



オーストラリア産 チルド仔牛

スタークヴィール Stirk Veal

9月10月11月特選商品のご案内



スタークヴィールとは？

生後半程度(枝肉重量:90~120kg)で屠殺されるタイプの仔牛。
離乳後は放牧で飼育される。

スタークヴィールは、オーストラリアの主にヴィクトリア州とニューサウスウェールズ州の肥沃な土地で飼育されています。生後4~8ヶ月頃まで育った仔牛で、主に肉用種であるため肉質はしっかりしており、脂身が少なく、また仔牛特有のキメ細かな柔らかな肉質も持ち合わせています。生産日から品質保持期間が77日間ありますので、日本に着いてからもチルドの状態でのお届けが可能です。

肩抜きロース肉。仔牛肉の中でも柔らかい部位です。
ロースト、グリル、ブレゼ、ソテーなどにどうぞ。

仔牛 バックストラップ

保管:チルド
産地:オーストラリア
規格:約2.0~3.0kg



価格 / kg

※表示価格には別途消費税がかかります

フィレ正肉。きめ細かく非常に柔らかい部位です。
ソテー、グリルにどうぞ。

仔牛 テンダーロイン

保管:チルド
産地:オーストラリア
規格:約0.7~1.2kg



価格 / kg

※表示価格には別途消費税がかかります



「えにし」を大切に



MATSUYA
株式会社
マツヤ

<http://www.mw-matsuya.co.jp>

■拠点:大阪支店 / 東京支店 / 名古屋支店 / 京都支店 / 神戸支店 / 九州支店
■事業部:特販事業部

2017.7.20