

ゆうぼくの里 商品一覧表

(2014年11月8日改訂)

1. 自家牧場産 熟成はなが黒牛 [黒毛和牛と乳牛の交雑種(F1)です]

品名	備考
はなが黒牛ヒレステーキ	もともと柔らかい希少部位のお肉です。1枚120g程度です。
はなが黒牛サーロインステーキ	ステーキといえばサーロイン！1枚200g程度です。
はなが黒牛サーロインスライス(すき焼用)	サーロイン部位の極上スライスです。
はなが黒牛上ロース(焼肉用)	リブロースの焼肉用商品になります。
はなが黒牛リブロースステーキ	大きめのロースステーキです。
はなが黒牛リブローススライス(すき焼用)	ロース肉で最もキメが細かく霜降りになりやすい部位のお肉です。
はなが黒牛肩ローススライス(すき焼用)	風味があり柔らかく、見た目もキレイなスライスです。
はなが黒牛肩ロース(焼肉用)	肩ロースを焼肉用にカットします。
はなが黒牛極上カルビ(焼肉用)	バラ肉の王様とも言われる希少部位のお肉です。柔らかく上質です。
はなが黒牛カルビ(焼肉用)	バラ肉から取れる柔らかいお肉です。
はなが黒牛なかおちカルビ(焼肉用)	バラ肉から取れる比較的柔らかいお肉です。
はなが黒牛上バラ(焼肉用)	バラ肉から取れる比較的柔らかいお肉です。
はなが黒牛バラスライス(すき焼用)	バラ肉をスライスします。
はなが黒牛バラ(網焼用)	比較的歯ごたえがあるお肉です。脂身に旨みがあります。
はなが黒牛バラ(鉄板焼用)	比較的歯ごたえがあるお肉です。
はなが黒牛うでバラスライス(すき焼用)	ウデとバラを組み合わせた商品です。風味があります。
はなが黒牛ランプステーキ	キメが細かく柔らかい、赤身のヘルシー肉です。
はなが黒牛ランプ(焼肉用)	
はなが黒牛ランプ(ロースト用)	
はなが黒牛トモサンカク(焼肉用)	モモ肉ですが、霜降りが入る希少な部位で、コクと風味があります。
はなが黒牛ももスライス(すき焼用)	赤身のお肉であっさりしています。
はなが黒牛もも(焼肉用)	
はなが黒牛もも(ロースト用)	
はなが黒牛ももバラスライス(すき焼用)	モモとバラを組み合わせた商品です。

2. 自家牧場産 熟成はなが牛 [赤身が多い、ヘルシーな乳牛肉です。]

品名	備考
はなが牛ヒレステーキ	もともと柔らかい希少部位のお肉です。1枚120g程度です。
はなが牛サーロインステーキ	ステーキといえばサーロイン！1枚200g程度です。
はなが牛サーロインスライス(すき焼用)	サーロイン部位の極上スライスです。
はなが牛上ロース(焼肉用)	リブロースの焼肉用商品になります。
はなが牛リブロースステーキ	大きめのロースステーキです。
はなが牛リブローススライス(すき焼用)	ロース肉で最もキメが細かく霜降りになりやすい部位のお肉です。
はなが牛肩ローススライス(すき焼用)	風味があり柔らかく、見た目もキレイなスライスです。
はなが牛肩ロース(焼肉用)	肩ロースを焼肉用にカットします。
はなが牛極上カルビ(焼肉用)	バラ肉の王様とも言われる希少部位のお肉です。柔らかく上質です。
はなが牛カルビ(焼肉用)	バラ肉から取れる柔らかいお肉です。
はなが牛なかおちカルビ(焼肉用)	バラ肉から取れる比較的柔らかいお肉です。
はなが牛上バラ(網焼用)	バラ肉から取れる比較的柔らかいお肉です。
はなが牛バラスライス(すき焼用)	バラ肉をスライスします。
はなが牛バラ(網焼用)	比較的歯ごたえがあるお肉です。脂身に旨みがあります。
はなが牛バラ(鉄板焼用)	比較的歯ごたえがあるお肉です。
はなが牛うでバラスライス(すき焼用)	ウデとバラを組み合わせた商品です。風味があります。
はなが牛ランプステーキ	キメが細かく柔らかい、赤身のヘルシー肉です。
はなが牛ランプ(焼肉用)	
はなが牛ランプ(ロースト用)	
はなが牛トモサンカク(焼肉用)	モモ肉ですが、霜降りが入る希少な部位で、コクと風味があります。
はなが牛ももスライス(すき焼用)	赤身のお肉であっさりしています。
はなが牛もも(焼肉用)	
はなが牛もも(ロースト用)	
はなが牛もも(カレーシチュー用)	硬めのもも肉です。煮込むことで柔らかくなります。
はなが牛ももバラスライス(すき焼用)	モモとバラを組み合わせた商品です。
はなが牛切落とし	
はなが牛煮込み用	
はなが牛すじ	

※スライス商品で、しゃぶしゃぶ用の場合は別途ご指定願います。
 ※肉類商品の配送の場合、1パック 200g詰めを基本としております。

ゆうぼくの里 商品一覧表

3. 豚肉・鶏肉

品名	備考	
豚ヒレ	愛媛県産 ふれ愛・媛ポークです。	
豚ローススライス		
豚ロース(とんかつ用)		
豚肩ローススライス		
豚肩ロース(とんかつ用)		
豚骨付きカルピ		
豚バラスライス		
豚バラ(焼肉用)		
豚ももスライス		
豚切落とし		
若鶏もも肉	愛媛県産 浜千鶏です。 浜千鶏とは、自然と共存できる畜産にこだわり、有効土壌微生物群を給与し、ストレスのない、快適な畜舎環境の中で抗生物質、薬剤に長期間依存しないで健康的に飼育されています。 臭みがなくあっさりとしたおいしさが特徴です。	
若鶏むね肉		
若鶏ササミ		
若鶏皮 200g		
若鶏手羽さき		
若鶏手羽なか		
若鶏手羽もと		
若鶏さも 200g		
若鶏砂ぎも 200g		
若鶏ハツ 200g		

4. 加工品

品名	備考
牛ソフトステーキ	箸でも切れる柔らかさで、風味豊かです。(結着剤不使用)
ローストビーフ	
和風ローストビーフ(ブロック)	はなが牛のもも肉の表面を炙った商品です。風味があります。
ミニハンバーグ 30g×4個セット	合挽ハンバーグを小さく作りました。
合挽ハンバーグ 150g	はなが牛と媛ポークの合挽ハンバーグです。
チーズハンバーグ 150g	合挽ハンバーグに無添加チーズをブレンドしました。
ジャーマンハンバーグ 160g	はなが牛のバラ肉を巻いたハンバーグです。
牛肉ハンバーグ 200g	はなが牛100%のハンバーグです。
味つき鶏もも唐揚げ用 300g	浜千鶏を使ったゆうぼくオリジナルからあげです。
牛100%ミンチ	はなが牛を100%使用したミンチです。
合挽ミンチ	はなが牛と媛ポークの合挽ミンチです。
豚ミンチ	媛ポークのミンチです。
若鶏100%ミンチ 200g	浜千鶏のミンチです。
ビーフシチュー 220g	はなが牛を使ったビーフシチューです。
ビーフカレー 170g	はなが牛を使ったビーフカレーです。
コロケ 1個	甘口に味付けしたゆうぼくオリジナルコロケです。
チーズカツ(豚) 1個	豚肉でチーズをロールした商品です。
豚ロースカツ(衣付)	媛ポークのロースカツです。
豚ヒレカツ(衣付)	媛ポークのヒレカツです。
くしカツ 1本	豚肉と玉ねぎを串刺した商品です。
ゆうぼく特製メンチカツ 1本	当店のソーセージのパテを使った豚肉メンチカツです。
焼肉のタレ(辛口) 380ml	原材料にこだわった当店オリジナルのタレです。 化学的な添加物は使っておりません。
焼肉のタレ(辛口) 180ml	
焼肉のタレ(甘口) 380ml	
焼肉のタレ(甘口) 180ml	
しゃぶしゃぶのタレ(ごま) 380ml	
しゃぶしゃぶのタレ(ごま) 180ml	
和風ローストビーフのタレ	

※肉類商品の配送の場合、1パック 200g詰めを基本としております。

ゆうぼくの里 商品一覧表

5. 無添加ハム・ソーセージ

品名	備考
荒挽ウィンナー 160g	豚肉、塩、三温糖、香辛料のみを使っています。
ポークウィンナー 120g	香辛料控えめのソーセージです。
ガーリックソーセージ 160g	ガーリックの風味が効いたソーセージです。
チョリソーソーセージ 160g	スペイン風のスパイシーなソーセージです。
激辛チョリソー 100g	チョリソーより辛いソーセージです。
もち麦ウィンナー 160g	愛媛県産のもち麦を混ぜたソーセージです。
ごまウィンナー 160g	有機ごまを混ぜ合わせたソーセージです。
しそウィンナー 160g	地元のしそを使ったソーセージです。
米米フランク	地元の宇和米を混ぜ合わせたフランクソーセージです。
ビーフフランク	はなが牛と豚肉を混ぜ合わせたソーセージです。
チーズフランク	乳化剤不使用の無添加チーズを混ぜ合わせたフランクです。
ロースハムスライス 120g	媛ポークを使ったロース肉のハムです。
ロースハムブロック	ロースハムのブロックです。約300g~400gです。
ボンレスハムスライス 120g	媛ポークを使ったモモ肉のハムです。
ボンレスハムブロック	ボンレスハムのブロックです。約300g~400gです。
ベーコンスライス 120g	媛ポークのバラ肉を使ったベーコンです。
ベーコンブロック	ベーコンのブロックです。約300g~400gです。
ビーフジャーキー 50g	はなが牛のもも肉をジャーキーにしました。原材料に拘っています。
ポークジャーキー 50g	媛ポークをジャーキーにしました。

◆配送の際は冷蔵・冷凍をお選びいただけます。

◆配送の場合別途送料が必要となりますので、ご注文の際にご確認願います。

ゆうぼくの里

〒797-0045

愛媛県西予市宇和町坂戸673-1

TEL:0894-62-5877 FAX:0894-62-5899

E-Mail: info@yuboku.jp

URL : http://yuboku.jp