

# ☆地方発送無料サービス実施中☆

(\*一部、地域を除きます。)

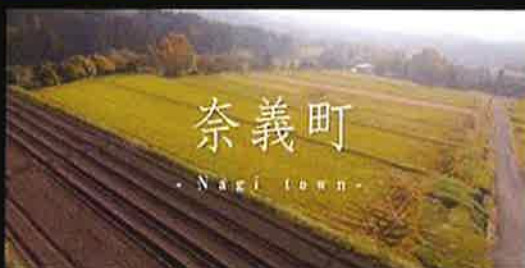
## 匠の技、ここに有り!

# なぎビーフ

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。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。適度な霜降りで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。



イメージ画像



奈義町

Nage town



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。

なぎビーフの飼育方法に合うこだわりの配合飼料で育てています。

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。



**Aコース**  
内容量—約 1kg

**¥12,000**

**Bコース**  
内容量—約750g

**¥9,000**

**Cコース**  
内容量—約500g

**¥7,200**

消費税込みの価格です

消費期限：冷凍で14日間 冷蔵庫で解凍後2日以内  
(必ず加熱してお召し上がりください)

保存方法：要冷凍(-18℃以下で推奨)

産地：岡山県産

ご注文方法：予約はお届け希望日の5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

お問い合わせ

〒711-0901

岡山県倉敷市児島由加3285

倉敷 由加温泉 山桃花

TEL (086) 477-5588

FAX (086) 477-5666

E-mail ;info@santo-ka.com



お申し込みは  
こちらへ