

実は、こんなお店です。

❖ ソース・スパイス類



社長・内藤が「過去最高!」と太鼓判の焼き肉タレ

“超”人気商品
大磯屋製麺所さんの
熟成焼そば麺



❖ お惣菜・食材

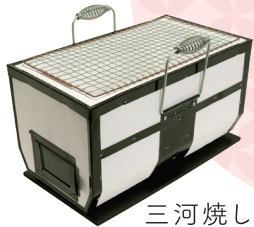
∩ お肉以外も充実! ∪

スマホを置いて、家族で「ごちそう」を食べよう。
それが人生の思い出になるから。

❖ 調理道具・機器

おもいのフライパン

世界で一番おいしく
お肉が焼けるフライパン
「おもいのフライパン」



三河焼しちりん



おもいのマルチパン



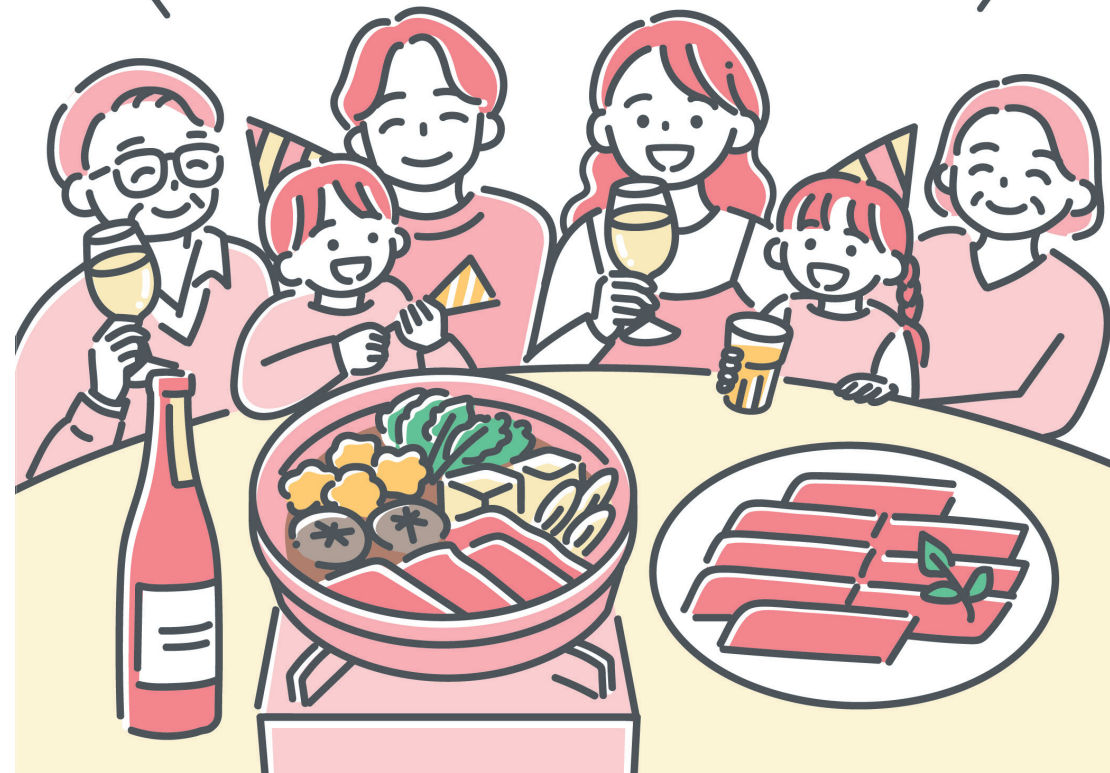
社長

私も50歳をすぎて、家族との食事が有限だと気付くわけです。
すると肉屋ながら、食事全体をより良い思い出にできないかと考えます。
そこで自信をもっておすすめできる関連商品を店頭で販売しています。

詳しい情報はホームページで。

内藤精肉店

検索





岐阜の飛騨牛、三重の松阪牛。
 当店が薦める「愛知の和牛」は鳳来牛です。

鳳来牛
 和牛



自分で食べてみて「おいしい和牛が
 地元にあったんだな」と思って以来、
 贈答に使っています。



脂のコクより『赤身の旨み』が好きな方へ。
 やわらかな肉質が、女性や年配の方に人気。



「和牛は少しで良い派」にオススメ。
 このお肉は脂を気にせずドンドン
 食べられるから、私に合ってる!



段戸山
 高原牛
 交雑種牛



当店が輸入牛も自信をもって販売する理由。
 それは「トリミング」でおいしくできるから。

輸入牛



最初は「なんで輸入牛?」と思ったの
 ですが、食べてみたらおいしい!
 これまでの輸入牛って何だったの?笑



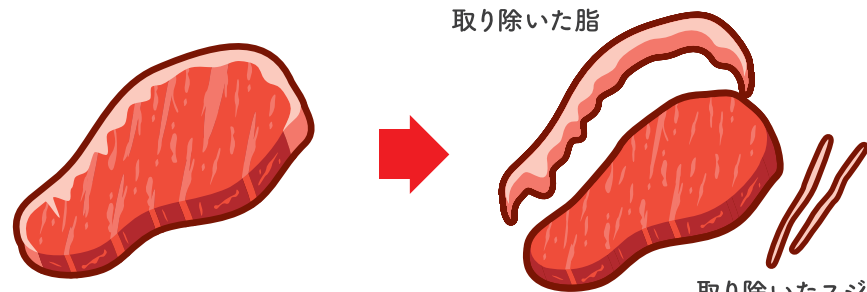
「愛知にはおいしい和牛がない」とお思いの方へ。
 うまい肉は、愛知にもあります!

飛騨牛や松阪牛のように、愛知の代表的な和牛がパッと思い浮かぶような食文化を
 100年かけて作っていきたく、当店は思っています。そして毎日の食卓・好みに
 合う肉をご用意するため、輸入牛も取り扱い中です。

ホームページでは、このページをさらに詳しく紹介しています。ぜひご覧ください。



おいしさの仕上げはトリミング



脂・スジが付いた120g

おいしい部分だけの100g

表面的な「お得さ」ではなく「おいしさ」を



社長

当店が輸入牛を販売する理由の1つが、トリミング段階で余分なスジや
 脂を取り除けるからです。おなじ100gでも、当店の肉はおいしい部
 位だけの100g。ぜひ比べてみてください。
 もちろん和牛や国産牛でもトリミングで、おいしく仕上げています。

おいしさの基盤は清掃

1日の清掃時間、6人合わせて...



なんと
21.5
 時間!!

当店では清掃にとことん向き合い
 単に時間をかけるだけではなく、性
 能の良い機器や設備への投資も惜
 しみません。

たまに「その掃除への執念は何?」と言われる。



社長

農家さんは24時間365日、肥育に取り組み上質な肉を提供してくれ
 ています。その労に報いるには、清潔さの品質が第一。
 安全でおいしいまお肉を食卓へ届けるための、清掃です。