

BLACK ANGUS ーブラックアンガス (アメリカ)ー 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 -

ラムラック(チルド)

冷凍





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

マグレ・ド・カナール

MANZO - 牛 (オーストラリア) -

Tボーン

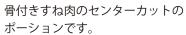


概ね月齢24ヶ月以下の若齢牛肉。 オーストラリア現地でブロックのまま、 2~3週間ウェットエイジング後にポーション カット。定貫商品でヒレの幅を3cm以上に指定。

規格:定貫 400g

冷凍

オッソブーコ



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 - フォアグラー



ホール

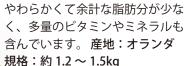
ANATRA - 鴨ロース -

産地:ハンガリー 規格:約500~600 g

VITELLO - 仔牛 -

冷凍

テンダーロイン 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。 **一本**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

タン



産地:オランダ 規格:約3.5kg

※写真はイメージです

OUAGLIA - ウズラー

産地:ハンガリー 規格:約300~350 g

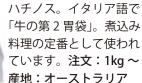


カイユ(中抜)

産地:スペイン

規格:4羽入り/pc(約800g)

トリッパ



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

産地:オーストラリア 規格:約500g

裏面もご覧ください



冷凍

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 マンガリッツァ豚

冷凍

●肩ロース 規格:約1.5~2kg

●バラ肉 規格:約2~2.5 kg



国産 曽我の屋の豚 ※現地から直送 サルド

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4kg



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1kg



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 ピッカンテ

産地:日本 規格:500g



※写真の商品はピッカンテです

サルシッチャ&サルシッチャベース

冷冽



●サルシッチャ 国産豚肉使用 規格:500g (50)

規格:500g (50g×10本) ●サルシッチャベース

国産豚肉使用 規格:500g

アンドゥイエット(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



有限会社ブォングスト tel:06-6225-5350 fax:06-6225-5351