

# 2016年9月の特別価格商品のご案内

## ランチのお肉料理に最適・・・

アメリカン・ビーフは、良質の穀物で育てられています。穀物は、アメリカの肥沃な穀物生産地帯で収穫されるナチュラルで良質なトウモロコシ、小麦、大豆などの栄養豊かで品質の良いものばかりです。また、肉牛は、豊かで清らかな水に恵まれた広大な大地とさわやかで乾燥した気候で健康的に育てられています。



ハンキングのポアレ



大人気の  
サガリ肉

牛サガリのカットの仕方



薄い皮は手ではがします。



皮の下のスジを切り落とします。



6～8ミリの厚さに輪切りにします。肉の中のスジは柔らかく、この程度の厚さなら気にならないので、そのままにしておきます。



ハンキングのまるとステーキ

**特別販売価格 1,640円/kg**

ハンガーステーキ！ハンギングテンダー（はらみ肉の一部）とは、横隔膜からぶら下がっているのがサガリ肉とも呼ばれている部位です。肉が肉屋でしか買えなかった時代、このステーキを目にした人はそう多くはないでしょう。肉屋が自分の晩御飯のために買っていることがほとんどなので、一口サイズにカットをして食べたら、「お口の中が宝石箱や～！」

商品名  
商品コード  
内容量  
形態  
原産国

ハンギングテンダー〔サガリ〕  
618  
1pc x 約1.5～2.0kg  
フレッシュ・チルドパック  
アメリカ・チヨイス

上記商品の他にも色々な商品を取り揃えています、お気軽にお尋ねください。

信用を重んじ、皆様に愛される。

Ingredient in the world  
株式会社 **たからじま**

467-0044 名古屋市天白区笹原町511番地  
TEL052-891-9666 FAX052-891-6947