



たからじま 4月の特売商品



USテnderロイン

熟成牛



牛肉の中でもっとも柔らかく高価な部位、テnderロイン。
商社直仕入なので破格のお値段です。

トウモロコシで育てたアメリカ産の牛ヒレです。穀物市飼育は、臭みがなく、肉質が柔らかいのが特徴です。

3,950円/kg

コード	650
規格	3キロ前後
形態	チルド
原産国	アメリカ

NZテnderロイン ナチュラル

合成飲料や成長促進剤を一切使用しないナチュラルビーフです。優れた歩留まりと赤身の味わいが特徴です。
生後24か月未満のメス牛、去勢雄牛のヒレ肉です。



3,170円/kg

コード	636
規格	2キロ前後
形態	チルド
原産国	ニュージーランド

NZテnderロイン ヤングフル

牧草飼育のナチュラルビーフです。優れた歩留まりと赤身の味わいが特徴で、価格面で大変優れており、ランチや宴会にも人気の商品です。
生後189か月未満の雄牛のヒレ肉です。



2,620円/kg

コード	646
規格	2キロ前後
形態	チルド
原産国	ニュージーランド

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