

おすすめ銘柄牛

期間替わり

長崎県産

# 長崎和牛



複雑な海岸線を持つ半島や離島からなる長崎県で長崎和牛生産者登録制度に登録した生産者が育てた長崎和牛。

夏は比較的涼しく、冬は比較的暖かい、恵まれた自然環境の中で、1頭1頭が丹精と愛情を込めて育てられています。長崎和牛は肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいと脂身のバランスが絶妙です。その柔らかな食感、ジューシーで脂の口溶けは最高級の美味しさです。

大鍋 しゃぶしゃぶ又はすき焼き 一人前 120g 5,000円(税込 5,500円)

## 各種お膳

- ・しゃぶしゃぶ膳
- ・ステーキ膳
- ・すき焼き膳

一人前 100g 4,500円(税込 4,950円)

お造り 3種盛り合わせ +600円(税込 660円)

追加肉  
120g 3,600円(税込 3,960円)  
100g 3,200円(税込 3,520円)

長崎の美味しい農産物は  
こちらから購入できます!



おいしい日本と暮らそう  
JAタウン



・アレルギー特定原材料については係の者にお尋ねください。・生肉はよく加熱してお召し上がりください。

supported by 全農