

2017年夏向き特別価格のご案内6月

野性味たっぷり夏のスタミナのもと



アンガス牛」が一番美味しく味わうには、なんと言ってもステーキが一番です。柔らかい肉質とジューシーな肉の味わいを存分に味わうことができますよ。



アンガス牛」はやわらかい肉質が特徴的で、アンガス牛の出現により牛肉料理は煮込み料理からステーキのような焼き料理へと変遷していきました。

それに伴い、大手立ち食いステーキ店やファミリーレストランでもアンガス牛は盛んにふるまわれるように。ただし、肉質を柔らかくするために、牧草だけでなく大量の穀物飼料が必要となり、目安として1kg太らせるためには約8kgの飼料が使用されるようになりました。

そうした努力の甲斐あって、美味しく柔らかいアンガス牛が食べられるようになったんですね。



ハンギングステーキ

商品名	ハンギングテンダー
商品コード	7333
内容量	1pcx2pcx1.5~2.0kg
形態	キルドパック
原産国	ブラックアンガス米国産[チョイス]

発売開始日29年6月2日から

驚愕の特別価格 納入価格 **1,600/kg**

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