

12月16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

【国産 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

【国産 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

馬刺し

通常 798円⇒756円(税込)/100g