

牛の蔵メニュー (一例)

牛の蔵から
お奨め商品



ハツ(塩) ¥600
鉄分が豊富で、これからの季節にはピッタリ。夏バテ対策にもってこい。新しい食感のハツを塩で食べたらなお美味しい。おつまみとしても最高!!



牛の蔵盛 ¥8,000
(3~4人前)

極上ロース 極上カルビ
極上ハラミ サイコロステーキ
焼きしゃぶ 上ミノ



薩摩盛 ¥5,000
(3人前)

上ロース 上カルビ 上ハラミ
焼きしゃぶ ホルモン



極上タンステーキ ¥2,500



極上ロース焼きしゃぶ ¥1,800



三臓盛 ¥1,500
ホルモン ミノ ハツ

営業のご案内

6月より休まず営業いたします!

月曜日を定休日としていましたが、6月より休まず営業致します。
(お盆、8/14・15・16は休み) 元気いっぱい頑張ります!!



東京都港区南青山7-13-13 JIN&ITビル1F

営業時間
ランチ AM11時30分~PM2時
ディナー PM5時~PM11時
(ラストオーダー10時30分)
店頭販売 AM11時~PM10時
ご予約
TEL 03-5766-7566
www.ushinokura.com



うしくら 通信



2006年
6月27日発行

vol.2



精肉販売コーナー 更に充実しました。

●バーベキューシーズン 到来!

夏が待ち遠しい時期ですね?
夏といえばバーベキュー!!
おいしいお肉と冷たいビール。
これ以上の至福はないでしょう!と言うわけで...
牛の蔵蔵元のお肉をご家庭でも堪能していただけるようにバーベキュー盛をお好み・ご予算に応じてお作りします。



野菜を
バランスよく

ホルモンも
はずせない

お肉を
がっつり!

こんなかんじでいかがでしょうか??

●ただいまロースフェア 開催中です! 7/31(月)まで

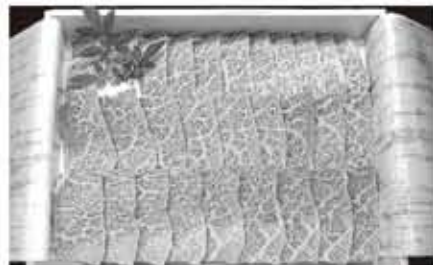
豊富なロース肉ラインナップ
サーロインステーキ・極上ロース
上ロース・ロース

お買い上げ3000円毎に”牛の蔵コロッケ”を
2個づつサービスいたします!



牛の蔵・特選ギフト

“牛の蔵”の蔵元が丹精込めて育て上げた黒毛和牛をご家庭でも。蔵元を限定し、産地・味・素材をとことん追求した鹿児島県産 黒毛和牛です。遠方のご家族・ご親戚・お友達にもおいしさそのままお届けします!!



黒毛和牛極上焼肉

オリジナルブレンドスパイス・タレ・和牛脂付き 化粧箱入り

15,000円 (消費税・送料込み) (500g)

最上級の霜降りお肉。芸術的なお肉を目と口でご堪能下さい。

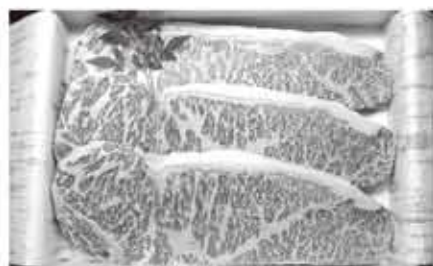


黒毛和牛上焼肉

オリジナルブレンドスパイス・タレ・和牛脂付き 化粧箱入り

10,000円 (消費税・送料込み) (500g)

やわらかくて旨みのある上カルビ・上ロースを使用しております。



黒毛和牛極上ステーキ

オリジナルブレンドスパイス・タレ・和牛脂付き 化粧箱入り

15,000円 (消費税・送料込み) (200g×3枚)

20,000円 (消費税・送料込み) (200g×4枚)

牛の蔵でも好評の極上ステーキ。コクと旨み、やわらかさをお試し下さい。



黒毛和牛極上スライス

和牛脂付き 化粧箱入り

12,000円 (消費税・送料込み) (450g)

特選ロース・カタロースを使用しております。やわらかい部位ですので、しゃぶしゃぶ・すきやきなどに最適です。



牛の蔵手作り! ローストビーフ

6,000円 (消費税・送料込み) (300g×1本)

11,000円 (消費税・送料込み) (300g×2本)

受注生産の為、注文を頂いてから5日後の発送とさせていただきます。(タレ付)

注文用紙は、精肉販売コーナーにあります。近くへお越しの際は気軽に声をお掛け下さい。また、FAX・メールにて注文用紙の送信も可能です。

FAX.03-5766-7567
Email ushinokura.hiroo@cap.ocn.ne.jp



ギフトと一緒に蔵元紹介のしおりをお届けします



牛の蔵”蔵元のまち”紹介

出水の街

温暖な気候、広大で肥沃な平野、豊かな水と緑、海・山の自然環境に恵まれており、毎年一万羽を超えるツルが飛来する世界的な越冬地として知られています。また、4百年近い歴史を持つ出水麗武家屋敷群(国の伝統的建造物群保存地区に選定)の往時の面影が今も残る、「ツルと歴史のまち」でもあります。

鹿児島県の北西部に位置し、陸の三方を阿久根市、薩摩川内市、さつま町、大口市および熊本県水俣市に接し、北西は八代海(不知火海)に臨む、人口約5万8千人の町です。平成18年3月13日に旧出水市・旧高尾野町・旧野田町が合併し新「出水市」が誕生しました。



わたしたち、この出水で牛をのびのびと育てています!



- | | | | | | | |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|
| 八重尾 均
未知数の子牛を“いい牛”に育て上げる喜び。その魅力にとりつかれています。 | 宮路 優作
牛一色の毎日ですが、充実しています。 | 野村 輝雄
おいしいものに説明はいりません。その旨さは一目瞭然です。 | 杉 亮一
愛情を注げば注ぐほど、その思いに応えてくれる牛がかわいくて仕方がありません。 | 馬場園 一成
「黒毛和牛と言えば、鹿児島。」そう言ってもらえるように、母ちゃんと二人三脚で頑張ります。 | 野崎 満浩
独自のえさや飼育とこだわりぬいた自慢の黒毛和牛です。 | 宮内 望美
子牛がミルクを一生懸命飲む姿を見るときわいなくて仕方がありません。 |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|



薩摩牛の蔵の蔵元(生産者)

みやちゃんの牛好き日記



私の牛舎では5頭で1部屋を使い飼っています。今日は寝床をまず半分だけ掃除してあげてふかふかにすると、いっせいにいい場所取り競争が始まりました。頭どうしをゴツゴツぶつけながら……。一時間後そこに戻ると、みんな寄り添ってぐっすり眠っていました。みんな本当は仲良しさんですよ。