

TAKE OUT

当日OK!
受付けております!

※店頭注文の場合、15分程お時間を頂戴いたします。
※ラストオーダーは20時まで

純のお肉をご自宅まで...



九州産和牛を堪能する盛り合せ

贅沢に和牛5部位
まとめました。

九州産 和牛5種盛り(2~3人前)
特選カルビ・和牛くりみ・和牛とうがらし
和牛上カルビ・和牛カルビ(くまもとあか牛)

九州産 和牛赤身盛り(2~3人前)
和牛カルビ(くまもとあか牛)・和牛とうがらし
和牛くりみ

あっさりとした和牛の旨味を味わう。



焼肉 すき焼き 純

おすすめ肉版

にくばん

厳選したオススメのお肉をご紹介します

牛タン やわらか煮

じっくり煮込んだ逸品。

BIRTHDAY EVENT

今月が誕生日のお客さまへ

フレンチトーストをサービスさせていただきます!!



九州産 豚ノトナンコツ

喉のナンコツを薄くスライス、コリコリとした食感です。

九州産 豚ロース

あっさりとした豚の旨味をご堪能ください。

新メニュー紹介

NIKUNOHI

毎月 **肉の日** 27~29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

※画像はイメージです



安心安全の取り組み

肉々深聞 純 天神警固店

第三号

和牛はおいしいだけでなく、高度な衛生管理のもとで生産されています。万が一、事故が発生しても生産履歴を追跡できるシステムが構築されています。

生産段階での衛生管理システム

農場での衛生管理手法として、農場HACCPの取り組みが始まっています。なお、農場HACCPは食品製造工程などのHACCP手法を農場に取り入れたもので、病原菌や微生物の排除のみならず、注射針の混入や抗生物質の残留なども管理できる高度な衛生管理システムです。

10桁の個体識別番号で安全・安心を担保

日本国内で育てられたすべての牛肉に10桁の個体識別番号がつけられています。この番号は国が法律に基づき管理しており、「牛の個体識別情報検索サービス」として、生年月日、雌雄の別、品種、母牛の履歴、異動履歴、肥育期間、食肉処理場の情報、と畜日などを情報提供しています。これにより、産地や品種の確認、偽装の防止、また、事故の追跡等が確実に行われる仕組みが構築されています。



※牛の個体識別情報検索サービス

毎日、「新鮮なお肉」をご提供しております。

「JA全農ミート直営」全国でも有数の産地である地元九州産を主とした、上質な「霜降り黒毛和牛」を厳選し、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。

お客様一人ひとりと向き合う仕事

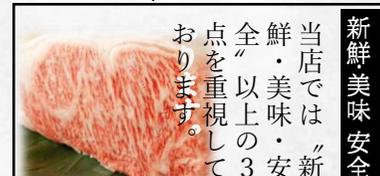
〜営業一課〜

私たち営業一課は、量販店や外食店などに牛肉を販売する仕事をしています。私たちが販売するのは「部分肉」というロースやバラなど部位ごとに分割されたお肉の塊です。一頭一頭違う特徴を持つ牛肉の中から、お客様の求める品質の商材を提案し、消費者の方々へお届けいたします。

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。





Why don't you try?