

精肉

取り扱っている和牛は全て黒毛和牛A5いわて牛or仙台牛



サーロイン

【食べ方】ステーキ用
【商品説明】リブロースとランプに挟まれた部位で、キメが細かく柔らかい肉質を持っている部位です。非常に人気もありA5のサーロインは最高級と呼ばれています。



肩ロース

【食べ方】すき焼き/焼肉用
【商品説明】ロース部位の「肩」にあたります。サーロイン、リブロースに続いている部位で、霜降りで柔らかいキメが細かく柔らかく、濃厚な味と肉の食感が特徴的です。



厚切り牛タン

【食べ方】焼肉用
【商品説明】一般的に出回る「牛タン」の多くは国外産です。私達のタンは全て国産の黒毛和牛で、味・品質はタンの中でも最上級品になります。非常に希少な肉になります。



モモ肉(霜降り)

【食べ方】すき焼き/焼肉用
【商品説明】通常「ロース」と呼ばれる部位です。その断面は見事な霜降り状態となります。「ヒレ」「サーロイン」と並び柔らかい優れた肉質が特徴の人気の品です。



モモ肉(ランプ)

【食べ方】ステーキ/焼肉/すき焼き/しゃぶしゃぶ用
【商品説明】甘味と旨味のハーモニーランプと呼ばれ、お尻の「エクボ」にあたる部位です。とても柔らかく、霜降りの甘味と赤身の旨味が混じり合う通称も喰るお肉です。



モモ肉(赤身)

【食べ方】すき焼き/しゃぶしゃぶ用
【商品説明】牛肉の部位の中でも、脂肪が最も少なく、ほとんど赤身なので肉本来の味わいが楽しめ、肉好きな方に人気な部位です。



肩バラ霜降り(ステーキカット)

【食べ方】ミニステーキ用
【商品説明】肩バラ肉に含まれる部位で肋骨の部分に三角に切り出したお肉。サシ(霜降り)が入りやすく、上～特上カルビとも呼ばれます。塩や山葵で食べるのがオススメです。



肩バラ霜降り(焼肉カット)

【食べ方】焼肉用
【商品説明】肩バラ肉に含まれる部位で肋骨の部分に三角に切り出したお肉。サシ(霜降り)が入りやすく、上～特上カルビとも呼ばれます。塩や山葵で食べるのがオススメです。



肩バラ赤身

【食べ方】焼肉用
【商品説明】「肩バラブリスケ」焼肉、カルビ用肉質はややかたいですが、脂肪が少なく赤身で食べやすいです。赤身肉特有の旨味を楽しめます。



バラ

【食べ方】焼肉/すき焼き/煮込み/炒め物
【商品説明】繊維質、筋膜が多く肉のキメはあまりですが、赤身と脂肪が層になって霜降りになりやすい部位です。大変濃厚な風味を持っています。



切り落とし

【食べ方】すき焼き/煮込み/炒め物
【商品説明】手軽に国産牛肉を楽しめる手軽な部位です。非常に人気の品です。すき焼き、煮込みなど、多種多様な料理に使用できます。



豚ロースみそ漬

(八幡平ポークあい)

【食べ方】焼き
【商品説明】八幡平ポークはとても優れた品質のブランド豚です。その豚をからくわ精肉店独自の味付けで作ったみそ漬で、これを求めて多くの足を運ぶお客様いらっしゃいます。