

八代目儀兵衛が米沢牛を選ぶ理由。

山形県置賜地方。ここは、冬の雪解 け水が春には清流となり、夏には 盆地特有の大きな寒暖差が稲を 育む、まさに極上の米どころ。八代目 儀兵衛もその食味に惚れ込み採用 する名産地でもあります。

この肥沃な大地が育むのは、お米だけではありません。置賜の豊かな自然は、日本を代表するブランド牛、米沢牛のおいしさをも支えています。この地でとれる良質な稲わらを食べ、綺麗な水を飲み、置賜特有の気候の中で、牛たちは健やかに成長します。

その結果、きめ細やかでとろけるような肉質と、深い旨みを持つ、米沢 牛が生まれるのです。

そして、米沢牛のおいしさを最も引き出すのは、やはりお米。米沢牛の 濃厚な旨みと上質な脂が、ごはんの 上でじんわりと溶け出し、互いの魅 力を最大限に高め合います。お米の 名産地が育み、ごはんとの最高の 相性を見せる米沢牛。最高のお米を 追求する八代目儀兵衛だからこそ 皆様におすすめしたい、そんな風に 考えています。



魅力

米沢牛は、山形県置賜地方で長期肥育される 黒毛和種の未経産雌牛に限定されたブランド 牛です。その最大の特徴は、きめ細かく美しい 霜降りと、低い温度で溶け出す上質で甘みの ある脂です。口に入れた瞬間に広がる芳醇な 香りと、とろけるような舌触り、そしてしつこさ のない上品な旨みが、多くの食通を魅了して います。

八代目儀兵衛が選ぶ米沢牛は、1923年創業の老舗「米沢牛黄木」の精肉。米沢牛黄木では年間約400頭の米沢牛の枝肉を市場で厳選。牛の血統や飼育環境、霜降りの状態、肉の色つや、締まり具合まで、長年の経験と知識に基づき、妥協することなく一頭一頭見極めます。この卓越した目利きにより、安定して高品質な米沢牛をお客様にお届けします。



米沢牛すき焼き食べ比べ (400g)

商品番号 OK-31 冷凍便

商品規格:

ロース(100g)、肩ロース(100g) 肩(100g)、モモ(100g)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛焼肉食べ比べ (360g)

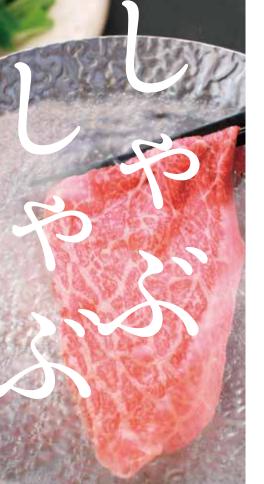
商品番号 OK-32 冷凍便

商品規格:

サーロイン(60g)、リブロース(60g) 肩ロース(60g)、肩(60g) モモ(60g)、バラ(60g)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べ (400g)

商品番号 OK-33 冷凍便

商品規格:

ロース(200g)、モモ(200g)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛ステーキ用(300g)

商品番号 OK-34 冷凍便

商品規格:

サーロイン ハーフカット 2枚(計300g)



※画像はイメージです。梱包形態は 予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛焼肉用(600g)

商品番号 OK-35 冷凍便

商品規格:

バラ(600g)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく 変更になる可能性があります。



米沢牛すき焼き鍋セット(4個)

商品番号 OK-36 冷凍便

商品規格:

赤身すき焼き鍋(250g×2個) 霜降りすき焼き鍋(250g×2個) 味噌たれ付(130g×4個)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく 変更になる可能性があります。



黄木工房詰合せ(7個)

商品番号 OK-37

常温便

商品規格:

米沢牛ビーフカレー(220g×3個) 米沢牛ハヤシビーフ(220g×2個) 米沢牛ビーフシチュー(230g×2個)

賞味期限:出荷日を含めて常温1年以上のものをお届けいたします。







※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛入り

濃旨デミハンバーグ(12個)

商品番号 OK-38 冷凍便

商品規格:

(140g×12個)



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。