

# BUON GUSTO おすすめ CARNE

2017.12



## BLACK ANGUS - ブラックアンガス (アメリカ) -

チルド

ハンギングテンダー(サガリ) チャックフラップ(ハネシタ)

ハラミの一部。肉の繊維は粗いが、非常に柔らかい、やや肉色の濃い内臓肉。  
規格：約 2.0~2.4kg



サシが入った肉厚赤身肉でやわらかくジューシー。形が整っていて使い勝手が良い。  
規格：約 1.6~2.2kg

トップブレード(ミスジ)



柔らかい、やや肉色の濃い赤身肉で、希少部位として提供される人気部位。  
規格：約 2.3~2.7kg

## AGNELLO - 小羊 -

チルド

ラムラック



ラック(スタンダード)から背骨を除去しています。  
産地：ニュージーランド  
規格：約 1.2~1.4kg

## MANZO - 牛 (オーストラリア) -

冷凍

T ボーン



概ね月齢 24 ヶ月以下の若齢牛肉。オーストラリア現地でブロックのまま、2~3週間ウェットエイジング後にポーションカット。定賞商品でヒレの幅を3cm以上に指定。  
規格：定賞 400g

オッソブーコ



骨付きすね肉のセンターカットのポーションです。煮込みにはちょうど良い大きさです。  
規格：約 1.2kg~1.4kg  
規格ピース重量：約 220g~300g (5枚入り)

## FOIE GRAS - フォアグラ -

冷凍

ホール



産地：ハンガリー  
規格：約 500~600g

## VITELLO - 仔牛 -

冷凍

テンダーロイン



やわらかくて余計な脂肪分が少なく、多量のビタミンやミネラルも含まれています。産地：オランダ  
規格：約 1.2~1.5kg

リードヴォースロート(喉側)



比較的サイズが大きめのもの。前菜やサラダ、ソテーからフライ料理などに。  
規格：約 1kg 産地：オランダ

ストリップロイン



産地：オランダ  
規格：約 3.5kg

## ANATRA - 鴨ロース -

冷凍

マグレ・ド・カナール



産地：ハンガリー  
規格：約 300~350g

※写真はイメージです

## QUAGLIA - ウズラー -

冷凍

カイユ(中抜)



産地：スペイン  
規格：4羽入り/pc (約 800g)

トリッパ



ハチノス。イタリア語で「牛の第2胃袋」。煮込み料理の定番として使われています。注文：1kg~  
産地：オーストラリア

チョップレディラック4本リブ



「ローズヴィール」と呼ばれるオランダ産の赤身の仔牛肉。繊細な肉質をバランスよく持っている8ヶ月以下の月齢の仔牛。  
規格：約 2kg 産地：オランダ

タン



産地：オーストラリア  
規格：約 500g

裏面もご覧ください →

## MAIALE - 豚 -



### ブルターニュ産 アルゴアポーク (肩ロース)

冷凍

ブルターニュの広陵地帯で生産されている特別高級な豚肉の銘柄。赤身にシマリがあって柔らかく、脂肪はサラリとして味わい深く良い香りがあります。

産地：フランス 規格：約 2.5 kg



### ハンガリー産 マンガリツァ豚

冷凍

●肩ロース 規格：約 1.5 ~ 2 kg

●バラ肉 規格：約 2 ~ 2.5 kg



### 国産 曾我の屋の豚 ※現地から直送 中一日かかります

チルド

旨味たっぷりで雑味がなく、豚肉本来の甘みが魅力です。

●肩ロース 規格：約 2.5 kg

●ロース 規格：約 4 kg



### 仔豚ポルスレ 骨付き背肉 (リブ)

冷凍

母豚の乳のみで育った生後2~6週間の仔豚なので、身も皮も柔らかい特徴があります。使い勝手抜群なリブ、ローストやソテーに最適です。 規格：約 2.3kg (骨：約 20~22本入り)

産地：スペイン

## CINGHIALE - 猪 -

冷凍



### 国産 スネ肉 (ちまき)

規格：約 1 kg



### 国産 ほほ・首肉

規格：約 500 ~ 1.2 kg



### 冷凍 猪ミンチ肉

加工地：日本

規格：500g (真空パック)

## SALSICCIA - サルシッチャ -



### ネロ・パルマ豚 サルシッチャ

冷凍

イタリア産希少品種の黒豚「スイーノ・ネロ・パルマ」のサルシッチャ。イタリア仕様の香辛料、ハーブがもたらす香りと、大自然に育った黒豚特有の味わいが特徴です。

産地：イタリア 規格：約 500 ~ 600 g



### リチェッタドーロ サルシッチャ

冷凍

●サルシッチャ デッラ カーザ

産地：日本 規格：500g

●サルシッチャ フィノッキオーナ

産地：日本 規格：500g

●サルシッチャ ピッカント

産地：日本 規格：500g

※写真の商品はピッカントです

### サルシッチャ&サルシッチャベース

冷凍



●サルシッチャ

国産豚肉使用

規格：500g (50g × 10本)

●サルシッチャベース

国産豚肉使用

規格：500g

### アンドウイエット (ホルモン入りソーセージ)

冷凍



豚内臓 (大腸・小腸・胃) をソーセージ生地とともにケーシングに詰め込み、にんにくを効かせたフランスの伝統的ソーセージ。

原産地：フランス

規格：500g



### イベリコ豚ソーセージ

冷凍

最高ランク「ベジョータ」のバラを使用したソーセージ。あっさりとした味わいの中にも脂の旨みが詰まった逸品。

原産地：スペイン

規格：500g

