

肉の極(さわみ)

ハイミートたなか

かねかん竹内

グリンデパート内の「肉の極」は、丸丸井の精肉店店長が独立開業した販売のお肉専門店！ケーズ内には10種類ほどの惣菜の直送のどろ豚などがあり、その中でも毎日白老牛は豊西牛、帯広

柔らかさとほろやかな味わいはもう最高！お中元、お歳暮用に白老牛のすき焼き肉やステーキのギフトも好評です。常温直送の「どろ豚」は肉本身にハリがあり脂身がとても美味しいのですが、またお店舗の「どろ豚」では、白老牛のカルビ丼、牛丼、レディース丼を600円(税込)のお手頃価格で提供。お持ち帰りもイートインもOK！9の付く日は「肉の日」で全品定期の1割引で販売中☆

A4ランクから最上級のA5ランクまで品揃え。



肉の極
室町市中島町1-24-1
グリンデパート内
営業時間 10:00~18:30
定休日 第2水曜日
電話 0143-46-4129

専門店ならではの品質

お肉屋さん

特集



オオヤミート



伊達紋別駅前にある「オオヤミート」は豚を育て、加工・販売まで手掛ける全国でも稀なお肉屋さん。「黄金豚」と言えばその美味しさのファンも多いですよね！

伊達紋別駅前にある「牧家」で生産された牛乳を原料としたホエー（乳清）を与え、良い腸内環境を保ち、丈夫で健康に飼育した黄金豚の脂が甘みは天下一品☆例えればトマトカツにして食べるお肉では満足できない♪ピタミン類やミネラル分も豊富です。様々な加工品を販売！生姜焼きのみぞ滇け・黄金豚ジンギスカン等、どれもご飯が進みそうなメニューの中でも店頭でじっくり焼き上げたチャーシュは絶品ですよ！



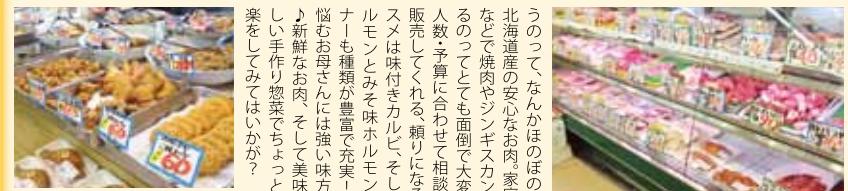
オオヤミート本店
伊達市山下町 79-1
営業時間 10:00~16:00
定休日 日曜日
電話 0142-25-2983



サトウ 精肉店
登別市駒形町4丁目17-2
(スーパークラーク内)
営業時間 10:00~20:00
定休日 第3日曜日
電話 0143-86-6840

肉のあさひ
登別市登別東町2-15-11
営業時間 10:00~17:00
定休日 日曜日
電話 0143-83-2180

肉のあさひ
登別市登別東町2-15-11
営業時間 10:00~17:00
定休日 日曜日
電話 0143-83-2180



サトウ 精肉店

肉のあさひ



伊達市山下町にある「牧家」で生産された牛乳を原料としたホエー（乳清）を与え、良い腸内環境を保ち、丈夫で健康に飼育した黄金豚の脂が甘みは天下一品☆例えればトマトカツにして食べるお肉では満足できない♪ピタミン類やミネラル分も豊富です。様々な加工品を販売！生姜焼きのみぞ滇け・黄金豚ジンギスカン等、どれもご飯が進みそうなメニューの中でも店頭でじっくり焼き上げたチャーシュは絶品ですよ！

ついついスーパーでのお買い物でそのままお肉を買っちゃう主婦の方が大多数を占めると思いますが：お肉屋さんで買ってみるとやっぱり違う！脂の甘みとか柔らかさ、逆にしっかりと噛み応え！実際に食べてみると並んでいるお惣菜のありがたさ♪お料理レシピも聞けちゃったりして…これは利用しない手はありませんよ！

本輪西町サンショッピングビルにある「かねかん竹内」は室蘭で初めて生肉専門店として営業を開始した老舗のお肉屋さん。留寿都や八雲など道内産の豚生肉や白老牛など、主にお店への卸売りを多く行っていますが、ジンギスカンや自社で作ったやきとりのお客さんに喜ばれているのがジンギスカンのテリパリ。仔羊の肩ロースを職人が肉の織維を見ながら余分な筋と臭みが出る部位を取り切り、美味しい部分だけを残して「手羽先餃子」が人気！岩手県産のおいしい手羽先具は熟成豚の挽肉とたっぷりの具を入れてお肉特製の手羽先餃子でやつともジユーシーでやみつきになりますよ♪熟成豚と岩手産鶏肉ぜひ食べてみて☆

ハイミートたなか
室町市白石5-1-4
(ショッピングセンター「パック」内)
営業時間 10:00~19:00
定休日 第2日曜日(変更の場合あり)
電話 0143-59-5014

かねかん竹内
室蘭市本輪西町3-3-15
サンショッピング1F
営業時間 9:00~17:30
定休日 日曜日
電話 0143-55-6067

●牛ラムロースセット 一人前1,250円(税込)
●ロールラムセット 一人前1,080円(税込)

