

鳥市

いよいよ〇〇の秋ですね♪ そうです！美味しい鍋の季節です！！



「A5ランク源氏和牛」一頭買い大売出し！！！！

『日時』 11月2日(日) 10時～17時



今晚のおかずは、  
すき焼きにしますか？鴨鍋にしますか？  
さあ、どっち！！？

【源氏和牛】



【源氏和牛切り落とし300gパック】

1パック ¥1,494(税込)

※70パック限定 売切れ次第終了となります

【源氏和牛100%ハンバーグ(非加熱)】

1個120g ¥398(税込)

※200個限定 売切れ次第終了となります



「源氏和牛」とは…？

自然豊かな新城で育てた「鳳来牛」  
その中でも！！美味しい牛を育てる事で有名な  
「源氏肥育組合」の久保さんご家族が育てた  
A4等級以上の貴重なメス牛を、鳥市精肉店では  
「源氏和牛」と命名しております。



【あいち鴨】

この2品があれば、お家で本格的な鴨鍋ができちゃいます！



※写真はイメージです

【あいち鴨切り落としスライス200gパック】

※50パック限定 売切れ次第終了となります

【あいち鴨入りつくね 10個入りパック】

※50パック限定 売切れ次第終了となります



★ワインと一緒にいかがでしょうか？  
【あいち鴨 プレミアムレバーペースト】

「あいち鴨」とは…？

「あいち鴨」は、「京鴨」と同じチェリーバレー種。  
事実、あいち鴨の生産量の80%以上が京都の  
料亭を中心に関西圏に流通。国内で最高級の  
品質をマーケットから支持されております。「あいち鴨」は  
生産から加工処理まで一貫して鳥市精肉店がしております。



鴨  
牛 豚  
鶏 猪

創業80年 肉の王様

(有) 鳥市精肉店

〒440-0886

【住所】 豊橋市東小田原町 26番地1

【TEL】0532-52-3754

【駐車場】5台分

当日は「あいち鴨」と「源氏和牛」の販売のみとなります