

お肉のことを知り尽くしたプロが提案するお肉のオンラインショップ【肉きぶん】  
最強コスパに挑戦したラインナップ！

NIKUKIBUN

あなたの  
おいしいが  
ここに  
あります。

肉きぶん  
NIKUKIBUN



## ・肉きぶんのコンセプト

普段はあまりおうちごはんには登場しない高級な黒毛和牛からめっちゃリーズナブルなお肉まで、肉きぶんを覗いてくれた皆様が見ているだけでも楽しめる！をコンセプトに商品ラインナップを考えています。

皆様がおうちでお料理しやすいように、ステーキ・薄切りスライス・切り落とし、それから小包装などなど、こだわり抜いた商品たちで、【最強コスパ】への挑戦です！

## ・肉を知り尽くしたプロの挑戦

肉きぶんでは、お肉の仕入に命をかけた！？って自称するお肉のプロが自慢の目で納得のいったものだけを取り扱っています。全国のお肉を対象に納得のいく仕事にこだわり続けます。プロの目利きで仕入れたお肉で【最強コスパ】への挑戦です。

## ・信頼できるプロの職人の技とこだわり

ご存じのように、お肉には最高級の黒毛和牛もあれば国産牛や経産牛までいろいろな個々に特徴もあるお肉が存在しました。部位のよっては食べやすいものや、スジや脂身の多い部位など様々です。信頼のできるプロの職人がひとつひとつ食べていただける皆様のことを考えて、食べやすいようにカットしています。丁寧に・まごころを込めてを合言葉に、みなさまに安心してご満足いただける商品にすることにこだわっています。



## ・ラインナップ



- くまもとあか牛の  
肩コースすき焼き用 400g  
6,800円

あか牛は、耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し、性格がおとなしく飼育しやすいという特性を持っています。肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、うま味とやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。

- 鹿児島産 黒豚 「黒の匠」  
コースしゃぶしゃぶ用 400g  
5,200円

飼育期間“概ね202日以上”と、じっくり丹念に育て上げた「豊かな旨味ときめ細かい肉質」 匠の技ともいえる鹿児島黒豚の自信作です。



- 北海道産牛ローストビーフ 1個  
& ハンバーグ 4個 セット  
5,800円

北海道産牛のモモ肉をスパイスと赤ワインにじっくり漬け込みしっかり味をなじませたローストビーフと、北海道産牛100%のビーフハンバーグのセットです。低温真空調理でじっくりと柔らかく仕上げました。



- 大阪「洋食REVO」  
名物黒バーグ 4個  
6,200円

2020年食べログ洋食『百銘店』に選ばれた、黒毛和牛一頭買いで有名な洋食屋「Revo」のお店メニューの中でも来店のお客様を唸らせる、上質の黒毛和牛とこだわりの素材で作上げたハンバーグです。使用する牛肉はオーナーの目利きによる厳選のA4、A5黒毛和牛のみを使用しています。





- 黒毛和牛 喫り落とし 1.2kg  
(300g x 4)

5,000円

黒毛和牛の切り落とし。  
牛丼や肉じゃがに最適です。  
黒毛和牛の風味をご堪能ください。

- 牛タンスライス 薄切り 1kg  
(500g x 2)

4,800円

人気の牛タンスライス。薄切りにしています。  
ネギと一緒にネギ塩牛タンは最高です！  
しっかりとした食べ応えをご堪能ください。



- 新鮮なお肉をそのままに！ 肉きぶんからまごころを込めてお届けします。

【肉きぶん】オンラインショップ

<https://nikukibun.com/>