

5月13日 (日) 赤身肉の日

赤身肉といえば☆良質なたんぱく質
肌や髪、骨に血液、脳内ホルモンの材料にもなる良質なたんぱく質が豊富。

赤身肉といえば☆鉄分豊富
体内への吸収率が、ハウレンソウより5~10倍も良いんです！

【三重県産松阪牛 最高ランクA5】

赤身肉のステーキ 1080円(税込)/1枚

【黒毛和牛】

赤身肉のステーキ 698円(税込)/1枚

【国産牛】

赤身肉のしゃぶしゃぶ用 598円(税込)/100g

【黒毛和牛】

すき焼き焼肉用(赤身) 通常 864円⇒800円(税込)/100g

【国産牛】

すき焼き焼肉用(赤身) 通常 648円⇒600円(税込)/100g

【埼玉県産いるまポーク】

豚ヒレ 通常 270円⇒250円(税込)/100g

【埼玉県産いるまポーク】

豚モモ肉ひとくちカツ用(赤身) 通常 173円⇒150円(税込)/100g

【埼玉県産いるまポーク】

豚モモ肉 通常 173円⇒150円(税込)/100g

【お酒のおつまみにどうですか】

桜ユツケ(馬肉、タレ付き) 398円(税込)/1パック