

Kawashima Meat Information

vol.380

※こちらのチラシに掲載している商品は、東京本社からルート配送等にてお届けしている飲食店のお客様への販売に限らせていただいております。

＜お客様へのお知らせとお願い＞
●冷凍商品の入荷時品質保持期限を変更することなく出荷しているため、解凍依頼はお受けいたしかねます。
●今号開始の特売商品は、9月1日より販売いたします。価格はすべて総額表示になります。
●特価商品のため、掲載されている商品規格以外（スライス加工や挽肉加工等）での納品は対応いたしかねます。あらかじめご了承ください。

広告商品売り出し期間

2025 9/1 月 2025 9/30 火

秋の食材特集

北海道産 仔牛ロース

北海道産 冷凍 仔牛ロース ブロック
【1パック(2本入り)：(0.8～5kg)×2本入り】

国産牛 凍結品

60パック限定

税抜価格 ￥2,600/kg (税込価格 ￥2,808/kg)

個体差があります
商品写真上から
約6.62kg
約3.10kg
約2.48kg

ヴァイスヴルスト

冷凍 ヴァイスヴルスト
【1パック：400g(約80g×5本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

※原料肉は豚肉です。仔牛ではありません。

税抜価格 ￥900/パック (税込価格 ￥972/パック)

ノンスモークソーセージ

NEW
冷凍 粗挽ノンスモークソーセージ(業務用)
【1パック：150g(約25g×6本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

税抜価格 ￥350/パック (税込価格 ￥378/パック)

受注発注品 骨付きカタ肉

NEW

北海道産 チルド 馬木葉のエゾシカ 骨付きカタ肉 ブロック (ミートラップ巻き)
【1パック：3～6kg】

チルド

税抜価格 ￥650/kg (税込価格 ￥702/kg)

※豚のカット規格と同様の骨付きカタの規格に変更となっております。
※納品まで5～8営業日程度頂戴いたします。

生ソーセージ

冷凍 馬木葉のエゾシカ肉使用 生ソーセージ
【1パック：240g(約60g×4本入り)】
※要加熱の商品になります。

加工品 凍結品

税抜価格 ￥550/パック (税込価格 ￥594/パック)

冷凍 馬木葉のエゾシカ肉使用 生ソーセージ・フランクタイプ(フェネル入り)
【1パック：240g(約80g×3本入り)】
※要加熱の商品になります。

加工品 凍結品

税抜価格 ￥550/パック (税込価格 ￥594/パック)

ネック付きカタロース

北海道産 馬木葉のエゾシカ肉 冷凍 ネック正肉(ネック付きカタロース) ブロック
【1パック：0.3～4.0kg(1対入り[2本]) / 1パック】

凍結品

※1本入りとなる場合もございます。

税抜価格 ￥750/kg (税込価格 ￥810/kg)

※特売商品につき、オスメスや重量等の指定は対応いたしかねます。

ソーセージ

冷凍 特売 馬木葉のエゾシカ肉使用 スモークソーセージ(プレーン)
【1パック：150g(約25g×6本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

税抜価格 ￥450/パック (税込価格 ￥486/パック)

NEW
冷凍 馬木葉のエゾシカ肉使用 ノンスモークソーセージ(フェネル入り/業務用)
【1パック：150g(約25g×6本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

税抜価格 ￥450/パック (税込価格 ￥486/パック)

スモークフランク

NEW
冷凍 馬木葉のエゾシカ肉使用 スモークフランク(プレーン/業務用)
【1パック：240g(約60g×4本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

税抜価格 ￥700/パック (税込価格 ￥756/パック)

NEW
冷凍 馬木葉のエゾシカ肉使用 スモークフランク(プレーン/業務用)
【1パック：240g(約60g×4本入り)】
※加熱食肉製品(加熱後包装)

加工品 凍結品

税抜価格 ￥700/パック (税込価格 ￥756/パック)

馬木葉様白糠工場加工の商品になります
脂がある旧規格品です

旧規格商品在庫処分特価

北海道産 馬木葉のエゾシカ肉 冷凍 モモ正肉 ブロック
【1パック：約0.3～1.2kg】

凍結品

400パック限定

税抜価格 ￥500/kg (税込価格 ￥540/kg)

馬木葉様白糠工場加工の商品になります

北海道産 馬木葉のエゾシカ肉 冷凍 スネ正肉 ブロック
【1パック：0.5～1.5kg】

凍結品

400パック限定

税抜価格 ￥750/kg (税込価格 ￥810/kg)

北海道産 馬木葉のエゾシカ肉 冷凍 ヒレ正肉 ブロック
【1パック：0.2～0.8kg(2本入り)】
※1本入りとなる場合もございます。

凍結品

100パック限定

税抜価格 ￥2,900/kg (税込価格 ￥3,132/kg)

北海道産 馬木葉のエゾシカ肉 冷凍 ロース正肉 ブロック
【1パック：0.5～5.7kg】

凍結品

570パック限定

税抜価格 ￥3,900/kg (税込価格 ￥4,212/kg)

※本年3月頃～6月までにカットしたものが中心となります。狐胆のものに比べ、脂はついておりません。
※特売商品につき、オスメスや重量等の指定は対応いたしかねます。

期間限定価格

北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ 挽肉 (4.8mm2度挽き/1kgパック)
【1パック：1.0kg】

※脂の目安は20～25%程度です。
※使用部位：モモ・カタ・バラ肉使用

凍結品 340パック限定

税抜価格 ￥1,100/kg (税込価格 ￥1,188/kg)

特売 北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ肉 カタ正肉(ウデ) ブロック
【1本：約0.8～4.0kg】

凍結品

税抜価格 ￥950/kg (税込価格 ￥1,026/kg)

Aged Tenderloin by ANZCO Foods

ニュージーランド産 冷凍 牛ヒレ ブロック(Aged)(ひもなし規格/サイドマッスルオフ)
【1パック：約1.8～2.2kg】

輸入牛 凍結品

税抜価格 ￥3,575/kg (税込価格 ￥3,861/kg)

今号販売する牛ヒレは、アンズコ社のニュージーランドの工場から14日間冷蔵保管をかけた状態で凍結した商品です。牛などの家畜の筋肉は屠畜直後は軟らかいですが、その後時間が経過すると硬くなり、そのことを一般的に死後硬直と呼びます。その後、硬直解除(解凍)するためには、牛肉をおよそ10日程度の時間が必要で、低温保管しながら、この期間経ることによって食肉として好ましい状態になると言われています。
※今回販売する製品は、熟成品質を均一に保つため、屠畜・冷蔵保管・凍結の工程を現場で厳格な管理下で行った製品になります。

特売 北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ肉 バラ正肉 ブロック
【1本：約0.6～4.0kg】

凍結品

税抜価格 ￥600/kg (税込価格 ￥648/kg)

北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ 鹿骨(背骨)
【1パック：約1kg】

凍結品

税抜価格 ￥350/kg (税込価格 ￥378/kg)

北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ 鹿骨(ゲンコジ)
【1パック：約1kg】

凍結品

税抜価格 ￥350/kg (税込価格 ￥378/kg)

北海道産 冷凍 馬木葉のエゾシカ 鹿骨(コミガラ)
【1パック：約1kg】

凍結品

税抜価格 ￥300/kg (税込価格 ￥324/kg)

ANGUS 血統×畜種×長期肥育

素牛は、2世代(父母×祖父母)が100%ブラクアンガスと証明できるものを選び、純度の高い極めて良質な血統限定、上質でふれのない美味しさを追求。長期肥育としては業界最長である200日を越える270日間に設定。こだわりの飼料配合。ホルモンフリー。肥育場は海拔1,000M以上の高原地域に位置し、川や湖に囲まれ豊富な水源を有する肥沃な土壌。敷地面積は4,500ヘクタール(東京ドーム4千個分)と、世界でも有数の肥育場で景色は壮観。フィードロットの一部に大きな屋根を設置し、牛にストレスを与えないようにすることで増産率への寄与、病気リスク軽減。

■環境／牛に配慮した施策

州政府が管理しているフィードロットのランクで最上位の「Aクラス」に認定されている。(ベンの大ささ、1頭あたりのスペース、水の使用量、環境への配慮、フィードロットの場所などで判断)

オーストラリア産 アンガス牛 ウチモモ ブロック 原木(かぶりなし)
【1本：約6～10kg】

輸入牛 チルド

税抜価格 ￥1,975/kg (税込価格 ￥2,133/kg)

小割はこちら

オーストラリア産 アンガス牛 ウチモモ ブロック 1/4カット(かぶりなし)
【1本：約1.5～2.5kg】

輸入牛 チルド

税抜価格 ￥2,275/kg (税込価格 ￥2,457/kg)

クーベルチュールチョコレートを使用して焼き上げたケーキです。

冷凍 北海道 ガトーショコラ
【1箱：270g】

ケーキ 凍結品

カット適温 冷蔵庫(5℃)で約30分後

解凍時間 冷蔵庫(5℃)で約1時間30分後

税抜価格 ￥1,120/箱 (税込価格 ￥1,210/箱)

原材料／チョコレート、液卵、乳等を主要原料とする食品、砂糖、クリーム、ココアパウダー、小麦粉、牛乳、砂糖加工品、乳化剤

※盛りつけイメージ

レモンの酸味ときめ細やかでなめらかな舌触りが特長です。

冷凍 北海道 チーズケーキ(ニューヨークタイプ)
【1箱：240g】

ケーキ 凍結品

カット適温 冷蔵庫(5℃)で約30分後

解凍時間 冷蔵庫(5℃)で約2時間後

税抜価格 ￥880/箱 (税込価格 ￥951/箱)

原材料／ナチュラルチーズ、液卵、砂糖、小麦粉、加糖卵白加工品、マーガリン、クリーム、牛乳、レモンジュース(濃縮還元)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、着色料(カラチン)

※盛りつけイメージ

クリームチーズとチェダーチーズを使用し、表面に丁寧に焼き色を付けたチーズケーキです。

冷凍 北海道 チーズケーキ(ブリュレ)
【1箱：270g】

ケーキ 凍結品

カット適温 冷蔵庫(5℃)で約30分後

解凍時間 冷蔵庫(5℃)で約2時間30分後

税抜価格 ￥880/箱 (税込価格 ￥951/箱)

原材料／乳等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ、砂糖、液卵、牛乳、小麦粉、ごま油、香料、ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)

※盛りつけイメージ