

田原牛ももひとくちステーキ（バラ凍結）

おうち焼肉

しようよ!

さあ、豪快に
焼きましょう!

10mm 厚さ

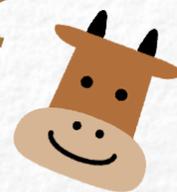
贅沢な厚みで
満足感ダントツ

愛知経済連(愛知)

田原牛ももひとくち
ステーキ(バラ凍結) 300g

(賞)90日間。凍

「田原牛」って どんなお肉?



遺伝子組み換え混入防止
管理済みの飼料で育つ
全国的にも稀少なお肉

田原市内10軒の農家による「田原牛肥育
倶楽部」が共通の飼料で肥育。
コーン、大豆かすは遺伝子組み換え混入
防止管理済みのもの。
稲わらは、田原市産のものです。

ブランド牛に迫る美味しさと、
お求めやすい価格が魅力

肥育期間はブランド牛とほぼ同じ26
~28ヶ月。旨味ののった肉質はブラン
ド牛にも引けをとりません。和牛×乳
牛(F1種)ならではののお値打ち価格も
魅力です。