

エゾ鹿 北海道上川産



肩ロース



リブロース



ランプ



シンタマ



外モモ



スネ

部位	販売単位	単位重量	キロ単価	備考	お勧め調理法
ヒレ	2本(1頭分)	0.4-0.5kg	4,800		焼き、たたき
肩ロース	1本	1-1.3kg	4,200		焼き
リブロース	1本	0.9-1.2kg	4,300		焼き、たたき
シンタマ	1本	0.9-1.2kg	2,800		煮込み、たたき
ランプ	1頭分	0.8-1kg	2,900		焼き、煮込み
内モモ	1本	1.3-1.7kg	2,500		ロースト
外モモ	1本	1.2-1.8kg	2,400		ハム
バラ	1本	0.8-1.4kg	1,950		ベーコン、煮込み
スネ	1頭分	1.5-2kg	1,750		煮込み、ミンチ
ウデ	1本	1.5-3kg	1,700		煮込み、ミンチ
スペアリブ	2本	0.4-0.5kg	2,200		焼き
タン	1本	0.1-0.2kg	9,600		焼き
ハツ	1本	0.3-0.5kg	4,200		焼き、搔き揚げ

※この価格に送料と消費税は含まれておりません。

株式会社 日本産直市場
TEL 050-1475-5809
FAX 050-3488-3460