【家族で焼肉】ファミリーコース

【お一人様】ワンドリンク付

◆和牛カルビ
◆牛ネギタン塩
◆和牛とうがらしまたはくりみ
◆本日の豚
◆本日の鶏
◆粗挽きソーセージ
◆鶏肉だんご
◆小鉢
◆サラダ
◆中ライス
◆わかめスープ
◆デザート

※前日までの予約必須
※当店のカルビは
バラ・ロースを使用しています

焼肉 すき焼き 純
JR全農ミートフーズ直営

おすすめ肉（にくばん）版

厳選したオススメのお肉をご紹介

これだけは食べてほしい Best 3

1 店長一押し
和牛特選カルビ
香り立つ上品な風味と
とろけるような柔らかさ
口の中で噛むほどに広がる深い
コクとジューシーな味わいを
是非ご堪能ください！

2 黒毛和牛
大判焼きすき（2枚）
口の中でとろける！卵との相性抜群！

3
特選 厚切り牛タン
キングオブタン！一度は味わうべき！！

〆にいかが？

自家製
牛テールスープ
トック入り
ユッケジャンスープ

NIKUNOHI 毎月27～29日 肉の日

○和牛赤身の
ネギ包み（4個） 数量限定

1,000円（税込）

※売切次第終了となりますのでご容赦ください

編集者／ Sakamoto

※画像はイメージです

令和四年創刊号　焼肉・すき焼き純天神警固店新聞　第二号

焼き肉・すき焼き 純 天神警固店 肉々深聞

第二号

本日はご来店いただき、誠にありがとうございます。どうぞ、ごゆっくりとお寛ぎください。

A5ランクってなに？

牛肉の等級は、日本食肉格付協会が農林水産省から承認を受けた牛枝肉取引規格に基づいて決定しており、A5 A4、B5 のように「アルファベット＋数字」の形で表記されます。

アルファベットの部分は歩留（ぶどまり）等級といい、「その牛からどのくらい商品となる牛肉が取れるか」を評価しています。AからCの3段階で、Aが最も高いランクです。

一方、数字の部分は肉質等級といい、「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑」の4つを総合的に評価しています。1から5の5段階で、5が最高ランクです。

つまり、A5ランクとは「商品となる牛肉がたくさん取れて、脂肪の色沢と質、牛肉の色沢や締まり、きめが良く、脂肪が多く細かい」という意味です。

	歩留り等級（ロースやバラがどれだけ取れるか） 多 ←		少
肉質等級（高↑ 低）・脂肪交雑・脂肪の光沢と質・お肉の締まりときめ・お肉の光沢の4項目の総合評価	A5	B5	C5
	A4	B4	C4
	A3	B3	C3
	A2	B2	C2
	A1	B1	C1

毎日、「新鮮なお肉」をご提供しております。

【JA全農ミートフーズ（株）直営】全国でも有数の産地である地元九州産を主として、上質な〝霜降り黒毛和牛〟を厳選。本当に美味しいお肉をリーズナブルな価格で、お楽しみください。〝霜降り〟黒毛和牛の美味しさを心ゆくまでご堪能くださいませ。

新鮮・美味・安全
当店では〝新鮮・美味・安全〟以上の3点を重視しております。

生産者の方々の想いをつなぐ仕事 ～原料課～

私たち原料課は生産者の方々が丹精込めて大切に育てられた牛さんたちを、消費者の方々にお届けする大本の仕事をしています。「枝肉」と呼ばれる形態の牛肉を一頭丸ごと扱っています。生産者の方々の想いを適切につないでいくため、私たちは日々努力を惜しみません。

Why don’t you try?