

# 緊急告知

和牛の最高峰と言われる神戸牛。

さらにお肉の中で最高峰と言われる部位であるフィレ肉。

この「最高峰 × 最高峰」を、ご利用いただいております

全てのお客様にあらためて神戸牛の良さを

知っていただきたいという思いから

協力会社さん提携のもと超特価でご提供してきましたが

**思った以上の売れ行きで残りわずかとなってしまいました。**

## 売り切れ御免

神戸牛 約 120 頭分の  
フィレ **1 トン**  
売り切れまで続けます!!

「祭」開催中、お客様より

「いつもの神戸牛フィレとどう違うの?」「『解凍商品』ってなに?」

といったご質問をいただきましたのでひとことご説明いたします。

いつものフィレと異なるのは、通常 約 0°C で保存するフィレ肉を、

今回は約マイナス 20°C で保存(一旦冷凍)している点だけです。

それが「解凍商品」であり 2 日以内に召し上がっていただくことを推奨しています。

また「神戸牛フィレ」に関しまして少し触れますが、

神戸牛 1 頭から取れるフィレの量は約 8 kg しかなく、日本全国で 1 年間に約 49 トンしか口にすることが出来ないほどの希少価値が高いお肉が「神戸牛フィレ」です。

希少価値の高い「神戸牛フィレ」を、この価格でお食べいただけるのも

残りわずかです、この機会に、改めて「神戸牛フィレ」を召し上がっていただき

その良さをご体感ください。



フィレに特化し超特価!  
『神戸牛フィレ 1 トン 買い! 祭』