



これが、
つぼの年末。

2022 冬

精肉 丁 工房
お肉のつぼ
Meat shop ONIKU no TSUBO



松 の 重

75,600円
税込価格

三重県松阪牛 シャトーブリアン

肉の芸術品と呼ばれとろける様な食感の松阪牛。その松阪牛の高級部位ヒレ肉から、職人が中心部のみを丁寧に切り分けシャトーブリアンのみを厳選。やわらかさはもちろんきめ細かな赤身は高貴で深みのある味わいが堪能できます。

三重県松阪牛・小平町おびら和牛・美瑛町びえい和牛

和牛の最高峰松阪牛、幻の和牛と呼ばれるおびら和牛。当社が肥育・生産を行うびえい和牛。こちら3種のサーロインステーキを一つのお重に。上質な霜降り肉は口に入れると甘美な香りと上質の甘味が味わえます。

心ゆくまで和牛の旨味を味わい尽くす、最高級の肉お重が完成いたしました。贅沢の極みを尽くしたお重となっております。

松の重 商品番号 100 冷凍

セット内容 壺の重:松阪牛シャトーブリアン 200g×2枚

貳の重:松阪牛・おびら和牛・びえい和牛 サーロインステーキ 250g×各1枚

参の重:びえい和牛霜降りローストビーフ400g(調理&カット済)

与の重:松阪牛リブロース すき焼き用 400g

伍の重:黒毛和牛 特選カルビ、松阪牛サーロイン、黒毛和牛ヒレ、黒毛和牛赤身 各150g

壺の重:松阪牛シャトーブリアン

美瑛町びえい和牛 霜降りローストビーフ

びえい和牛の厳選霜降り部位のみを丁寧に手仕込みじっくりと調理したローストビーフ。コク・旨味・やわらかさをとって満足逸品です。

三重県松阪牛 リブロース

肉通の中でも好まれる部位のリブロース。サーロインとはまた違った旨味を味わえる部位です。きめ細やかな肉質と火を入れた際の肉汁のジューシーさ、風味はまさに圧巻です。

お肉のつば 焼肉重

特選カルビ…道産和牛のサンカクバラのみを厳選して使用／サーロイン…松阪牛のサーロインを贅沢に焼肉用に切りつけました／和牛ヒレ…道産和牛の希少なヒレ肉。やわらかく肉汁があふれます／和牛赤身…ほどよい食感と濃厚な味わいが特徴の部位を厳選しています

肉本来の旨味を感じ、奥深さを味わえる、珠玉の逸品をセットにいたしました。最高品質の和牛をご提供いたします。

つばの重 商品番号 101 冷凍

セット内容 壺の重:松阪牛リブロース すき焼き用 400g

貳の重:松阪牛・おびら和牛・びえい和牛 サーロインステーキ 250g×各1枚

参の重:びえい和牛霜降りローストビーフ400g(調理&カット済)

与の重:びえい和牛カタロースしゃぶしゃぶ用 500g

伍の重:黒毛和牛 特選カルビ、松阪牛サーロイン、黒毛和牛ヒレ、黒毛和牛赤身 各150g

壺の重:松阪牛 リブロース すき焼き用

つば の 重

54,000円
税込価格



※画像はイメージです

シーンに合わせて楽しめる、部位別に各高級和牛を贅沢にセットにいたしました。保冷バッグ付きですので、贈り物にもお薦めです。

※オリジナルバッグは商品により色が変わります。

プレミアム

プレミアム 商品番号 102 冷凍



セット内容 おびら和牛サーロインステーキ 250g
びえい和牛サーロインステーキ 250g
ちとせ和牛orびえい和牛フィレステーキ 200g
※上記和牛種選択は出来ません
ちとせ和牛霜降りロース極上すき焼き用 500g
びえい和牛ローストビーフ用モモブロック 300g
特選黒毛和牛焼肉 各150g
＜松阪牛サーロイン・和牛特撰カルビ・和牛赤身＞
九州産 厳選部位馬刺し 各50g＜霜降り・赤身・ハツ＞

レギュラー

レギュラー 商品番号 103 冷凍



セット内容 びえい和牛サーロインステーキ 250g
びえい和牛モモステーキ 200g
白老産和牛上すき焼き用 300g
白老産和牛しゃぶしゃぶ用 300g
黒毛和牛ホルモン＜塩＞ 150g×1pc
豚上ホルモン＜味噌＞ 200g×1pc
黒毛和牛ハンバーグ 160g×1pc

32,400円

税込価格

10,800円

税込価格

焼肉重

焼肉重 商品番号 104 冷凍

セット内容 黒毛和牛 特選カルビ 150g
松阪牛サーロイン 150g
黒毛和牛ヒレ 150g
黒毛和牛赤身 150g

12,960円

税込価格

- 特選カルビ…道産和牛のサンカクバラのみを厳選して使用。焼肉屋さんでも特上部位に使用される、霜降り良く濃厚な味わいと肉汁が特徴です。
- サーロイン…和牛の最高峰松阪牛のサーロインを贅沢に焼肉用に切りつけました。職人が焼肉用にカットしたお肉は、口の中で嚼むたびにステーキとはまた違った表現を表します。
- 黒毛和牛ヒレ…道産和牛の希少なヒレ肉。やわらかく肉汁があふれます。希少で高級な部位だからこそ口の中で広がる深い味わいとやわらかさは格別。塩・胡椒のみで十分な旨味を味わえます。
- 和牛赤身…ほどよい食感と濃厚な味わいが特徴の部位を厳選しています。適度なサンが入りながらも、和牛本来の赤身の旨味を味わえます。さっぱりとわさび醤油などでも食べると格別で。



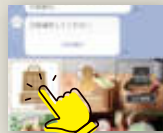
LINE 公式からご予約いただけます！

ご予約商品のお支払いはカード決済のみとなります。ご注意くださいませ。



「お肉のつぼ」
LINE公式から
お友達登録を
お願いいたします。

01



テイクアウトボタンを押すと日時選択画面が表示されます。お渡し日の希望日から時間帯を選択してください。

02



ご希望の「商品」を選択し、カートに希望数を入れて下さい。会員情報が未登録の場合は登録をお願いいたします。

03



店舗でのご予約 ▶ 12月22日(木)までに店舗へお越しいただき
ご来店後、スタッフに「年末のご予約希望」とお申し付け下さい。



最高の年越しのお供に、最上級のお肉は如何ですか？

お肉のつぼが本気で挑む年末、銘柄牛の肉卸を手掛けている私たちだからできる
最高品質の「肉重」をご用意いたしました。

それぞれが特徴ある旨味を持つ、希少部位をお届けいたします。

ご注文方法

ご注文受付期間：2022年12月22日（木）まで受け付けております。

お引き渡し日時：2022年12月29日（木）・30日（金）・31日（土）の3日間のいずれか

ご予約方法：（29日・30日は11時～18時まで 31日は10時～16時まで）

- ①電話予約：予約専用番号／070-3126-2802 対応時間／11時～17時
※1 ご予約日より3営業日以内に店頭でのご精算をお願いしております。
- ②LINE予約：裏面参照ください。
- ③店頭予約：店頭にご来店後ご予約表記載の上、お支払いください。

- 商品は全て冷凍商品での対応をしております、チルドでのご用意はしておりません。
- こちらの商品は全て数量限定となっておりますのでお早目のご注文をお願いしております。

精肉 **ツ** 工房
お肉のつぼ
Meat shop ONIKU no TSUBO

予約専用 **tel.070-3126-2802** 対応時間／11時～17時

tel.011-633-1529 onikuno-tsubo.com

札幌市中央区北5条西28丁目2番2号 第三福長ビル 1F

営業時間／平日 11:00～19:00 土・日・祝 10:00～19:00 定休日／水曜日（祝日の場合は営業いたします）

ONLINE STORE
贈答用ギフトも販売中!

“お肉のつぼ” 待望のオンラインストアがオープン!

大切な人への贈り物に精肉店の本格お肉ギフトをどうぞ!

※沖縄県・離島は別途料金を頂きます。

