg

新商品 金華火腿(加熱済)

現地工場にて火腿の風味や食感が出る限り残るよう加熱スープ以外の料理にも使えるようになっています。

金華火腿ホール ¥7,200/kg
金華火腿小分 ¥7,600/kg
1pc約1kg すね肉(赤帯)は入りません

広東省産 広州鳩中抜

今回は別工場の脂付きの良い鳩を選別を致しました。一度ご賞味頂けますと幸いです。

広州鳩(380gup)=¥1500/羽
定期継続でご使用のお客様は弊社までご連絡をお願い致します

上湯(鶏豚)

老鶏と上質な豚赤身に丁寧につくり仕上げました。仕上げに金華火腿を入れています。少し濃いめに仕上げているので様々な用途にご使用にな

1kg=¥1200/kg

金華火腿骨

金華火腿の骨から採りましたスープと火腿で出来ましたスープになります。

火腿の風味とコクが残る骨を出来るだけ濡らないようにじっくり丁寧に時間をかけてスープを採り火腿を合1pc=1kg¥1650/kg
わせて作り出しました。1ケース(8kg)=¥13200

白湯(鶏豚)

老鶏やモミジ、ゼラチン質の多い部位を使用して作り出しました。濃厚なスープです

白湯(パタン)
1pc1kg=¥1000/kg

金華火腿蒸し

自社の中国産金華火腿と水のみで長時間蒸して仕上げたスープと組み合わせました。脂は除去し少しい目仕上げていますので調整してお使い頂けます

1pc500g=¥1500/pc(¥3000/kg)
1ケース(8pc)=¥12000/ケース

主な取り扱い銘柄

【国産牛】 山形 山形牛、米澤牛 宮城 仙台牛、漢方和牛 群馬 赤城牛、上州和牛 福島 福島牛、煙き牛 茨城 常陸牛 長野 りんご和牛 三重 松阪牛 兵庫 神戸牛、太田牛 鹿児島 のぎき牛

【外国産牛・豚】 7州産 アンガース牛 7州産 アンガース経産牛 米ネオラ7州産 アンガース牛 7州産 若姫牛 米ネオラ産 アイベリコ豚 アーモンドポーク 7州産 パークシャー種

【国産豚】 岩手 岩中豚、白金豚 宮城 漢方三元豚、マンガリツツア豚 山形 米沢三元豚 栃木 前田美豚 千葉 林のSPF 茨城 岩瀬牧場、長右衛門 山梨 甲斐甘み豚 宮崎 南の島豚 宮崎 霧島黒豚 国産 和豚もち豚 国産 平牧金華豚 平牧三元豚 国産 東京 X

【国産鶏】 秋田 比内地鶏(秋・ス) 茨城 ホロホロ鳥 奈良 大和地鶏(秋・ス) 三重 熊野地鶏(秋・ス) 徳島 阿波尾どり 阿波赤鶏(地養赤鳥) 岩手 岩手鶏 滋賀 近江鴨 国産 相鴨

山形牛は牝牛だけに

こだわり仕入れてます

サーロイン1本=¥9000/kg、切身¥9800/kg
リブローズ1本=¥7300/kg、ヒレ=16000/kg
内もも・シタマ・ランイチ=¥5400kg
肩ロース(本・kg)¥6800kg、外もも=¥4500kg

切身、ポーショナルト、スライスパック等、ご要望をお申し付けください

国産相鴨

近隣の鮮度の良い商品となります

チルド・冷凍共に同一価格

相鴨中抜 ¥1450/kg ムネ ¥3500/kg
骨付もも ¥1800/kg もも ¥1900/kg

滋賀県 近江鴨

琵琶湖に流れる川の良水で育ち、鴨舎では平飼いをして脂のついた近江鴨を一羽一羽丁寧に毛抜き処理をしています。すべて受注商品

中抜 ¥2300/kg ムネ ¥4000/kg
骨付もも ¥3000/kg もも ¥3200/kg

*送料は別添・キロ数によって異なります

長崎 烏骨鶏

1羽800gUP ¥3600/kg

国産冷凍鴨舌

国内加工になります

1pc500g=¥2000/pc

中国産 亀谷アール

北京種の家鴨(あひる)は脂がのり肉まで食する事が出来ます。独自の加熱処理をした焼鴨となります

1羽2.1kg ¥4600/羽
1羽1.5kg ¥2500/羽

中国産 焼鴨ホール

中国産 チェパレー種の焼鴨になります。手頃な価格のため使いやすいです

1羽1.5kg ¥2500/羽

和牛コンビーフ

約400g ¥4600/kg (約1本1,840円)

*Yamashoオリジナル 粗挽きウインナー・チリソー 1本約20g・500g入 ¥1500/kg

南の島豚

*南の島豚ベーコン 500g入 ¥2700/kg
*南の島豚生ベーコン 1pc約1kg ¥2600/kg

外国産 豚バラ煮豚

*外国産100%牛肉ハンバーグパテ 1pc=2kg入 ¥1800/kg

冷凍豚カツ

(N) 粉付) 60g×150枚=¥15300/ケース

国産牛スジ

170g×50枚=¥11000/ケース

スペイン産 ハモンセラノ、チオリソ

ハモンセラノ 100%ナチュラル Jamón Serrano 100% natural 300日熟成、1パック 50g ガスパック1パック=¥350/pc
ハモンセラノ スライス 200gパック ¥1400/pc

スペイン産 パンチェッタブロック ¥3700/kg
チオリソ・イベリコ 1本1kg ¥4300/kg
サルシッチョ・イベリコ 1本1kg ¥4300/kg
フエ・サラミ(白カビ) 1本160g ¥980/本

ハモンセラノ骨付き グランレセルバ18ヶ月 ¥3400/kg
ハモンセラノ骨無し グランレセルバ18ヶ月 ¥4800/kg
ハモンイベリコ・ベジヨタ100%骨付き48ヶ月 ¥11000/kg
ハモンイベリコ・ベジヨタ パレタ骨無し ¥11,000/kg

ふくしま煙き牛

(交雑種・3等級)
リブローズ ¥4800/kg(本)
サーロイン ¥6200/kg(本)

比内地鶏

産地:秋田県 品種:地鶏
飼育:150-160日平飼い飼育
頭付中抜1.9kg以下=¥3500/kg
【パーツ類はお問合せください。】
別送送料

神戸牛

但馬太田牛

兵庫県で生産から卸まで手掛ける太田家さんの但馬太田牛、神戸牛のご案内になります

4等級の価格・1本単位の販売となります

サーロイン ¥28,000/kg 内もも ¥7,500/kg
リブローズ ¥25,000/kg 外もも ¥7,000/kg
肩ロース ¥8,500/kg ランイチ ¥8,500/kg
ウデ ¥7,500/kg シタマ ¥8,000/kg

産直和牛内蔵

鹿児島から和牛の内蔵セットが毎週4-5頭入荷致します

和牛ハラミ(2kg) ¥7000/kg
和牛サガリ(2kg) ¥6800/kg
和牛タン(1.5kg) ¥7500/kg
和牛テール(2kg) ¥2300/kg
和牛大腸(2kg) ¥2200/kg
和牛ギャラ(2kg) ¥2200/kg
和牛シマ腸(1kg) ¥2800/kg
和牛黒ヒメ(2kg) ¥2200/kg
和牛ハツ(1.5kg) ¥1900/kg

* () は販売単位重量

受注順に出荷いたします

鹿児島黒牛

日本最大の生産地の鹿児島県、安定した肉質、生産頭数も多いので安定した商品供給が可能です

1本単位の価格 4等級・5等級

サーロイン ¥7500 ¥8500
リブローズ ¥6200 ¥6800
内もも ¥4300 ¥4800
ランイチ ¥4800 ¥5200
シタマ ¥4800 ¥5000
三角バラ ¥4500 ¥5000

十勝産交雑牛ヒレ

北海道十勝産 交雑2-3等級

毎月15-20本の限定数量

1本約4kg=¥6300/kg

アメリカ産アンガース牛ロング肥育

(経産牛再肥育プログラム)

2頭程度を出産した経産牛再肥育に限定
*経産牛のため完全に牝牛となります。
*味の濃いアメリカ牛となります。

サーロイン ¥3,400/kg
リブローズ ¥4,300/kg

漢方和牛

褐毛種×黒毛種、
褐毛種×2種類を選べます

褐毛純血種、褐毛と黒毛の掛け合せを選んで頂く事が出来ます。肉は3-4等級の14種類の漢方草を混ぜた飼料を与えることにより、赤身の味と脂はあっさり口溶けの良い牛となります。

サーロイン1本 ¥7300/kg チルド・受注
サーロイン1本 ¥8800/kg (kg販売可)
ヒレ1本 ¥13000/kg (常時数本は有)
ランイチ・シタマ・内もも1本 ¥5200/kg

土佐あかうし

土佐あかうしの年間生産3000頭と少なく希少性があり、赤身に入るアミノ酸は黒毛和種の2倍といわれています。TRBという赤身の格付けがあるほど赤身重視の牛になります

販売価格(2-3等級)
サーロイン ¥13000/kg、バラ ¥3500/kg
内もも・シタマ ¥6000/kg
リブローズ ¥10000/kg
*別途送料と頭数が少ない為リードタイムを頂きます。

長崎県 高田牧場産 雲仙あかうし

雲仙の水と良質な餌

高田牧場では雲仙普賢岳の麓にあり、自社栽培の良質な牧草と雲仙の地下水をたっぷり食べて育っています。ストレスなく健康に育てる雲仙あかうしは、10ヘクタールという広々とした牛舎で、のびのびとストレスを感じることなく育っています。

販売価格(4等級が主になります)
リブローズ ¥8000/kg、ミスジ ¥7500/kg、三角バラ ¥4800/kg、内もも ¥5300/kg
シタマ ¥5300/kg、肩ロース(ネック無) ¥5500/kg、外もも ¥4600/kg

*別途送料とまた頭数が少ない為リードタイムにお時間がかかります。

山商の国産牛・和牛スライス切身商

*スライス商品はパック内の肉間にシートが挟んであります。
*解凍方法にご注意ください

スライス商品 (900g-1kg入) *和牛・交雑牛スペック商品

山形牛サーロイン ¥10,000/kg *和牛バラ煮込み用整形 1pc=約3kg
山形牛リブローズ ¥7,700/kg 和牛バラを適度に脂と除去して整形した 4100/kg
山形牛肩ロース ¥7,400/kg
和牛リブローズ ¥7,400/kg
和牛肩ロース ¥7,000/kg
和牛肩バラ ¥3,800/kg
和牛もも ¥7,200/kg
交雑牛内もも(グリムキ) ¥4,200/kg
交雑牛肩ロース ¥6,200/kg
交雑牛肩バラ ¥2600/kg

*ステーキカット品
和牛3-4等サーロイン200g切身2枚入 ¥8300/kg
和牛3-4等リブローズ・カブリ無200-300g切身 ¥7500/kg
和牛5等もも切身 80g×3枚入 ¥1750/pc
交雑牛2-3等 ひれ180g切身1本分(元重) ¥8500/kg
交雑牛3-4等級 サーロイン1cm切身 ¥6600/kg

*ご要望のポーショナルカットにてご用意致します。
1pc約1-1.5kg ¥13,000/kg

北海道産ホルスタイン種

新規商品 牛サーロインブロック

牛サーロイン(去勢)のご案内となります。輸入肉など高騰する中で数量など安定した供給が可能です。定期購入であればチルドにてご対応可能になります

販売価格
ブロック ¥3,500/kg
冷凍切身 ¥3700/kg (元ラベル重量)
サイズ:1本単位(5~8kg)
・スライス、切身は1本単位となります。
グループにて使用の場合はkg販売可

当社おすすめ 鹿兒島のぎき牛

(メス限定・黒毛和種)

【炊き餌】
「のぎき牛」の中で選定したメス牛のみに炊き餌を与えるこだわり、炊く事によりふつから柔らかい餌は栄養が吸収しやすく肉質が一層良くなります。また不飽和脂肪酸の多い『のぎき牛』はあっさりとした脂身と肥育も30ヶ月以上で肉質もしっかりと味があります

販売価格 (4-5等級)
サーロイン・1本=¥9,500/kg、サーロイン切身 ¥11,000/kg
リブローズ1本=¥7,400/kg 肩ロース本=¥6,000/kg
外もも ¥4,500/kg トモバラ ¥2,800/kg
ランイチ、シタマ、内もも 各 ¥5,600/kg

おすすめ銘柄 前田美豚

こだわりの豚

養豚歴60年の前田さんのこだわりの豚は、今は少ない中ヨーク種を中心に数種類を掛け合せ出来上がった豚は、口どけが良く肉質がきめ細かく幅広くお使いいただける豚だと思います。是非一度ご試食をお願い致します

*毎週生産者が選別した、前田美豚が入荷致します
*品種:希少な中ヨーク種、デュロック種・他

ロース ¥2900/kg、バラ ¥1800/kg、もも ¥1600/kg
肩ロース ¥2900/kg うで ¥1400/kg チルド定期入荷

霧島黒豚

宮崎 霧島黒豚はイギリス系パークシャー種で林業産業者が仔豚からの一貫生産の黒豚になります

*チルド常時在庫商品
ロース ¥2800/kg、肩ロース ¥2700/kg、ヒレ ¥2800/kg

*冷凍在庫している商品
ロース ¥2700/kg、ヒレ ¥2600/kg、バラ ¥2300/kg
肩ロース ¥2700/kg、ウデ ¥1400/kg

宮崎 南の島豚

元は種豚家の永田氏が育てている豚は、安定的に品質に信頼があります。品種はあぐー豚の脂の甘さとデュロック種の赤身の柔らかさが特徴となります

毎週入荷

価格:ロース ¥2800/kg、肩ロース ¥2600/kg、バラ ¥1700/kg
うで ¥1400/kg、もも ¥1550/kg、肩スペアリブ ¥1300/kg

宮崎農場 (中ヨーク×デュロック他) 漢方三元豚

『人間が食べていいものは、豚にもいい』と関村氏の考えで14種漢方飼料を与え始めじっくり育てた豚肉です。

弊社は指定農場より入荷致します

常時在庫あり
ロース ¥3000/kg、肩ロース ¥2600/kg、バラ ¥1800/kg
肩スペアリブ ¥1250/kg、うで ¥1300/kg、もも ¥1550/kg

Almond Red Pork

スペイン産 冷凍アーモンドポーク

イベリ豚とデュロックなどの掛け合せとなります。甘みとコクが感じられる豚肉となります。価格お手頃な感じます。

肩ロース(プレサ無し) ¥1900/kg トントロ ¥2100/kg
ウデ ¥1150/kg バラ プレート(脂多い所は除去) ¥1350/kg

メキシコ産 チルド豚皮付バラ

1枚=約5kg ¥1400/kg

毎週入荷致します

岩中豚

安定した肉質の岩中豚となります。価格は今回より値上げになりました

受注納品
ロース ¥2800/kg、バラ ¥2450/kg、
肩ロース ¥2550/kg、ヒレ ¥3000/kg、もも ¥1400/kg

宮城県蔵王高原 しまぎき牧場産 受注発注

マンガリツツア豚

純血かハーフを選べます

ハンガリー原産のマンガリツツア豚を国内初の自社農場で繁殖を成功させたしまぎき牧場。羊のような豚でウーリービックとも呼ばれています。豚肉の特徴は脂の融点が低くオレイン酸を多く含んでいるそうです、肉質は柔らかく目が細かいです

*入荷頭数が少ない為、納期にお時間がかかる場合がございます。

半頭 ¥1950/kg、ロース ¥3900/kg
肩ロース ¥3700/kg、バラ ¥3300/kg
うで ¥1600/kg

TOKYO X

(トウキョウ エックス)

北京黒豚/パークシャー/デュロックの三元豚の掛け合せになります。 生産地は茨城・山梨

ロース ¥4200/kg、肩ロース ¥3800/kg、バラ ¥3400/kg
うで ¥1700/kg、半頭セット ¥1800/kg チルド・受注

岩瀬牧場 長右衛門

1954年に茨城で創業した岩瀬牧場の岩瀬 弘氏が美味しい豚を作るべく独自の考えで育てた豚、茨城梅山豚とデュロック種にパークシャー種掛け合せた四元豚は、肉質・脂身は甘みがあり、肥育も8ヶ月以上じっくり肉を育て、エサは完全自家加熱発酵の飼料のため豚の腸内発酵が活発になり元気な豚に育ちます

肩ロース ¥2700/kg、バラ ¥1700/kg、もも ¥1600/kg、
うで ¥1400/kg、肩スペアリブ ¥1400/kg チルド・週間2頭の限定入荷

NZ産 マトン枝肉

・半枝肉約12kg=¥1800/kg
・もも正肉約4kg=¥1600/kg
・骨付ミックスパック1pc約3kg=¥2000/kg
【枝肉を分割していろいろな部位が入る商品】