

# MEAT BROTHERS



黒樺牛シントマ

モモの中でも肉のきめが細かく軟らかい部位  
癖は少なく、あっさり、でもしっかりとした味



黒樺牛サーロイン

肩から腰にかけての部位をロースといい  
その中でもサーロインは「牛肉の王様」と呼ばれる



黒樺牛ハラミ

細かなサシが入っていて、焼肉はもちろん  
サイコロステーキにカットがオススメです!



黒樺牛ヒレ

やわらかさは牛肉界NO.1です!  
厚めでレアのステーキがオススメです



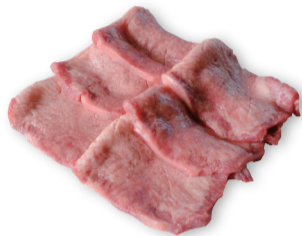
黒樺牛ブリスケット

バラ肉の赤身で程よい脂もあるが、味わい深い  
薄切りミディアムレアがオススメです



黒樺牛ウデ

あっさりしているが、味わい深い部位で  
すき焼きからカレーまで万能かつ美味しい



US産牛タン

みんな大好きな牛タン!  
厚切りにしてステーキもグッドです



三角バラ

美味しいサシが入ったお肉。  
焼肉では「特上カルビ」として使われます



国産やまと豚バラ

こだわりのやまと豚を使用  
とにかく甘くて美味しい豚バラ肉です



国産鶏桜姫もも肉

やわらかく、コクとうま味のあるもも肉です  
焼く、煮る、揚げる、蒸す...何にでも合う鶏肉



ホルモンミックス



ホルモンコーナー



冷凍鶏ハラミ



豚シロ 120g



牛スジボイル済み 100g



国産やまと豚ベーコン  
1本 350g



手作りメンチカツ



手作りコロッケ



冷凍ハンバーグ



冷凍自家製鶏だんご



鶏塩スープ



カレーのルー



あらびきウインナー



やまと豚  
ロングチーズチョリソー



やまと豚  
ロング荒挽フランク



冷凍フランク3種



BOOウインナー



ローストビーフ 100g



牛丼の具ウ 300g入り



豚丼の具ウ 300g入り



焼肉のタレ



盛岡冷麺



牛肉コロッケ



メンチカツ



ステーキ盛り合わせ



黒樺牛サーロイン  
すき焼き用(しゃぶしゃぶ用)



黒樺牛赤身  
すき焼き用(しゃぶしゃぶ用)



自家製オリジナル商品  
詰め合わせ(冷凍)



肉ケーキ