

# 精肉部位【プレートのご案内】

**ミスジ**

一頭からわずしかしかとれない希少部位。美しい霜降り肉でとろける味わい。



品番 D-1  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**イチボ**

もも肉の中で、極少量しかとれない貴重な部位。赤身の旨みと適度な歯ごたえが合わさった「通」好みのお肉。



品番 D-2  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**ランプ**

モモの中でも特に柔らかい特撰部位です。風味が良く肉汁が豊富です。赤身の旨みと、堪能下さい。



品番 D-3  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**ザブトン**

肩ロースの中でも最も美味し、サシが入っている部分です。



品番 D-4  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**シャブリアン**

ヒレ肉の中央部分でわずしかとれない希少部位。究極のやわらかくて最高級のステーキです。



品番 D-5  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**三角バラ**

一頭からわずしかしか取ることで、できない最上級品。



品番 D-6  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**中落カルビ**

肋(バラ)肉で、良質の肉質と脂肪が重なっています。嚼むほどに濃い旨みがあふれる人気の希少部位です。



品番 D-7  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**カイノミ**

中バラの部で最もヒレに近い特撰部位です。とても柔らかくジューシー。肉本来の旨みです。



品番 D-8  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**ササバラ**

アバラのお肉から僅かに取れる上質な部位(別名)フランク。繊維質は赤身と柔らかい霜降りバランスが絶妙です。



品番 D-9  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**トモサンカク**


上質な霜降りが入った柔らかいモモの希少部位です。味わい深く、甘みもあり、焼肉通が好む味わいです。



品番 D-10  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**ロース**

脂が少なく、さっぱりとした味わいと柔らかな食感で、肉本来の美味しさを味わえます。



品番 D-11  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**ヒウチ**

上質な霜降りが入った柔らかいモモの希少部位です。赤身の旨みに脂のツグが程良く融合した肉質は、焼肉通が好む味わいです。



品番 D-12  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**黒毛和牛**

日本古来の食用専用種。柔らかい肉質と上品な甘味が特徴です。



品番 D-13  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**交雑種**

和牛と国産牛の交配により和牛本来の柔らかさと甘味があります。



品番 D-14  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**国産牛**

安心、安全なお肉です。



品番 D-15  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**肩ロース**

肉質はきめ細く柔らかい部位。脂肪が霜降り状に分散し牛肉の豊かな味わいが楽しめます。



品番 D-16  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**モモ**

少々きめが粗いが柔らかく、肉質が均一。牛肉の中でも特に脂身が少なく、カロリー低めでヘルシーな赤身肉です。



品番 D-17  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

**バラ**

赤身と脂肪が層になった部位。コクがあり濃厚な味わいから焼肉にも人気があります。



品番 D-18  
入数 1冊100枚  
1シート 10枚

※掲載商品以外にも多数の商品がございます。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。

<http://www.kamiiso.co.jp/>

※上記デザインと同一または部分変更したデザインを無断で複製使用することは禁じられております。※実際の印刷とは若干色調が異なる場合がございますので、予めご了承下さい。

**エースラベル**