

特 選 品

食品卸ならではの「プロ向け食材」！スーパーでは買えない逸品！

【 鶏 肉 】

匠の大山鶏 もも正肉 冷蔵



商品規格	1枚=300~350g
注文単位	1枚単位
商品コード	03600
¥173 /100g	
¥187 (税込)	

鮮度抜群で、ドロップが少ないのが特徴。圧倒的な支持を得ています。(自社解体品)

匠の大山鶏 むね正肉 冷蔵



商品規格	1枚=約300g
注文単位	1枚単位
商品コード	00600
¥83 /100g	
¥90 (税込)	

むね肉とは思えないほどのしっとりとした味わいが特徴です。(自社解体品)

匠の大山鶏 トマホーク(手羽先元付むね肉) 冷蔵



商品規格	1本=約500g
注文単位	1本単位
商品コード	00665
¥70 /100g	
¥76 (税込)	

むね肉に手羽元と手羽先が付いたインパクトのある希少な商品です。(自社解体品)

匠の大山鶏 ササミ 冷蔵



商品規格	1本=約65g
注文単位	1枚単位
商品コード	02600
¥135 /100g	
¥146 (税込)	

鮮度抜群の上、膜がなく傷も少ないと高い評価をいただいています。(自社解体品)

匠の大山鶏 レバー 冷蔵



商品規格	-
注文単位	300gより
商品コード	07440
¥115 /100g	
¥124 (税込)	

鮮度抜群の上、張りのある肉質は別格と高い評価をいただいています。*ハツ付(自社解体品)

匠の大山鶏 手羽先 冷蔵



商品規格	1本=約70g
注文単位	300gより
商品コード	05540
¥100 /100g	
¥108 (税込)	

抜群の脂乗りと濃い旨みが特徴。コラーゲンも豊富です。(自社解体品)

匠の大山鶏 羽元正肉 冷蔵



商品規格	-
注文単位	300gより
商品コード	05140
¥140 /100g	
¥151 (税込)	

手羽元から骨を抜いた商品です。*軟骨が残る場合がございます。(自社解体品)

匠の大山鶏 骨付もも肉 冷蔵



商品規格	1本=約400g
注文単位	1本より
商品コード	03640
¥153 /100g	
¥165 (税込)	

すね関節の部分でカットしてお届けします。*足首(モジ付け根)のカット可(自社解体品)

匠の大山鶏 ひな丸(中抜き) 冷蔵



商品規格	1羽=約3kg
注文単位	1羽単位
商品コード	09660
¥84 /100g	
¥91 (税込)	

産地から入荷する丸鶏から自社で内臓類を取り除きお届けします。

名古屋コーチンむね正肉(冷凍)・10-15gカット 冷凍



商品規格	1pc=100g
注文単位	1pc単位
商品コード	00741
¥580 /pc	
¥626 (税込)	

身が締まって歯切れが良く、むね肉ながらしっかりと仕上がるのが特徴です。使いやすい10~15gカット規格。

名古屋コーチンもも正肉(冷凍)・10-15gカット 冷凍



商品規格	1pc=100g
注文単位	1pc単位
商品コード	03761
¥590 /pc	
¥637 (税込)	

旨味の強さとしっかりした肉質は、シンプルに焼き材にしても際立ちます。使いやすい10~15gカット規格。

はかた地どりもも正肉(凍眠/冷凍) 冷凍



商品規格	2kg単位
注文単位	2kg単位
商品コード	03795
¥218 /100g	
¥235 (税込)	

地鶏ならではの適度な歯応えと溢れだす旨みが特徴です。地鶏の中でもお求めやすい価格も魅力です。

※画像に **中1日** が付いている商品については、ご注文からお渡しまで「営業日中1日」時間を頂いています。

【 豚 肉 】

総州三元豚 白王ロース・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	10280
¥289 /100g ¥312 (税込)		

白王の特徴である、きめ細かで柔らかな肉質と、しつこさを感じない上質な脂の旨みが際立ちます。

総州三元豚 白王肩ロース・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	11281
¥343 /100g ¥370 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。またグラム単位でのカットも承ります。

日高四元神威豚ロース・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	10290
¥314 /100g ¥339 (税込)		

神威豚の特徴である、融点の低い甘みを感じる脂と濃厚な赤身の旨みが際立ちます。

岩中豚ロース・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	10220
¥338 /100g ¥365 (税込)		

ジューシーで柔らかな肉質、濃厚な旨みは高級業態の飲食店からも圧倒的な支持を受けてます。

総州三元豚 白王ロース・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	10281
¥332 /100g ¥359 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。またグラム単位でのカットも承ります。

総州三元豚 白王バラ・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	14280
¥273 /100g ¥295 (税込)		

しつこさを感じない純白の脂と瑞々しい赤身のバランスが絶妙です。

日高四元神威豚バラ・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	14290
¥298 /100g ¥322 (税込)		

口溶けがよく、甘みを感じる脂と濃厚な旨みを持つ赤身のバランスが絶妙です。

岩中豚肩ロース・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	11220
¥338 /100g ¥365 (税込)		

高級業態の飲食店からも支持を受けている岩中豚の肩ロース。旨みの深い脂、コクのある味わいが特徴。

総州三元豚 白王肩ロース・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	11280
¥299 /100g ¥323 (税込)		

適度な脂と深い旨みが特徴の部位です。脂はしつこさがなく、ジューシーな肉質です。

総州三元豚 白王バラ・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	14281
¥314 /100g ¥339 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。

イベリコ豚肩ロース(セボ)・冷凍・ブロック 冷凍

	商品規格	1本=約2kg
	注文単位	1本単位
	商品コード	11620
¥353 /100g ¥381 (税込)		

セボの肩ロースです。脂身に旨味と甘みが凝縮しているのが特徴です。

岩中豚ヒレ・ブロック 冷蔵

	商品規格	1本=約500g
	注文単位	1本単位
	商品コード	12220
¥329 /100g ¥355 (税込)		

高級業態の飲食店からも支持を受けている岩中豚のヒレです。脂肪が少なく柔らかな肉質が特徴です。

【牛肉】

黒火乃牛サーロイン(A4)・ブロック 冷蔵



商品規格	500gより
注文単位	500gより
商品コード	20330

¥1,102 /100g

¥1,190 (税込)

濃厚でありながら、くどさを感じない上質な脂、舌の上でとろけるような食感が特徴です。

黒火乃牛サーロイン(A4)・スライス 冷蔵



商品規格	500gより・ｼｬﾌﾞｼｬﾌﾞ用も同価格
注文単位	500gより
商品コード	20331

¥1,223 /100g

¥1,321 (税込)

スライスの厚さはお好みでご指定ください。1cm厚以上も承ります。グラムカットは承れません。

黒毛和牛ブリスケ(A4/冷凍)・スライス 冷蔵



商品規格	1pc=約1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	24346

¥458 /100g

¥495 (税込)

ブリスケ(肩バラ)を2mm厚にスライス。シートに挟んでいるので使いやすい仕様になっています。

亜麻仁の恵み牛サーロイン・ブロック 冷蔵



商品規格	1pc=約1.5～2.5kg
注文単位	1pc単位
商品コード	20300

¥508 /100g

¥549 (税込)

濃厚な旨みと柔らかな肉質が特徴の人気部位です。ステーキに最適です。

亜麻仁の恵み牛ﾋｰﾌﾞﾛｰﾙ・ブロック 冷蔵



商品規格	1pc=約1.0～2.0kg
注文単位	1pc単位
商品コード	20230

¥508 /100g

¥549 (税込)

ロースの中でも肩側(前寄り)の部位。濃厚でジューシーな味わいが特徴で、肉本来の旨みが際立ちます。

亜麻仁の恵み牛ラムイチ・ブロック 冷蔵



商品規格	1pc=約0.5～2kg(部位指定不可)
注文単位	1pc単位
商品コード	23895

¥313 /100g

¥338 (税込)

「ランプ」と「イチボ」を分けいずれかをお届けします。※部位の希望は承れません

牛バラ(国産/交雑/冷凍)・カルビ用 冷凍



商品規格	1pc=約500g
注文単位	1pc単位
商品コード	24154

¥510 /100g

¥551 (税込)

程よいサシの入った国産交雑牛のバラ肉を、ブレコフーズの職人が肉の質等を確認しながら手切りしました。

国産牛カットカルビ(冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=500g
注文単位	1pc単位
商品コード	24696

¥2,950 /pc

¥3,186 (税込)

国産牛の肩バラ・肩芯などを3～4ミリにスライス。カルビ材として、そのままお使いいただけます。

牛ﾕｳｸﾞｱｲﾛｰﾙ(ﾌﾞﾗｯｸｱﾝｶﾞｽ/ﾌﾙﾄﾞ)・ブロック 冷蔵



商品規格	-
注文単位	1kgより
商品コード	21130

¥330 /100g

¥356 (税込)

「肩ロース」にあたる部位。判が大きく少量では薄くなるので、2kg以上をオススメです。

牛ﾐｽｼﾞ(ﾌﾞﾗｯｸｱﾝｶﾞｽ/ﾌﾙﾄﾞ)・ブロック 冷蔵



商品規格	1pc=約2.0～3.5kg
注文単位	1pc単位
商品コード	25430

¥350 /100g

¥378 (税込)

肩甲骨の内側にある希少部位。肉質はやわらかく、真ん中にゼラチン質のスジがあるのが特徴です。

牛ｲﾁﾎﾞ(ﾌﾞﾗｯｸｱﾝｶﾞｽ/ﾌﾙﾄﾞ)・ブロック 冷蔵



商品規格	1ﾋｰｽﾞ=約1.0～2.0kg
注文単位	1ﾋｰｽﾞ単位
商品コード	23585

¥445 /100g

¥481 (税込)

モモ肉の中でも特に人気の高い部位です。柔らかな肉質と、コク深い赤身の旨みが特徴です。

牛ﾎﾝｷﾞﾝｸﾞﾃﾝﾀﾞｰ(ﾌﾞﾗｯｸｱﾝｶﾞｽ/ﾌﾙﾄﾞ)・ブロック 冷蔵



商品規格	1pc=約1.5～2.5kg(2本入)
注文単位	1pc単位
商品コード	27290

¥338 /100g

¥365 (税込)

「サガリ」と呼ばれる部位。肉厚でジューシーな赤身肉です。(※1pc=2本入)

【 ラム肉・鴨肉・卵 】

スプリングラム フレンチジョフ (4本入/冷凍)【ワカイ】 冷凍



商品規格	1pc=4本入 (約200~270g)
注文単位	1pc単位
商品コード	33219

¥608 /100g
¥657 (税込)

ラムフレンチラックを骨沿いにカット。骨の長さが異なるため重量は個体差があります。(※1pc=4本入)

岩手かもロース(冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=1枚入=約450g
注文単位	1pc単位
商品コード	31410

¥483 /100g
¥522 (税込)

国内シェア40%を誇る人気ブランド鴨。飼料に抗生物質を使わず、とうもろこし等で飼育。1pc=1枚入

合鴨もも正肉(冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=2枚入=約360~440g
注文単位	1pc単位
商品コード	30320

¥215 /100g
¥232 (税込)

適度な弾力がある肉質で噛むほどに味わいが増します。鴨鍋やコンフィによく使われます。1pc=2枚入

こだわり赤玉子 冷蔵



商品規格	1pc=10枚
注文単位	1pc単位
商品コード	50462

¥460 /pc
¥497 (税込)

魚粉を多く配合した<こだわり飼料>で飼育した鶏の卵です。鮮やかなオレンジ色の黄身が特徴です。

ラムスペアリブ(冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=約400g×2枚入
注文単位	1pc単位
商品コード	33455

¥298 /100g
¥322 (税込)

熟成させたラムスペアリブ。ジューシーで柔らかな食感が特徴です。(※1pc=2枚入)

津軽かもロース(冷凍/バルバリ種) 冷凍



商品規格	1pc単位 1pc=約180g~500g
注文単位	1pc単位
商品コード	31065

¥418 /100g
¥451 (税込)

希少な純血バルバリ種の合鴨。皮下脂肪が薄く、赤身とのバランスが絶妙。メスオス併用。1pc=1枚入

合鴨骨付もも肉(冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=2枚入=約400~600g
注文単位	1pc単位
商品コード	30350

¥205 /100g
¥221 (税込)

骨から出る旨みを生かした、コンフィやローストがオススメ。1pc=2枚入

地養卵温泉たまご 冷蔵



商品規格	1pc=10枚
注文単位	1pc単位
商品コード	50610

¥550 /pc
¥594 (税込)

自然飼料(地養素)によって育てられた地養鶏の卵です。コクのある旨みと甘さが特徴。

ラムランプ(冷凍)・ブロック 冷凍



商品規格	1pc=2枚入=約0.5~1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	33350

¥295 /100g
¥319 (税込)

もも肉の中でも特に柔らかな赤身の部位。幅広い料理にお使いいただけます。(※1pc=2枚入)

合鴨ロース(冷凍/ダックキング)・ブロック 冷凍



商品規格	1pc=約240g~300g
注文単位	1pc単位
商品コード	30010

¥259 /100g
¥280 (税込)

タイ産の高品質ブランド『ダックキング』の合鴨ロース。肉厚で判が大きく、見映えが抜群です。

馬さし(赤身/外国産/冷凍) 冷凍



商品規格	1pc=約200g
注文単位	1pc単位
商品コード	36000

¥498 /100g
¥538 (税込)

主にモモを使用した赤身の馬さし。氷水などで解凍後そのままお召上がりいただけます。

名古屋コーチン玉子 冷蔵



商品規格	1pc=10枚
注文単位	1pc単位
商品コード	50431

¥930 /pc
¥1,004 (税込)

地鶏の中でも名高い「名古屋コーチン」の卵。滑らかな舌ざわり、濃厚でコクのある味わいが特徴です。

定 番 商 品

下記商品以外にも、約1000点の品揃えがございます。なんなりとご相談ください。

【 鶏 肉 】

鳥もも正肉(生)

冷蔵



商品規格	1枚=約250g
注文単位	1枚単位
商品コード	03520
¥128 /100g	
¥138 (税込)	

国産若鳥のもも肉です。

鳥もも正肉(冷凍)

冷凍



商品規格	1pc=2kg
注文単位	1pc単位
商品コード	03000
¥86 /100g	
¥93 (税込)	

外国産鳥のもも肉。様々なサイズのもも肉が入っている場合がございます。

鳥むね正肉(生)

冷蔵



商品規格	1枚=約250g
注文単位	1枚単位
商品コード	00520
¥78 /100g	
¥84 (税込)	

国産若鳥のむね肉。タンパク質が多く、ヘルシーで、柔らかい肉質が特徴の部位です。

鳥ササミ(生)

冷蔵



商品規格	1本=約50g
注文単位	1本単位
商品コード	02520
¥90 /100g	
¥97 (税込)	

国産若鳥のササミ。鶏肉の中でもっとも柔らかく、あっさりとしてヘルシーな部位です。

鳥ササミ(生)・スジトリ

冷蔵



商品規格	-
注文単位	1本単位
商品コード	02524
¥110 /100g	
¥119 (税込)	

使いやすいようにササミのスジを丁寧に除去して、お届けします。

鳥手羽先(生)

冷蔵



商品規格	1本=約60g
注文単位	300gより
商品コード	05520
¥78 /100g	
¥84 (税込)	

国産鳥の手羽先。コラーゲンが豊富で女性にも人気の部位です。

鳥手羽先チューリップ(生)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	300gより
商品コード	05521
¥132 /100g	
¥143 (税込)	

手羽中部分の骨を1本抜き、チューリップ加工してお届けします。唐揚げなどによく使われます。

鳥手羽元(生)

冷蔵



商品規格	1本=約60g
注文単位	300gより
商品コード	05020
¥65 /100g	
¥70 (税込)	

国産鳥の手羽元。肉付きがいいので食べ応えのある部位。

鳥手羽中ハーフカット・チンリア(生)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	300gより
商品コード	05621
¥119 /100g	
¥129 (税込)	

手羽中を縦半分カットして食べやすくしました。揚げ、焼・煮など様々な料理にご使用いただけます。

鳥砂肝(生)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	07520
¥86 /100g	
¥93 (税込)	

国産鳥の砂肝です。コリッとした食感と旨味が抜群。焼きはもちろんアヒージョなどもオススメです。

鳥レバー(生)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	07420
¥73 /100g	
¥79 (税込)	

国産鳥のレバーです。濃厚な味わいが特徴です。幅広い料理にお使いいただけます。*ハツ付き

鳥ひな丸(1kg/冷凍)

冷凍



商品規格	1羽=約1kg
注文単位	1羽単位
商品コード	09040
¥95 /100g	
¥103 (税込)	

小ピナの中抜き丸鳥(約1000g)です。カットして骨付の唐揚げやサムゲタンなどにもよく使われます。

※画像に「中1日」が付いている商品については、ご注文からお渡しまで「営業日中1日」時間を頂いています。

【 豚 肉 】

豚ロース(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	10200
¥199 /100g ¥215 (税込)		

国産豚のロースです。柔らかな肉質と、しつこさを感じない後味が特徴です。

豚ロース(生)・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	10201
¥232 /100g ¥251 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。またグラム単位でのカットも承ります。

豚肩ロース(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	11200
¥233 /100g ¥252 (税込)		

国産豚の肩ロース。適度な脂、柔らかな肉質、濃厚な旨みが特徴です。

豚肩ロース(生)・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	11201
¥269 /100g ¥291 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。またグラム単位でのカットも承ります。

豚バラ(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	14200
¥218 /100g ¥235 (税込)		

国産豚のバラです。肉質は柔らかく、脂が多くこってりとした味わい。角煮、焼肉などにオススメです。

豚バラ(生)・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	14201
¥253 /100g ¥273 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。

豚ヒレ(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	1本=約500g
	注文単位	1本単位
	商品コード	12200
¥208 /100g ¥225 (税込)		

国産豚のヒレです。脂がほとんどなく柔らかな肉質が特徴です。★取寄せ品の為、入荷次第お届けします

豚もも肉(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	13200
¥158 /100g ¥171 (税込)		

国産豚のもも肉です。脂が少なくあっさりとした味わいで、濃い味付けの料理にオススメです。

豚もも肉(生)・スライス 冷蔵

	商品規格	3mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	13201
¥196 /100g ¥212 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。

豚こま肉(生) 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	16502
¥191 /100g ¥206 (税込)		

国産豚のこま肉です。炒め物、煮込み、蒸し物など様々な料理に使えます。

豚スペアリブ(か/冷凍)・カット 冷凍

	商品規格	1枚分(4本) 約600g
	注文単位	1個単位
	商品コード	14521
¥166 /100g ¥179 (税込)		

肉厚の肩スペアリブを骨沿いにカットしています。BBQ、煮込み料理に最適です。(※1枚=4本)

豚レバー(生)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	17420
¥98 /100g ¥106 (税込)		

国産豚のレバーです。

※画像に **中1日** が付いている商品については、ご注文からお渡しまで「営業日中1日」時間を頂いています。

【牛肉】

牛ロース(ストリップロイン/チルト)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	20000
¥360 /100g ¥389 (税込)		

赤身の多いヘルシーな牛肉です。ステーキなどに最適なサーロインにあたる部位です。

牛ロース(ストリップロイン/チルト)・スライス 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	20001
¥410 /100g ¥443 (税込)		

スライスの厚さはお好みでご指定ください。すき焼き用や、ステーキ用（1cm厚以上）も承ります。

牛ロース(ストリップロイン/チルト)・しゃぶしゃぶ用 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	20002
¥415 /100g ¥448 (税込)		

しゃぶしゃぶ用のスライスです。剥がしやすいように肉をシートで挟んでお届けします。

牛肩ロース(チャックロール/チルト)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	21020
¥258 /100g ¥279 (税込)		

適度な脂肪と柔らかい肉質が特徴です。判が大きく少量では薄くなるため、2kg以上をオススメします。

牛肩ロース(チャックロール/チルト)・スライス 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	21021
¥297 /100g ¥321 (税込)		

スライスの厚さは、すき焼き用など用途に合わせてご指定ください。グラムカットは承れません。

牛肩ロース(チャックロール/チルト)・しゃぶしゃぶ用 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	21022
¥302 /100g ¥326 (税込)		

しゃぶしゃぶ用のスライスです。剥がしやすいように肉をシートで挟んでお届けします。

牛バラ(チルト)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	24020
¥220 /100g ¥238 (税込)		

オーストラリア産牛のバラです。あばら周辺の後ろ足に近い部位で、濃厚な味わいが特徴です。

牛バラ(チルト)・スライス 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	24021
¥255 /100g ¥275 (税込)		

スライスの厚さは、焼肉用や炒め物用など、用途に合わせてご指定ください。

牛バラ(チルト)・しゃぶしゃぶ用 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	24022
¥260 /100g ¥281 (税込)		

しゃぶしゃぶ用のスライスです。剥がしやすいように肉をシートで挟んでお届けします。

ムキ牛タン(クワンカット/冷凍)・ブロック 冷蔵

	商品規格	1本=約700~800g
	注文単位	1本単位
	商品コード	27125
¥733 /100g ¥792 (税込)		

US産牛タンの皮を剥き、タン先やタン下でカットし、柔らかな部分のみをブロックでお届けします。

牛こま肉(チルド) 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	300gより
	商品コード	26500
¥274 /100g ¥296 (税込)		

牛のこま肉です。コストパフォーマンスに優れています。様々な料理にお使いいただけます。

牛すじ(Mix/Aust産/冷凍) 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	約1kg単位
	商品コード	27840
¥143 /100g ¥154 (税込)		

様々な部位のスジや端材、脂が入っています。煮込み料理に最適な商品です。

【 ひき肉 】

鳥むねひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	06020

¥94

／100g

¥102 (税込)

国産若鳥むね肉のひき肉です。

鳥ももひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	06060

¥103

／100g

¥111 (税込)

外国産鳥のもも肉のひき肉。食感が残る荒挽き、超荒挽きも承ります。

鳥むねナンコツ入ひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	06021

¥99

／100g

¥107 (税込)

国産鳥むね肉のひき肉に、細かく挽いたナンコツを加えます。(配合比率 むね肉8：ナンコツ2)

鳥ももナンコツ入ひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	06061

¥106

／100g

¥114 (税込)

外国産鳥のもも肉のひき肉に、細かく挽いたナンコツを加えます。(配合の比率 もも肉8：ナンコツ2)

豚ひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	16000

¥115

／100g

¥124 (税込)

外国産豚肉のひき肉です。コストパフォーマンスに優れています。

豚背脂ひき肉(国産)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	16003

¥59

／100g

¥64 (税込)

国産豚の背脂のひき肉です。餃子のジューシーさを出すためにも使われ、料理にコクを加えます。

合びき肉(牛3：豚7)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	16200

¥159

／100g

¥172 (税込)

外国産牛肉と外国産豚肉の合びき肉です。コストパフォーマンスに優れています。

合びき肉(上/牛5：豚5)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	16202

¥188

／100g

¥203 (税込)

外国産牛肉と外国産豚肉の合びき肉です。ハンバーグをはじめ幅広いメニューにお使いいただけます。

合びき肉(上/牛8：豚2)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	16205

¥232

／100g

¥251 (税込)

外国産牛肉と外国産豚肉の合びき肉です。配合のバランスが良く、ジューシーに仕上げられます。

牛ひき肉

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	26000

¥261

／100g

¥282 (税込)

外国産牛100%のひき肉です。

亜麻仁の恵み牛ひき肉(IQF/冷凍)

冷凍



商品規格	1pc=500g
注文単位	1pc単位
商品コード	26105

¥1,330

／pc

¥1,436 (税込)

亜麻仁恵み牛のひき肉。使い勝手の良いIQF凍結(バラバラ凍結)です。

和牛ひき肉(100%)

冷蔵



商品規格	-
注文単位	100gより
商品コード	26100

¥357

／100g

¥386 (税込)

和牛すね肉を中心に挽いたひき肉です。和牛ならではの旨みと香りが特徴です。

【ハム・ベーコン・ソーセージ】

ベーコン(原木)・ブロック 冷蔵

	商品規格	-
	注文単位	200gより
	商品コード	60500
¥205 /100g		
¥221 (税込)		

豚バラを原形のままベーコンにしました。程よいスモークの香りが特徴です。

ベーコン(原木)・スライス 冷蔵

	商品規格	2mm厚
	注文単位	200gより
	商品コード	60501
¥226 /100g		
¥244 (税込)		

豚バラを原形のままベーコンにしました。程よいスモークの香りが特徴です。※スライスの厚みがご指定ない場合 2mm厚となります

濃いスモークベーコン・スライス 冷蔵

	商品規格	2mm厚
	注文単位	300gより
	商品コード	60556
¥303 /100g		
¥327 (税込)		

スモーク加工を通常より長く、香りと風味を引き立てた味の濃いベーコンです。スライスの厚さはお好みで指定ください。

生ハム(国産)・切落とし 冷凍

	商品規格	1pc=500g
	注文単位	1pc単位
	商品コード	61108
¥1,500 /pc		
¥1,620 (税込)		

生ハムをスライスする際に発生する切落とし。形は不揃いですが、しっとりとした食感でほどよい塩味が特徴です。※毎月数量限定の為欠品の場合有

鴨生ハム・スライス(冷凍) 冷凍

	商品規格	1pc=300g
	注文単位	1pc単位
	商品コード	61127
¥2,000 /pc		
¥2,160 (税込)		

タイ産の鴨肉を原料に、オリジナルピクル液で漬けこみました。オードブルやサラダに最適です。

プレコフーズの超荒挽ポークウィンナー(冷凍) 冷凍

	商品規格	1本=約20g・1kg入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	65120
¥2,050 /pc		
¥2,214 (税込)		

超荒挽きの豚肉を天然羊腸でソーセージにしました。独自ブレンドの香辛料が、豚肉の旨みを引き立てています。(挽目：9mm)

粗挽きポークウィンナー(外国産/国内加工/冷凍) 冷凍

	商品規格	1本=約17g・500g入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	65115
¥1,050 /pc		
¥1,134 (税込)		

コストパフォーマンスに優れたオールポークウィンナーです。(長さ：7～8cm 太さ：約19mm 挽き目：6.4mm)

トリュフ生ソーセージ(冷凍) 冷凍

	商品規格	1本=約40g・1kg入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	66190
¥2,150 /pc		
¥2,322 (税込)		

芳醇な香りの黒トリュフパウダーとサルデニア島海塩をブレンドした生ソーセージです。(長さ：約15cm 太さ：約2cm 挽目：9mm)

濃いスモークソーセージ(冷凍) 冷凍

	商品規格	1本=約23g・1kg入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	65119
¥2,400 /pc		
¥2,592 (税込)		

長時間スモークして旨みを凝縮した、濃い“あめ色”のソーセージです。芳醇な香りと深いコクが特徴です。

骨付フランク(冷凍) 冷凍

	商品規格	1本=約50g・5本入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	67900
¥650 /pc		
¥702 (税込)		

原料肉を豚腸に詰め、じっくりスモークした骨付きソーセージです。(骨は鶏もも骨を使用) (長さ：約8～9cm≪喫食部≫)

プレコの激辛ブラックチョリソー 冷凍

	商品規格	1本=約18g・1kg入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	66022
¥320 /100g		
¥346 (税込)		

肉々しい10ミリの挽肉に粗挽きブラックペッパーを配合し「もっと美味く・もっと辛く」を追求した、辛味引き立つチョリソーです。

プレコの激辛ガーリックチョリソー 冷凍

	商品規格	1本=約18g・1kg入
	注文単位	1pc単位
	商品コード	66023
¥310 /100g		
¥335 (税込)		

肉々しい10ミリミミチの粗挽き肉に2種類のんにくを約2.5%配合した、強烈な旨味辛味が溢れるチョリソーです。

【加工品】

徳用生ハンバーグ

冷凍

商品規格	1pc=120g×10枚
注文単位	1pc単位
商品コード	72000
	
¥1,330 /pc ¥1,436 (税込)	

牛・豚・鶏の合挽きに玉ねぎを加えたハンバーグ生パテ。解凍後お好みの形にアレンジも可能です。
(大きさ:約12cm×8.5cm 厚さ:約2cm)

NEW牛タンスライス(塩仕込み)

冷凍

商品規格	1pc=500g
注文単位	1pc単位
商品コード	72707
	
¥3,690 /pc ¥3,985 (税込)	

厚切りの牛タンにスリット加工し、柔らかな食感に仕上げました。焼くだけでご提供いただけます。

プレコオリジナル・ローストビーフ

冷凍

商品規格	1pc=約1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	72204
	
¥550 /100g ¥594 (税込)	

ブラックペッパーを効かせたプレコオリジナルのローストビーフです。柔らかさとジューシーさを保つため、じっくりと焼成しています。

豚バラチャーシュー(冷凍)・ブロック

冷凍

商品規格	1本=約1kg
注文単位	1本単位
商品コード	72394
	
¥380 /100g ¥410 (税込)	

じっくり2時間以上煮込んだプレコオリジナルのチャーシューです。柔らかい食感と、味が中心部まで染みわたった美味しさが特徴です。

合鴨スモークコース

冷凍

商品規格	1pc=約200g
注文単位	1pc単位
商品コード	63400
	
¥203 /100g ¥219 (税込)	

鴨と相性がよいリンゴチップで、香り豊かにスモークしました。解凍後、お好みの厚さにスライスしてご提供ください。

厚盛ハムカツ

冷凍

商品規格	1pc=120g×10枚
注文単位	1pc単位
商品コード	70359
	
¥1,350 /pc ¥1,458 (税込)	

ハム作りからこだわったポーク100%のハムカツです。厚切りハムステーキのようなしっとり感が特徴。調理:170℃で約8分油調(厚さ2cm程度)

究極のから揚げ(にんにく醤油)・1kg

冷凍

商品規格	1pc=1kg (20個)
注文単位	1pc単位
商品コード	71035
	
¥1,580 /pc ¥1,706 (税込)	

にんにくをしっかりときかせた、ジューシー感、衣の強い粉ふき感と香ばしさにこだわった醤油ベースの味付けです。(170～180℃で6分油調)

究極のから揚げ(あごだし醤油)・1kg

冷凍

商品規格	1pc=1kg (20個)
注文単位	1pc単位
商品コード	71034
	
¥1,580 /pc ¥1,706 (税込)	

3種類のだし(あごだし、かつおだし、さば節だし)を使用した、醤油ベースの味付けです。(170～180℃で6分油調)

まぐろカツ

冷凍

商品規格	1pc=6枚
注文単位	1pc単位
商品コード	70513
	
¥500 /pc ¥540 (税込)	

旬の時期(7-9月)に水揚げした宮城県産ピンチョウマグロを使用し、サクサク食感の衣を付けて仕上げました。(170℃で4-5分油調)

ふかカツ

冷凍

商品規格	1pc=6枚
注文単位	1pc単位
商品コード	70514
	
¥460 /pc ¥497 (税込)	

日本一の水揚量を誇る宮城県気仙沼港で獲れた「モウカザメ」をジューシーなカツに仕上げました。(170℃で約5分油調)

徳用シューストポテト(インド産)

冷凍

商品規格	1pc=1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	71349
	
¥630 /pc ¥680 (税込)	

7.5cm以上の長さが40%以上含まれており、盛った際にインパクトがあります。調理:180℃で約3分油調

まるごと北海道ポテトサラダ

冷蔵

商品規格	1pc=500g
注文単位	1pc単位
商品コード	77002
	
¥450 /pc ¥486 (税込)	

じゃがいも、人参、玉ねぎ、全て北海道産を使ったポテトサラダ。じゃがいもは爽やかな風味を持つ品種「さやか」を使い、ゴロっと食感を残しています。

【プレコのオリジナル餃子】

老舗餃子メーカー提携! 絶品PB餃子

POINT 1

餡

肉・野菜がぎっしり詰まった餡は、老舗餃子メーカーによるオリジナル製法。ニンニクがガツンと効いてお酒にもご飯にも合います。ザク切りのキャベツ・ニラのシャキシャキ食感も魅力!

POINT 2

皮

厳選した小麦粉を使った自社製の皮は、**独自製法のもちもちとした薄皮**です。焼き餃子にすると、パリッと香ばしく焼き上がります!

POINT 3

生冷凍

職人の技術を活かした餃子は作り立てを加熱せずに急速冷凍! **美味しさを閉じ込めた手造り感たっぷりの餃子**は頬張ると肉汁が溢れてきます!

※写真はイメージです。

プレコフーズの国産生餃子 冷凍

商品規格	1pc=22g×20個
注文単位	1pc単位
商品コード	75029

¥590 /pc
¥637 (税込)

作り立ての餃子を加熱せずに急速冷凍。老舗餃子メーカーによるオリジナル製法で、もちもちした薄皮は焼くとパリッと香ばしく!

プレコフーズの国産ジャンボ生餃子 冷凍

商品規格	1pc=8個入
注文単位	1pc単位
商品コード	75032

¥450 /pc
¥486 (税込)

プレコオリジナル餃子の約2倍のサイズ。ボリューム感とジューシーな食感が特徴です。

プレコフーズの国産生姜生餃子 冷凍

商品規格	1pc=20個入
注文単位	1pc単位
商品コード	75033

¥590 /pc
¥637 (税込)

ニンニク不使用なので臭いが気にならず、ランチや女性のお客様にもお勧めです。

プレコフーズの国産水餃子 閣下 冷凍

商品規格	1pc=8個入
注文単位	1pc単位
商品コード	75035

¥520 /pc
¥562 (税込)

プレコオリジナルの大きな水餃子です。国産原料をぎっしりと詰め込み、コシのある皮で包み込みました。

プレコフーズのざわめく焼売 冷凍

商品規格	1pc=12個
注文単位	1pc単位
商品コード	75037

¥420 /pc
¥454 (税込)

国産たまねぎ、国産豚肉と鶏肉を贅沢に使用したプレコフーズオリジナル焼売。タピオカ粉を配合したモチモチした皮が特徴です(レンジで2分半)

【 調味料・油 】

キャノーラ油(長調得徳) 常温

	商品規格	1本=1350g
	注文単位	1本単位
	商品コード	77839
¥750 /本 ¥810 (税込)		

メーカー独自の「TEE UP®製法」で作られたキャノーラ油です。着色、油の臭い、酸化を抑制し、長く調理に使えます。

オリーブオイル(エクストラバージン) 常温

	商品規格	1本=1リットル
	注文単位	1本単位
	商品コード	77852
¥2,330 /本 ¥2,516 (税込)		

スペイン産オリーブ使用、エミリオ・バジェホ社製のエクストラバージンオリーブオイルです。パスタはもちろん、サラダなどの非加熱調理やテーブルオイルにも適しています。

マヨネーズ(キューピー) 常温

	商品規格	1本=1kg
	注文単位	1本単位
	商品コード	77602
¥700 /本 ¥756 (税込)		

卵黄をたっぷり使った、コクとうま味が濃いマヨネーズ。菜種油や大豆油などをブレンドした植物油と、風味豊かなマヨネーズ専用酢を使っています。

万能調味料(塩) 常温

	商品規格	1本=1リットル
	注文単位	1本単位
	商品コード	74540
¥900 /本 ¥972 (税込)		

ベースとなる塩にオイスターソース・鶏・こんぶ・かつおの旨味をあわせた風味豊かなコクのある万能調味料です。

万能調味料(醤油) 常温

	商品規格	1本=1リットル
	注文単位	1本単位
	商品コード	74541
¥900 /本 ¥972 (税込)		

まろやかな深みのある本醸造醤油をベースに味噌をあわせ、香味野菜を程よく効かせた万能調味料です。

万能調味料(味噌) 常温

	商品規格	1本=1リットル
	注文単位	1本単位
	商品コード	74542
¥900 /本 ¥972 (税込)		

こだわりの味噌をふんだんに使用し、鶏・かつお・こんぶの旨味をあわせ、味噌本来の芳醇な風味と旨味を活かした万能調味料です。

和風たまねぎドレッシング 常温

	商品規格	1本=1リットル
	注文単位	1本単位
	商品コード	77805
¥630 /本 ¥680 (税込)		

玉ねぎの具材感がある醤油ベースの和風ドレッシングです。玉ねぎのうま味に加え酸味がマイルドなので、サラダはもちろん幅広いメニューによく合います。

マハーノ・カベルネ・ソーヴィニヨン(赤) 常温

	商品規格	1箱=3リットル
	注文単位	1箱単位
	商品コード	79068
¥1,720 /箱 ¥1,892 (税込)		

人気品種「カベルネソーヴィニヨン」100%の箱入ワインです。開封後も真空が保たれ、酸化を防ぎます。ハウスワイン、飲み放題用ワインに最適です。

マハーノ・シャルドネ(白) 常温

	商品規格	1箱=3リットル
	注文単位	1箱単位
	商品コード	79069
¥1,720 /箱 ¥1,892 (税込)		

人気品種「シャルドネ」100%の箱入ワインです。開封後も真空が保たれ、酸化を防ぎます。ハウスワイン、飲み放題用ワインに最適です。

ラップ(折兼)・30cm×100m 常温

	商品規格	1本=30cm×100m
	注文単位	1本単位
	商品コード	80264
¥380 /本 ¥418 (税込)		

使い勝手の良い塩化ビニル製樹脂のラップです。伸びがよく、ぴったり密閉できます。冷凍から電子レンジまで幅広くお使いいただけます。

クッキングシート(リケン)・33cm×40m 常温

	商品規格	1本=33cm×40m
	注文単位	1本単位
	商品コード	80482
¥720 /本 ¥792 (税込)		

両面使用できる便利なシリコンシートのため、確認の手間も省けます。使い終わった後のゴミが減らせる、環境にやさしい中芯がないタイプです。

クッキングペーパー(リケン)・80枚×2ロール 常温

	商品規格	1pc=80枚×2ロール
	注文単位	1pc単位
	商品コード	80413
¥640 /本 ¥704 (税込)		

厚みのある高密度不織布を使用。水や油を素早く吸収し、濡れても破れにくいため揚げ物はもちろん、野菜などの水切りにも最適です。

【 パスタ・チーズ・バター・乳製品他 】

[徳用]パスタ(デュラムセムolina100%/1.7mm) 常温

商品規格	1pc=1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	77298

¥450 /pc
¥486 (税込)

コシが強く、のどごしが良い、コストパフォーマンスに優れたパスタです。パスタ100gに対してお湯1L。(茹で時間:9~11分)

徳用ミックスチーズ(細切) 冷蔵

商品規格	1pc=1kg
注文単位	1pc単位
商品コード	78055

¥1,730 /pc
¥1,868 (税込)

細切り(4mm)タイプのとろけるチーズです。チリとドイツのナチュラルチーズをブレンドした、コストパフォーマンスに優れたミックスチーズです。

クリームチーズ(クリームチャブ) 冷蔵

商品規格	1本=500g
注文単位	1本単位
商品コード	77721

¥1,080 /本
¥1,166 (税込)

コクと滑らかさに定評がある、オーストラリアTATURA社のクリームチーズ。ケーキやデザート、料理にも馴染みが良いと評価をいただいています。

ミモレットチーズ(6ヶ月熟成) 冷蔵

商品規格	1pc=約420g
注文単位	1pc単位
商品コード	77730

¥670 /100g
¥724 (税込)

代表的なフランス産のセミハードチーズです。カラスミに似た旨みのある味わいで、香りはほのかに甘く、ミルク本来の旨みが凝縮されたチーズです。

スカモルツァチーズ(冷凍) 冷凍

商品規格	1pc=300g
注文単位	1pc単位
商品コード	77717

¥1,200 /pc
¥1,296 (税込)

モッツアレラチーズと同様の製法で作ったチーズをスモークしています。加熱すると伸び、スライスしグリルしたり、ピッツアにもお使いいただけます。

ボツコンチーノ(モッツアレラ/ブッフアラ/冷凍) 冷凍

商品規格	1pc=250g
注文単位	1pc単位
商品コード	77726

¥1,230 /pc
¥1,328 (税込)

一口サイズのモッツアレラチーズ。(解凍後は4日以内にお使い下さい) カプレーゼはもちろん、ピザやパスタ、フライ等にお使いください。

モッツアレラ・ブラータ(冷凍) 冷凍

商品規格	1個=100g
注文単位	1個=100g
商品コード	77980

¥780 /個
¥842 (税込)

モッツアレラ生地に包まれた袋の中にクリームがたっぷり詰まっています。切った時に中身がトロリと出るのが特徴です。味は甘く、繊細でクリーミーです。

スモークブラックペッパーチーズ 冷蔵

商品規格	1pc=約200g
注文単位	1pc単位
商品コード	77731

¥430 /100g
¥464 (税込)

香ばしいスモークの香りと、ブラックペッパーのピリッとした刺激が特徴のチーズです。プロセスタイプなので保管しやすく、使いやすいチーズです。

バター(食塩不使用/冷凍) 冷凍

商品規格	1個=450g
注文単位	1個単位
商品コード	77610

¥1,020 /個
¥1,102 (税込)

業務用サイズの無塩バターです。

バター(有塩/冷凍) 冷凍

商品規格	1個=450g
注文単位	1個単位
商品コード	77611

¥1,020 /個
¥1,102 (税込)

業務用サイズの有塩バターです。

フリーカットケーキ(ガトーショコラ) 冷凍

商品規格	1pc=270g
注文単位	1pc単位
商品コード	77100

¥930 /pc
¥1,004 (税込)

フリーカットタイプの冷凍ケーキです。クーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚で滑らかな口溶けの本格ガトーショコラです。

北海道チーズケーキブリュレ 冷凍

商品規格	1pc=270g
注文単位	1pc単位
商品コード	77152

¥930 /pc
¥1,004 (税込)

フリーカットタイプの冷凍ケーキです。クリームチーズとチェダーチーズを使い、表面にこんがり焼き色をつけたブリュレケーキです。