

BUON GUSTO おすすめ CARNE 改定版!! 2018.04

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)



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

チャックフラップ(ハネシタ)



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

チョイス クーレット (イチボ)



規格：約 4kg
(2ピース入り)

MANZO - 牛 (オーストラリア) -

T ボーン

冷凍



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

VITELLO - 仔牛 -

冷凍

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

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

タン



産地：オーストラリア
規格：約 500g

CAVALLO - 馬 -

冷凍

国産馬肉もも 生食用



赤身の旨さと柔らかさが特徴で生食でもお召しあがりいただけます。
産地：日本(会津ブランド)
規格：約 200g

FOIE GRAS - コアゴロ -

ホール

冷凍



産地：ハンガリー
規格：約 500~600g

フォアグラ
カナル スライス



産地：スペイン
規格：1kg (1枚 20~30g)

冷凍

ANATRA - 鴨ロース -

マグレ・ド・カナル

冷凍



産地：ハンガリー
規格：約 300~350g

※写真はイメージです

シバリエールブランド (バルバリー種)

ロワール地方



フィレ・ド・カナル

産地：フランス
規格：約 350g

冷凍



キュイス・ド・カナル

産地：フランス
規格：約 400g

冷凍



フィレ・ド・カネット

産地：フランス
規格：約 180g×2枚/pc

冷凍



キュイス・ド・カネット

産地：フランス
規格：約 200g×2

冷凍

裏面もご覧ください →

MAIALE - 豚 -



国産 曾我の屋の豚 ※現地から直送
中一日かかります

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



仔豚ポルスレ ミニロティ 骨なしモモ肉 **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。1つずつ成形しているので下処理なく使い勝手が良いです。

規格：約 1.6kg (9つ入り) 産地：スペイン



国産
黒豚

ネーロ・ノービレ 16mm ミンチ **冷凍**

宮城県の純血バークシャー「黒の豚」のバラ肉、腕肉、モモ肉を 100% 使用。手切りのざく切りのような粗々感、約 85% の赤身と 15% の脂身のバランスの良い割合。

規格：500g 産地：日本

AGNELLO - 小羊 -



ラムラック **チルド**

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

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)

チルド

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

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

QUAGLIA - ウズヨ -



カイユ (中抜) **冷凍**

産地：スペイン

規格：4羽入り / pc (約 800g)

※写真はイメージです

FARAONA - ホロホロ鳥 -



キュイス・パンタード **冷凍**

産地：フランス

規格：約 400g

(骨付きモモ 2本入り)

