



2020.3/1(日)~4/30(木)

赤身推し

脂肪燃焼をサポート!

鉄分たっぷり!

良質なタンパク質をチャージ!

低カロリーでヘルシー!

牛肉には、良質なたんぱく質と鉄分がいっぱい。
必須アミノ酸も豊富に含まれています。
とくに赤身肉には、吸収されやすいヘム鉄やビタミンB12、亜鉛も多く、
貧血や風邪の予防、味覚障害の改善、成長促進が期待できます。

《兵庫県産 竹園特選黒毛和牛》おすすめ商品

オーダーカット

ローストビーフ・ステーキ・焼肉など
ご要望に応じてカット



イチボ 100g **1,890円**税込

口当たりがよく肉味がまろやかで人気の部位。
お料理：ローストビーフ・ステーキ
焼肉・味噌漬け



ランプ 100g **1,890円**税込

柔らかさとしっかりとした赤身の味わいが
楽しめる部位。
お料理：ローストビーフ・ステーキ
焼肉・味噌漬け



ラムシン 100g **1,890円**税込

もも肉の中では最も柔らかいとされる部位。
お料理：ローストビーフ・ステーキ
焼肉・味噌漬け

焼肉



トンビ 100g **1,090円**税込

力強い食感でお肉の旨みをしっかりと
感じられる部位。



ヒウチ 100g **1,490円**税込

竹園の赤身の中では霜降りが
よく入っている部位。



イチボ 100g **1,890円**税込

口当たりがよく肉味がまろやかで人気の部位。

スライス



ソトヒラ 100g **890円**税込

力強い食感でお肉の旨みをしっかりと
感じられる部位。



ウチヒラ 100g **1,090円**税込

あっさりとした味で脂身が少なく
ヘルシーな部位。



マル 100g **1,090円**税込

きめ細かく職人おすすめ部位。