

収穫の秋！元氣お肉の味力祭 9/23(金)・24(土)・25(日)

●山久3店合同ホームページ掲載 www.yamakyu.biz おいしい、楽しい、お買物情報満載中 ぜひ検索してください。



お肉のコクが煮汁に
しみこみ、あたたまるお味。
栃木県産 ヤシオポーク
豚汁炊き込み

アツアツ
ふうふう

おいしさ
進化中

100g **98円**

厳選牛肉で旨味(得)秋メニュー

定番牛どん・肉じゃが・金鍋
もの・野菜巻きに牛肉を！
国産牛切り落とし

300g **580円**

すきやき・しゃぶしゃぶに！食べ
ごたえのあるおいしい秋到来。
国産山ス牛切り落とし

100g **468円**

矢板店・宇都宮鶴田町店 年中無休（年始は除く）

肉の専門店 **山久**
ビックミート **矢板店本店**

栃木県矢板市末広町 34-10
TEL 0287-43-6733
FAX 0287-43-6775

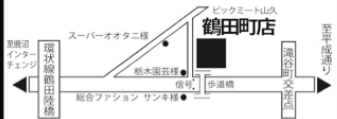
営業時間 朝10時～夜7時



肉の専門店 **山久**
ビックミート **宇都宮鶴田町店**

栃木県宇都宮市鶴田町 3083
TEL 028-638-0101
FAX 028-638-5522

営業時間 朝10時～夜7時



肉の**山久**
東武大田原店 1F

栃木県大田原市美原 1-3537-2
TEL 0287-20-2255
FAX 0287-20-2256



おかげさまでホームページを見ての
ご来店・お問い合わせが多数あります。
<http://www.yamakyu.biz>

**山久ポイントカード
入会申込受付中**

実施店舗
矢板店・宇都宮鶴田町店

実たくさんで
スタミナ回復！
元氣応援メニュー

豚モイ
煮込み用
100g **55円**

モツ鍋を作りたいけど？
というお客様のお声にお答えします。
モツ鍋の基本素材は牛シマ腸でしたが、
近年は丸腸、ハツモト、センマイ、ギア
ラ、ハチノス、生小腸をお好みの割合で
入れて作るお客さまが多くなっています。
他に豚生モツ、生大腸（シロコロ）、ガツ
等の豚モツで作る愛好家も増えています。

サンチュ・サニーレタス・サラダ菜に巻いて
ご家族でカンタン！ヘルシー焼肉を。
国産牛パレコギ味付
焼肉用 100g **258円**

部位を上手に選んでおいしく、あたたまる絶品家の味
ビーフシチュー ホワイトシチュー ポークシチュー

前の日晩から漬け汁に
漬けた方法でスネ肉
をやわらかくするレシピあり
ます。カレもおいしくでき
ます。
国産牛スネ肉
ブロック
100g

118円

骨付肉は骨にそって数カ所
7カ所目を入れて塩コショウする。
アケをとってから弱火で30分位
煮込んで、お好みの野菜、ルウ
を入れて出来上がり。
国産鶏骨付
ぶつ七カ所
100g

98円

スパアリブはフォークで刺し、スライ
スニンニク、ねぎの青い部分を金鍋
に入れて、アケをとってから弱火で
40分位煮る。野菜、ルウを入
れて、豪快シチューをつくらう。
国産豚
スパアリブ
100g

128円

素材も生かす合肉の野菜と一緒にどうぞ！
国産牛サロイ
ステーキ150g

950円



国産挽肉全品**10%割引**

うまい(ホウ)家ごはん
ギョーザ・マーボナス・ハンバーグ
・キマカレー・ミートボール・スコーチ
・エッグ・そぼろ・肉みそ・ミートソー
ス・ロールキャベツ・コロケなど
手づくりの愛情あふれる秋