

新次元「旨」カルビ

100%純血種イベリコ
ベジータ中落ちカルビ



4日間熟成プレミアム
ラムカルビ



使いたいにはワケがある

スペイン王室謹上ブランド、セニョーリオ・デ・モンタネラ(SDM)社の100%純血種イベリコの最高峰ベジータが原料です。アバラ骨の間の正肉で形は棒状です。

ドングリをタププリ食べたイベリコ豚ベジータの脂はオレイン酸が豊富になり、食べるオリーブオイルともいわれヘルシーです。クセのない旨味とジューシーさが格別です。

解凍後、筋引きやそうじは不要、適当にカットして歩留まり100%で全部使えます。

- SDM社 100%純血種イベリコベジータ 中落ちカルビ スペイン産 冷凍品 1kgパック(定賞)×10 10kg/ケース



↑1kgパックの中身



シンプルに塩コショウで炙り焼きが旨さを堪能できます。その他ソテー、串、カツレツなど幅広くお使いいただけます。

と畜後4日間熟成させたプレミアムラムのバラ正肉です。チルドに迫る品質でクセがなく旨みがあります。小分けにカットされていますので手間がかかりません。

ラムはビタミンB1、B2、亜鉛や脂肪燃焼効果が高いカルニチンが豊富で、とてもヘルシーなミートです。最近ラムをメインにするレストランも増え女性にも注目されています。熟成プレミアムラムカルビはコストパフォーマンスに優れています。

解凍後、筋引きやそうじは不要、歩留まり100%で全部使えます。

- 熟成プレミアムラムカルビ NZ産 冷凍品 500gトレー(定賞)×24 12kg/ケース



↑500gパックの中身



焼肉はもちろん、カツレツ、串焼き、カレー、シチューなど幅広くお使いいただけます。

※継続メニューにご利用の際は、安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。