

冷凍保存も心配無用
 安心加工のジューシーな
 最高級・宮崎牛



上品な霜降りのお肉を、しゃぶしゃぶであっさり。すき焼きにしても最高に美味しい！

肉
&
卵

西ノ原牧場の「肩ロース すきしゃぶ用」

「肩ロース すきしゃぶ用」100g ¥1,000 (税抜)

柔らかい食感のあとに続く、あふれる肉汁と旨味！ 小林市にある株式会社西ノ原牧場の牛肉は、芳醇でジューシー。それでいてさっぱりとした味わいが特徴です。

西ノ原牧場があるのは、霧島連山のみと恵まれた大自然の中。飼料や牛舎を清潔に保ち、良質な湧き水を使い、よりよい環境で牛を育てることをモットーに、健康的で上質なお肉を作っています。

衛生管理の行き届いたこだわりの工場には、新鮮なままをお客様に届けたいとの思いから、「デパッ

ク急速冷凍機」という特殊な機械を導入。素材を超低温&急速冷凍することにより、細胞の破壊が少なく、解凍時にドリップが出ない商品になります。これが西ノ原牧場の牛肉が、普通の冷凍品とは比べ物にならないほどの旨味とお肉がジューシーさを叶える理由です。

注文を受けてから、カットしてくれるのなどこだわりも魅力（※企画品は除く）。しゃぶしゃぶに、すき焼きに、みんなでワイワイの場を最高の牛肉が華やかに盛り上げてくれることでしょう。



株式会社 西ノ原牧場
 代表
 中西徳人さん
 直営店「焼肉アンドステーキなかにし」では、ステーキやハンバーグが食べられます。

☎ 0984-48-4129

☎ 0984-48-0290

✉ nishinoharu_sanchoku@orion.ocn.ne.jp

〒 宮崎県小林市細野454-7

購入方法

- 直売所
- ネット通販
- 道の駅
- メール注文
- 県内食品販売店
- 電話注文
- 県外食品販売店
- ファックス注文

販売店

西ノ原牧場産直市場（小林市）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍