

甲州ワインビーフ

ワインの絞り粕、トウモロコシ・オカラ・麦などを飼料として、山梨の満ちあふれる自然の中で丹念に育て上げました。

ワイン粕は良質な繊維を大量に含んでいると共に、ぶどうの皮や種、それに酵素の働きにより肉質が改善され、牛肉のうま味が引き出されます。



原木

品名	キロ単価
サーロイン (8~10kg)	6,700 円
リブローズ (5~7kg)	6,700 円
ヒレ (3.5~4.5kg)	6,850 円
肩ローズ(ネックなし) (12~15kg)	4,200 円
ウデ (13~17kg)	2,950 円
ブリスケ(肩バラ) (8~12kg)	1,650 円
ショートリブ (5~7kg)	4,150 円
内バラ・外バラセット (20~30kg)	2,250 円
内モモ (8~10kg)	2,950 円
シタマ (8~10kg)	2,950 円
ランプ (8~10kg)	2,950 円
外モモ (8~10kg)	2,950 円
友スネ (2~3kg)	1,650 円
前スネ (約4kg)	1,650 円
ネック (約4kg)	1,650 円

ぐりむき・カットなど

品名	キロ単価
バラ ブロック(焼肉用など)	5,200 円
モモ ブロック(ロースト用など)	4,800 円
リブローズ スライス(すき焼き用など)	9,400 円
肩ローズ スライス(すき焼き用など)	7,300 円
バラ スライス(カルビカットなど)	5,400 円
モモ スライス	5,000 円
サーロイン ステーキカット	9,800 円



生産情報公表JAS規格とは、消費者の安心と信頼を確保するため、食品の生産情報を生産者が正確に記録・保管・公表し、消費者がその製品を買い求める際にその生産情報を確認できる食品の基準です。

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