

# 畜産素材 仔牛 (ヴィール)

オーストラリア産 スタークヴィール



日本国内で最も流通量の多い牧草飼育で生後約半年間放牧飼育された仔牛です。



スタークヴィール  
バックストラップ



スタークヴィール  
テnderロイン



スタークヴィール  
ランプキャップ



スタークヴィール  
フランクステーキ

オランダ&イタリア産 ミルクフェッドヴィール



ミルクフェッドヴィール  
ストリップロイン リップオン



ミルクフェッドヴィール  
バックストラップ



主に脱脂粉乳で飼育される25~28週齢の仔牛です。ほんのりとミルクの香りのするしっとりとした柔らかな肉質で高級食材として高く評価されています。



ミルクフェッドヴィール  
スウィートブレッドセット



ミルクフェッドヴィール  
タン



ミルクフェッドヴィール  
フルテnderロイン



ミルクフェッドヴィール  
スウィートブレッドスロート

## ビーフ



### ブラックアンガス ビーフ

ブラックアンガス種は無角・全身を被う黒毛が特徴で、枝肉歩留・肉質が良く柔らかい黒毛牛として世界的に評価されています。



NZ産ビーフ  
ペティットテnder



US産 ビーフ  
チョイス クーレット



ブラックアンガスビーフ  
トップブレード



ブラックアンガスビーフ  
チャックフラップ



フランス産 シャロレー純血種 未経産牛



Genisse (ジェニス) と呼ばれる未経産のメス牛は、子取用の牛として育てられるため通常市場にはあまり出て来ません。ジェニス特有の雑味のないクリアな旨味は高く評価されています。



シャロレー純血種未経産牛  
7週間熟成ドライエージングビーフ  
ストリップロイン



シャロレー純血種未経産牛  
クラシタ



シャロレー純血種未経産牛  
ザプトン



シャロレー純血種未経産牛  
ミスジ

## 蝦夷鹿

<要在庫確認商品>

蝦夷鹿 (エゾシカ) は、肉付きがよく、クセも無くキメが細かく柔らかな肉質です。高タンパクで低カロリー、DHAや必須アミノ酸等が豊富に含まれています。



蝦夷鹿 ロース



蝦夷鹿 内もも



蝦夷鹿 芯玉



蝦夷鹿 外もも