# GUチャンネル

# 畜産&水産品特集

今回は、畜肉と水産のイチオシ商品を特集します!!

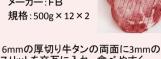
コスパよく使い易い牛肉・明太子や、少量タイプの本格生八ムなどをご紹介。

# 様々なメニューに活躍



牛タン6mmスライス (両面スリット)

メーカー:FB



スリットを交互に入れ、食べやすく、 味がしみ込みやすい商品。IQFの為、 必要分だけ使えます!

牛バラスライス 1.5mm

メーカー: スカルネ 規格:500g×24

約180日間穀物肥育を行っており 臭みがなく柔らかいのが特徴。赤身 率平均70%強です。現地でスライス から冷凍まで行っておりコスパ◎

ボイルドビーフ

メーカー:FB 規格:1kg×10

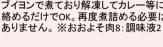
1個約20gにカットした牛バラを野菜の ブイヨンで煮ており解凍してカレ一等に 絡めるだけでOK。再度煮詰める必要は

牛バラスライス

メーカー·FB

規格:1kg×12 / / //

挽き材として使用されることも多い ロインテールを国内加工。ロインに 近い部位の為赤身に旨味があり、 食感も強く感じます。





# 使い切りやすい 小容量

# 本格牛ハム&サラミ

### ナポリサラミスライス

メーカー:コダマ



規格:200g×15×4

中挽きの豚肉を乳酸菌発酵させて作 る爽やかな酸味が特徴。しつかりした 食感の、南イタリアを代表するサラミ。

### 生ハム切り落とし

メーカー:コダマ 規格:130g×50×2合

豚モモ肉を原料とし、 国内加工のラックスハムに仕上げ ました。ジューシーで食べやすい!

プロシュート切り落とし 8か月以上熟成

-カー:コダマ 規格:200g×20×2合

欧州産の豚モモ肉と食塩のみで作る 比較的廉価な生ハム。8ヶ月以上自然 乾燥熟成し、加工用に整形していない 為しつかりとした旨味と甘味が特徴。

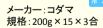
# ミラノサラミスライス



メーカー:コダマ 規格:200g×15×3

細粗挽きの豚肉にニンニクの風味を 効かせて作る柔らかい食感が特徴。 北イタリアを代表するサラミです。

# パンチェッタスライス



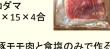


塩漬けの豚ばら肉に、胡椒、ナツメグ にんにく等の香りを加え自然乾燥熟成 させた非加熱食品製品の生ベーコン。

## プロシュートクルードスライス 10ヶ月以上熟成



メーカー:コダマ 規格:200g×15×4合



欧州産の豚モモ肉と食塩のみで作る 比較的廉価な生ハム。10ヶ月以上 自然乾燥熟成しております。

# コスパ〇×高品質×ロスなし

## サーロインステーキ (個包装)

-カー・スカルネ 規格:300g×15×3



リブローズステーキ (個包装)

メーカー・スカルネ 規格:300g×15×3

約180日肥育のメキシコビーフ。最終加工まで現地で行うのでコスパ◎

# やわらかインジェクションビーフ

21日間熟成。ワンフローズンで鮮度よく高品質。個包装の為ロスなし!

## マイルドサーロインポーション 100 / 120 / 150

メーカー: 大信畜産

規格:100g×60×2

規格:120g×50×2

規格:150g×40×2 筋切りして柔らかくまろやかな味に仕上げ たインジェクションビーフ。注入する牛脂にこだわり、風味・ジューシーさが調和した

商品。個包装タイプで効率よく使用可能!

マイルドサーロインブロック (ハーフカット)



-カー: 大信畜産 規格:不定貫

使いやすいよう原木を ハーフカットしたタイプの インジェクションビーフ。

## 辛子明太子1本物(無着色)切並

メーカー・東洋冷蔵(株)

規格:1kg/6×2



無着色・1本物の明太子。 中国加工でコスパ良し!



# たこ唐揚げ(ベトナム産)





メーカー:FS 規格:1kg×6×2

プリッとしたイワダコの唐揚げ です。歩留りが良く高品質!

## 明太子バラコチューブ (明太子フレーク)有色

メーカー: 東洋冷蔵(株) 規格:500g×24

> 中国加工で安価! 皮完全除去製品。



## 辛子明太子ばらこSP

メーカー: かねふく 規格:500g×24





かねふくブランドのばらこです。