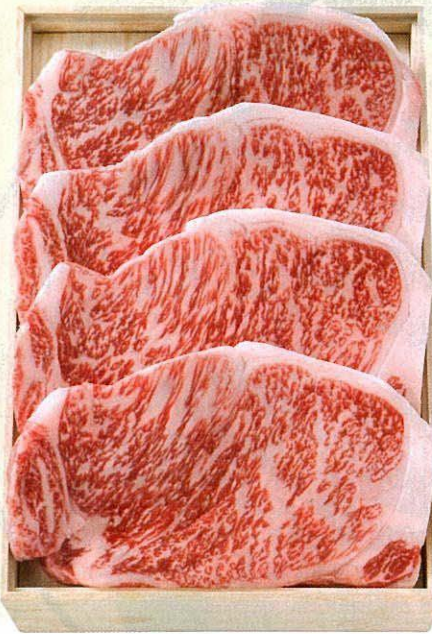


老舗有名店で手に入れる極上の贅沢。



※写真はギフト用の化粧箱入り

牛 人形町今半本店

ロース ステーキ用 / 100g 2,100円 肩肉 すき焼き用 / 100g 1,260円 ロース しゃぶしゃぶ用 / 100g 2,100円

すき焼き、しゃぶしゃぶの専門店として知られる人形町今半。その歴史は古く、明治28年に創業者が和牛専門の牛鍋屋を開いたことに始まる。本店をはじめ各有名デパートでは、一頭一頭吟味、厳選した最高級ランクA5・A4の黒毛和牛を購入することができる。ステーキ用やしゃぶしゃぶ用など、料理に合った切り方で対応してくれる。

Ningyouchou Imahan honten

④東京都中央区日本橋人形町2-9-12

☎03-3669-0298

🕒10:00~19:00

📅無休

東京メトロ人形町駅から徒歩1分

豚 東急百貨店東横店

東急フードショー / 精肉あづま
東京エクス もも薄切り / 100g 347円

オリジナルブランドの手ノ子牛、高座豚をはじめ、高級銘柄肉を中心とした精肉専門店。なかでも、東京ブランドの東京エクスは上品な香りと程よい柔らかさ、さっぱりした脂肪のおいしい豚として人気が高い。東京都畜産試験場(青梅市)が、7年の歳月をかけて改良を重ねた新しい品種の系統豚である。

TOKYU department toyoko

④東京都渋谷区渋谷2-24-1

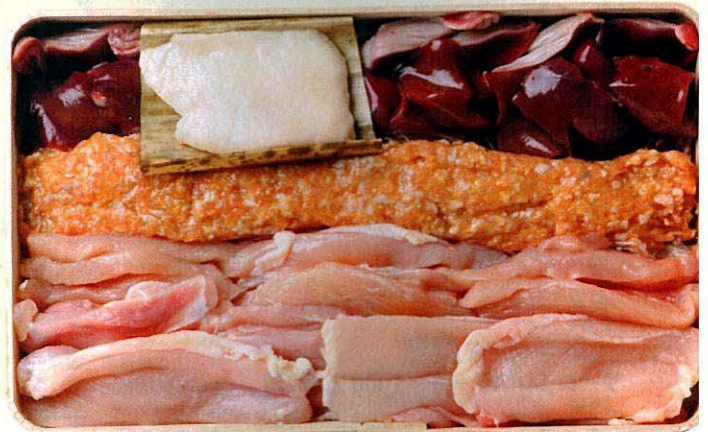
☎03-3477-3111(代)

🕒10:00~21:00

📅不定

JR渋谷駅から徒歩すぐ

肉質のよい3品種を
かけ合わせた
東京生まれの豚肉。



鶏 宮川角店

三色の折り詰め / 4人前 2,360円

明治35年創業の鶏肉専門店。“鮮度一筋”とご主人がこだわり抜く鶏肉は、産地からひな鳥の肉を冷凍せずに取り寄せて、すぐに包丁を入れる。筋をきれいに抜いたひな鳥の切り身、モツ、つくね用のたたきがセットになった「折り詰め」は、手土産としても重宝される。場所柄、歌舞伎役者のご贔屓も多いとか。購入の際は要予約。

Miyagawakadoten

④東京都中央区築地1-4-7

☎03-3541-0177

🕒9:00~18:00

📅日・祝(土曜は不定)

東京メトロ築地駅または新富町駅から徒歩3分



大切な人と特別な日に
味わいたい鶏肉の折り詰め。



065 肉 ほど愉しいものは無い。

肉ほど愉しいものはない。

REAL

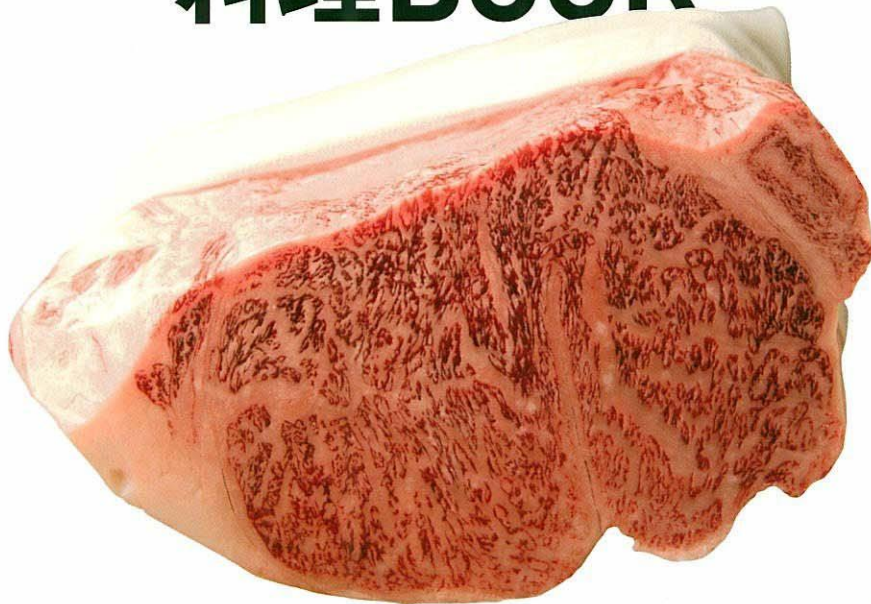
完全保存版


真実は
“食”
にある。

Nikkei Style

3 2010 eats
690yen

肉 食系 料理BOOK



Special
自然食ダイエット
1週間完全メニュー。