



茨城県水戸市

厳しい要件を満たしたもののだけ  
だから安心、味わいも最高級



23-15  
常陸牛特選霜降り(肩ロース) すきやき用



23-17  
茨城豚みそ漬け



23-16  
常陸牛  
サーロインステーキ

ほとんどサシ(霜降り)が入った和牛と聞けば、頬がゆるまないはいないはず。特に銘柄牛には、グルメならずとも大いに魅了されます。

その銘柄牛のなかでも評判が高いのが茨城県の常陸牛です。やわらかくてきめ細かな肉質、脂肪の風味のよさが特長で、子牛の時に適度な運動をさせる一方、バランスのいい飼料を与えらるなど、徹底した健康管理のもとに肥育されています。

ただ常陸牛を名乗るにはさまざまな基準があります。約30カ月かけて肥育されたものであること、食肉取引規格の肉質等級4以上に格付けされたものであること。さらに茨城県が導入している素牛から飼料、管理技術、販売店まで厳しく管理しており、認定を受けなければなりません。今回ご紹介するのはそんな高いハードルをクリアした創業45年の常陸牛指定専門店イジマの肉です。脂肪と赤身のバランスが絶妙な肩ロースはすき焼きに、

※写真はイメージです。

さとうまみには、しばし言葉も忘れるほどです。サーロインステーキは1枚200gとボリュームたっぷり。和牛の贅沢なうまみを存分にお楽しみください。

どちらも肉の味を引き立てるたれ付きです。さらに、全国第3位の飼育数を誇る茨城豚のみぞ漬けも今回ご紹介。契約農家から厳選した極上豚を仕入れ、特製の味噌に漬け込んだもので、地元でも人気の高い商品です。

### 常陸牛販売指定店 肉のイジマ

23-15  
常陸牛特選霜降り(肩ロース) すきやき用  
420g(木箱入り、たれ1本付) ..... 5,000円

23-16  
常陸牛サーロインステーキ  
3枚 600g(木箱入り、たれ1本・マスタード1本付) ..... 12,600円

23-17  
茨城豚みそ漬け  
10枚 1,000g(木箱入り) ..... 4,200円



(水戸) 観光第一交通 林 藤男

「水戸でおいしいものは」とよくお客様に聞かれるのですが、迷わず常陸牛と答えます。サシの黒筋らしさ、やわらかさ、うまみ、どれも最高でしょう。

※酒肉併用 常陸牛特選霜降りすきやき用、常陸牛サーロインステーキ 製造日より3日賞味期限  
※茨城豚みそ漬け 製造日より2週間  
※すべて消費税込、送料別途。

