

二本松生体熟成牛

「国産の経産牛」を独自の飼料及び再肥育ノウハウで、
適度な霜降り度合いの赤身に改良した牛
噛めば噛むほど美味しい
「肉本来の旨味を愉しめる赤身」が特徴



熟成舎
有限会社エム牧場



adachi outdoor park

パーク内でそのままBBQも！

お持ち帰りのみもOK!

安達アウトドアパーク管理棟にて、地元・有限会社エム牧場 熟成舎様のこだわりの精肉を取り扱っております。
自然豊かな環境で育てられた牛を丁寧に熟成し、旨味を引き出した逸品。
キャンプやバーベキューの食材としてはもちろん、ご自宅へのお土産や夕食の一品としてもご利用いただけます。
アウトドアのひとつときを、美味しいお肉とともに楽しみください。



旨みを封じる、 瞬間冷凍加工。

旨み、食感、香り。肉が持つ本来の魅力をそのまま味わっていただくために、私たちは「瞬間冷凍」という技術を選びました。急速冷凍により細胞の破壊を最小限に抑え、解凍後もみずみずしく、豊かな風味をキープ。時間を超えても、美味しさは変わらない。確かな品質を、あなたの食卓へ。

おすすめ

ヒレステーキ

100g ¥1,600 内税8%軽減



サーロイン ステーキ

赤身と脂のバランスが絶妙な人気部位。ジューシーでやわらかく、噛むたびに豊かな旨みが広がります。シンプルな味付けでも格別の美味しさ。ご家庭でも本格的なステーキを楽しめる贅沢な一品です。

180g ¥2,200 内税8%軽減



イチボ ステーキ

希少部位「イチボ」は、赤身の旨みとほどよい脂のバランスが絶妙な部位。やわらかく、噛むほど広がる深い味わいが魅力です。シンプルに塩・こしょうで焼くだけで、肉本来の美味しさを堪能できます。

180g ¥1,500 内税8%軽減



ミスジ ステーキ

「ミスジ」は、肩甲骨周りのやわらかい赤身肉で、きめ細かいサシが特徴。とろけるような食感と、濃厚な旨みが口いっぱいに広がります。ステーキにぴったりの贅沢な一品です。

180g ¥2,100 内税8%軽減



モモ ステーキ

脂身が少なく赤身の旨みをしっかり味わえます。あっさりとした味わいで、塩・こしょうだけのシンプルな調理でも満足感のあるステーキに仕上がります。健康志向の方にもおすすめの一品です。

180g ¥1,200 内税8%軽減



牛串(2本～)

ジューシーな牛肉を串焼きで楽しむ牛串。炭火で焼く事で、香ばしく焼き上げ、肉の旨みがギュッと凝縮された食べごたえ抜群の一品です。

※2本からの販売となります。

2本 ¥1,000 内税8%軽減



牛肉100% ハンバーグ

牛肉100%のハンバーグは、肉の旨みとジューシーさが詰まった贅沢な味わい。つなぎを使わず、素材本来の美味しさを存分に楽しめます。

1コ ¥500 内税8%軽減