



☆地方発送無料サービス実施中☆

(*一部、地域を除きます。)

匠の技、ここに有り!

なぎビーフ



第10回
全国和牛能力共進会
7区肉牛の部
全国第2位

イメージ画像

なぎビーフは、名だたる有名ブランドにも負けない霜降りと赤身のうま味が特徴。適度な霜降りて肉本来の豊かな風味と脂肪のとろけるような甘味が口いっぱい広がります。



イメージ写真

岡山県奈義町で育ち
匠の技で生産する
こだわりの地域ブランド牛です



- Aコース ¥11,000 内容量一約1.0kg
- Bコース ¥8,600 内容量一約750g
- Cコース ¥6,600 内容量一約500g



お電話(086-477-5588)又は、山桃花売店にてお申込み下さい。



奈義町

- Naigi town -



なぎビーフの飼育方法に合う
こだわりの配合飼料で
育っています。



岡山県勝英地域特産の
黒大豆「作州黒」を
仕上げ期に与えています。

自然豊かな岡山県
奈義町の指定農場で
健康的に育てられています。

消費期限： 冷凍で14日間
 冷蔵庫で解凍後2日以内 (必ず加熱してお召上がりください)
 保存方法： 要冷凍(-18℃以下で推奨)
 産地： 岡山県産
 ご注文方法： ご予約はご希望日の3日前迄にお願い致します



山桃花のグループホテル



津山鶴山ホテル

より冷凍便で発送致します