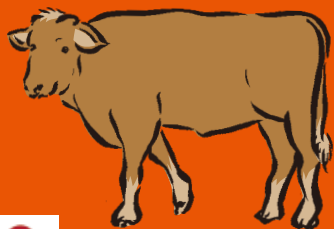


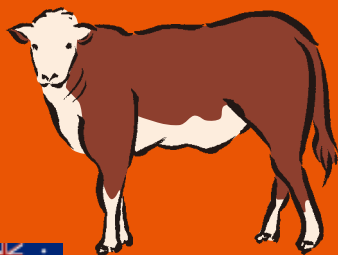
新春 丑まったり



あかうし(褐毛和牛)



東京ビーフ(黒毛和牛)



グラスフェッドビーフ

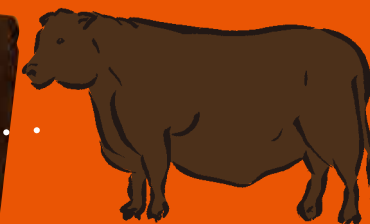


水牛



姉妹店で同時開催中!

米とサーカス高田馬場店・
ダービー通り店(錦糸町)では
「水牛すき焼き」が
食べられます!



アンガスビーフ



エゾ鹿

【丑年記念】 グリル6種食べ比べ

特別価格 3,800円

期間限定・数量限定

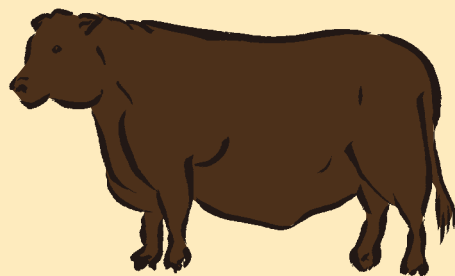




2021丑年、牛に詳しくなりませんか？

5種類の「牛」とウシ並目の仲間「鹿」が集合！

餌や飼育環境によって異なる味の違いを
ぜひ舌と目で味わってください。

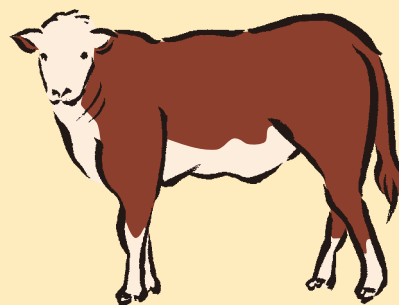


アンガスビーフ

価格帯 ★★★☆☆
希少性 ★★★☆☆

生産地: アメリカ
餌: トウモロコシ、小麦、大豆などの穀物飼料
年間出荷数: 約390万頭 (アメリカの牛全ての数/2016年)

赤身肉ブームの発端、アメリカを中心に世界中
で生息。柔らかくてジューシー、赤身とサシの
バランスが良い日本人好みの赤身肉です。



グラスフェッドビーフ

(ヘレフォード種)

価格帯 ★★★☆☆
希少性 ★★★☆☆

生産地: オーストラリア
餌: 牧草
年間出荷数: 約942万頭 (オーストラリアの牛全ての数/2015年)

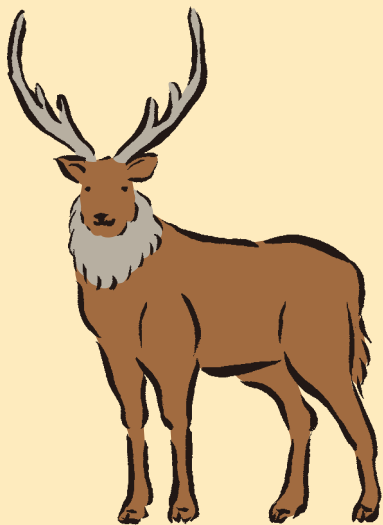
豊かな自然の中で放牧されのびのび育ちます。
赤身が多くしっかりした歯ごたえと自然を凝縮
したような肉本来の香りと旨味が魅力。

実は美味しい水牛肉

牛肉を凌駕する「これぞ肉」と呼べる奥深い赤身肉の味。
肉自体に深い「香り」があり、こち良いかみごたえ、
ほどよい脂身の甘みと水牛の香りが、口の中でハー
モニーを奏でます。水牛肉が流通しない大きな理由
は、水牛が「家畜」ではなく「野生動物」扱いになるた
め、精肉加工できる施設がなかったこと。
箱根農場さんが永年努力し、2年前からやっと提供で
きるようになりました。

箱根牧場のこだわり

代表の勝俣さんはドイツでハムやソーセージの加工
技術を学び、帰国後北海道千歳市の箱根牧場で祖
父・父・子の3代にわたって酪農を営んでいます。
イタリアで食べた「作りたてのモッツアレラチーズ」の
味に感動。2000年にアメリカ オレゴン州へ渡り、3頭
の水牛を手に入れました。餌は牧草を中心とした自
給飼料のみ、自由に入出入りできるフリーストールとい
う飼育体制でストレスがないように工夫。
出荷年齢は36ヶ月、アメリカビーフと比べると2倍以
上時間をかけてじっくり育てられます。

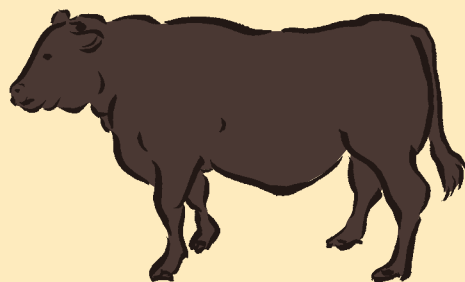


エゾ鹿

価格帯 ★★★☆☆
希少性 ★★★☆☆

生産地: 北海道
餌: 夏は草本や牧草、冬はササや樹皮など
年間出荷数: 約22000頭 (2015年)

クセはなく、ピロードのようなきめ細かく柔らか
な赤身肉。高タンパク低脂肪、鉄分も多く含まれ
た優秀食材でジビエ料理の代表です。

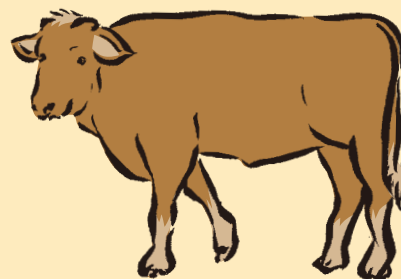


東京ビーフ (黒毛和牛)

価格帯 ★★★★★
希少性 ★★★★★

生産地: 東京
餌: トウモロコシ、大麦、玄米、米ぬか、大豆、なたねの油粕、おから
年間出荷数: 年間60頭程度 (日本の牛全ての数は約94万頭)

八王子で育てられた幻の肉「東京ビーフ」。和牛
の9割、黒毛和牛は日本人に大人気の霜降り肉
でサシが細かくさっぱりした脂が特徴です。



あかうし (褐毛和牛)

価格帯 ★★★☆☆
希少性 ★★★☆☆

生産地: 熊本
餌: 牧草+トウモロコシや麦、ビール粕など
年間出荷数: 約5000頭

生後6-8カ月まで草原でたくさんの野草を食べ
て育ちます。余分な脂肪がない適度な霜降り、う
ま味成分を豊富に含むやわらかな赤身肉。



水牛

価格帯 ★★★★★
希少性 ★★★★★

生産地: 北海道
餌: 牧草を中心とした自給飼料
年間出荷数: 数頭

北海道の農場で大切に育てられた、大きな三日
月型の角が特徴の希少な水牛。奥深い香り、こ
ち良いかみごたえの赤身肉です。