

# 肉の専門店 ビックミート 山久

お肉でごはんを楽しもう!

美味 **ゴールデン**  
 **ウィーク**  
 9日間フル活用版

4/28土 ▶ 5/6日

ゴールデンウィーク  
 山久特価 **15% OFF**  
 ★★★通常価格の  
 おいしさおトク!

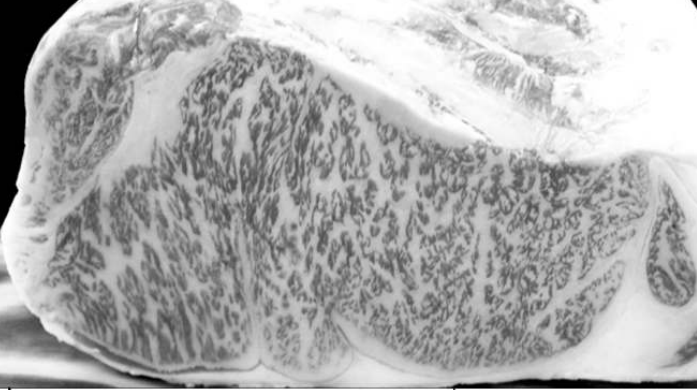
栃の木黒牛  
 山ステーキ用牛肩ロース  
 火焼肉用カット  
 100gを100g  
 498円を **423円**

栃の木黒牛  
 牛モモブロック  
 100gを100g  
 498円を **423円**

栃の木黒牛  
 牛モモうお七かり  
 100gを100g  
 480円を **408円**

栃の木黒牛  
 牛ヒレロースおきやきシヤブ用  
 100gを100g  
 680円を **578円**

## ジュニシー うまみたっぷり、大集合



栃木の豊かな環境の中で、丹精込めて育てた人の努力と確かな技がひとつになつて生まれる信頼の品質、おいしい味わい。これからも感謝を含めて応援いたします。

矢板市 成田産 **とちぎ和牛匠** (BMS 12等級)  
 とちぎ和牛の中で、より厳しい基準をクリアした選ばれし、究極の一品です。肉質等級BMS NO.10以上 (A等級のみ) を満たした特上ブランドです。

**矢板高校産りんご和牛**  
 (とちぎ高原和牛)  
 地元の矢板高校生が育てた和牛は支持される美味。入荷しました。

販売中

入荷

とちぎ和牛匠  
 ナーロインステーキ  
 100g  
 **2500円**

とちぎ和牛匠  
 ロースおきやき用  
 100g  
 **1280円**

矢板りんご和牛  
 七かり落とし肉  
 ジャガ、メ、もに  
 100g  
 **398円**

とちぎ和牛匠  
 ヒレステーキ  
 100g  
 **2500円**

とちぎ和牛匠  
 モモうお七かり  
 100g  
 **780円**

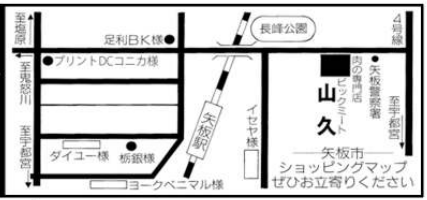
矢板りんご和牛  
 モモステーキ用  
 100g  
 **498円**

**熟成肉 山久特選 熟成**  
 ヤシオポーク とちぎ和牛等  
 熟成を経た肉は、しっとりした食感、味、香りがあります。美味、旨味が凝縮! 肉本来の味わいとおいしさを、焼肉、ステーキ等で。



健康な母豚から産まれた元気っ子 ヤシオポーク  
 上質なヤシオポークのみに与えられる称号「匠(たくみ)」について  
 通常のヤシオポークは雄、雌共に180Hの飼育期間を費やします。肉の旨みを更に引き出すため、飼育期間を210日に延長した雌から選定した上質のヤシオポークを「ヤシオポーク匠(たくみ)」と呼びます。

営業時間: 朝10時~夜7時  
 **BIG MEAT** ビックミート山久  
 **YAMAKYU**  
 〒329-2162 栃木県矢板市末広町34-10  
 TEL. 0287-43-6733・FAX. 0287-43-6775



www.yamakyu.biz/ お買物情報満載

国産 彩鳥丸中抜1羽  
 100gを2羽  
 **79円** 産地産あります。

ダッチオープンで旨味倍増  
 丸鶏が極上の味になる。



国産 牛モモブロック  
 100gを100g  
 **423円**

オーストラリア産 ロースビーフ用  
 100gを100g  
 **166円** 国産あり。

網焼きでうまさ発揮  
 十分満足できるBBQ



国産 牛ロース厚七かり  
 ステーキ、バーベキュー用  
 100gを100g  
 **498円**

国産 豚ロース厚七かり  
 ステーキ、バーベキュー用  
 100gを100g  
 **238円**

国産 霜降り牛ピロギ  
 味付火焼肉用  
 100gを100g  
 **328円**

野菜と一緒に楽しむピロギ  
 食欲をそそる彩り  
 食卓で旨さは格別。



国産 牛ピロギ  
 味付火焼肉用  
 100gを100g  
 **198円**