

近江肉は中仙道を江戸へ

近江牛の飼育は約400年の伝統を持ち、元禄元年より彦根藩主から代々將軍御三家へ「養老の秘薬」として献上されてきました。

ステーキ 芳醇な香り、柔らかさを実感



ステーキ(サーロイン肉) 冷凍

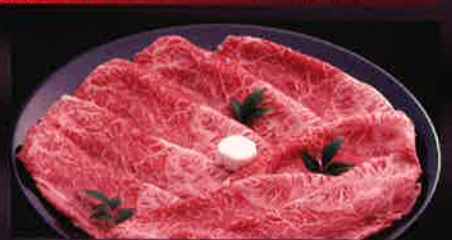
- ① 近江牛サーロインステーキ
180g×3枚 **15,000**円(税・送料込)
- ② 近江牛サーロインステーキ
180g×2枚 **10,500**円(税・送料込)

すき焼き すき焼きは、お肉がきめて!旨味、甘みを引き立て美味しい一品に!



すき焼き(ロース肉) 冷凍

- ③ 近江牛すき焼き(ロース)600g
(300g×2個) **13,000**円(税・送料込)
- ④ 近江牛すき焼き(ロース)300g
7,000円(税・送料込)



すき焼き(ウデバラ肉) 冷凍

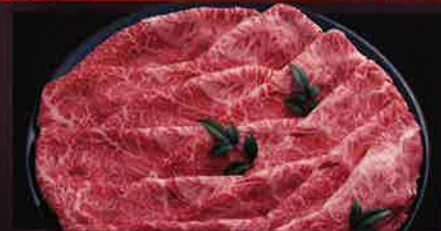
- ⑤ 近江牛すき焼き(ウデバラ)600g
(300g×2個) **10,000**円(税・送料込)
- ⑥ 近江牛すき焼き(ウデバラ)300g
6,000円(税・送料込)

しゃぶしゃぶ 肉本来の味がわかるのがしゃぶしゃぶ。だからこそ選ばれる「近江牛」。



しゃぶしゃぶ(モモ) 冷凍

- ⑦ 近江牛しゃぶしゃぶ(モモ)600g
(300g×2個) **10,000**円(税・送料込)
- ⑧ 近江牛しゃぶしゃぶ(モモ)300g
6,000円(税・送料込)



しゃぶしゃぶ(ウデ) 冷凍

- ⑨ 近江牛しゃぶしゃぶ(ウデ)600g
(300g×2個) **11,000**円(税・送料込)
- ⑩ 近江牛しゃぶしゃぶ(ウデ)300g
6,500円(税・送料込)

焼肉 千成亭の近江牛は、塩コショウで食べていただくとさらに美味しさがきわ立ちます。



焼肉(モモカルビ) 冷凍

- ⑪ 近江牛焼肉(モモカルビ)600g
(300g×2個) **10,000**円(税・送料込)
- ⑫ 近江牛焼肉(モモカルビ)300g
6,000円(税・送料込)



焼肉(肩ロース) 冷凍

- ⑬ 近江牛焼肉(肩ロース)600g
(300g×2個) **15,000**円(税・送料込)
- ⑭ 近江牛焼肉(肩ロース)300g
8,000円(税・送料込)

鮮度はそのまま、
冷凍便でのお届け



お届け時の外装 商品例:すき焼き

お肉を冷凍する理由は?

- 1.急速冷凍して鮮度はそのままに!**
急速冷凍はお肉の細胞を壊さずに冷凍。だから、鮮度、風味、触感を維持することができたため、冷凍前の美味しさ、品質を解凍時に再現することができます。
- 2.解凍の仕方も簡単。**
召し上がる前日に冷蔵庫へ移し、ゆっくりと解凍することでドロップ(肉汁)を抑え冷凍前の状態に戻ります。
- 3.食べたいときにいただけます。**
冷蔵肉と違って、賞味期限が長く、お客様のご都合に合わせてお召し上がりいただけます。

近江牛のルーツ

古来、日本では牛は農作業に活躍する貴重な家畜として扱われており、また、仏教の殺生禁断思想による穢れ意識があり、牛肉を食べることがタブーとされていた。しかし実際には彦根周辺では昔から密かに食べられ、それが日本各地に広がっていったのである。彦根藩は、毎年幕府へ陣太鼓に使う牛革を献上するのが慣例で江戸時代、公式に牛の屠殺が認められていた唯一の藩であった。知患者はいるもので、3代藩主直澄時代の家臣花木伝衛門が中国の薬学本「本草綱目」からヒントを得て、「反本丸」(へんぽんがん)という、薬と称して流通させた。

美味しさの秘密

滋賀県の豊かな台地で育った近江牛は、キメ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。近江牛はオレイン酸が豊富で、脂の溶けだす温度が低く、さっと炙って岩塩をふるだけで口の中で芳醇な味が完成します。