



ローズピンクに照り映える赤身の中に、適度な脂が入ったモモ肉。甘味のある白い脂が特徴的なバラ肉。「あしきた牛」ならではのやわらかく豊潤な味わいを存分にお楽しみいただけます。

要冷凍 あしきた牛 焼肉

モモ	商品番号 7702
内容量 300g	
商品価格 3,200円(税込)	

バラ	商品番号 7703
内容量 300g	
商品価格 2,700円(税込)	



要冷凍

あしきた牛 すき焼き

肩ロース	商品番号 7704
内容量 300g	
商品価格 3,500円(税込)	

光沢のある霜降り。やわらかく程よい歯ごたえ。他の素材を引き立てる濃厚な旨味も凝縮されています。

要冷凍

あしきた牛
しゃぶしゃぶ

肩ロース	商品番号 7705
内容量 300g	
商品価格 3,900円(税込)	

発送に1週間ほどかかる場合がございます。予めご了承ください。

要冷凍 ※要冷凍マークの商品は、別途クール料(210円)が必要になります。



まるで美しい大理石のような淡いピンクの霜降り。やわらかくサッととろける感覚に酔いしれてしまいそう。

あしきた牛

知る人ぞ知る味わい。
唸る、黙る、笑う。



愛が育てる「あしきた牛」。
芦北町は熊本県最南端の肉用牛生産地でもあります。「あしきた牛」は、芦北町南部に位置する大関山の麓にて育てられ、熊本産稲藁飼料と細やかな愛情を注がれて良質な肉質になるのです。

熱い鉄板の上で、見る見るうちにその身の脂は潤いを増し、赤身に溶け込んでゆく。ぽつと白煙が上がり、香気が満ちて来る……。生産者全員が「世界一の味覚と自負する黒毛和牛「ブランド」あしきた牛」。その美味しさは、不知火海と九州山地に囲まれた豊かな自然の中、こだわりの飼料と愛情を注がれながら、じつじつと育まれます。ナイフを入れるとほろり。あふれる肉汁といっしょに食すれば、「コクのあるやさしい香り」と旨味に思わず絶句するかもしれません。



要冷凍

あしきた牛
サーロインステーキ

商品番号 7701
内容量 1kg (200g×5枚)
商品価格 13,000円(税込)