

## 深雪が咲かせる味の華

時は明治、初代当主 高山千次郎は雪深い越後高田で帝国陸軍第13師団への食肉供給を創始しました。

以後の欧化すう勢、価値観の移ろいやすい時代の潮流にあっても、「肉のいろは」は日本古来の美味しさと豊かさを決して忘れることなく追い求め、今に至っております。

私どもの「雪むろ芳醇和牛」は、郷土が育む黒毛和牛と雪むろ貯蔵文化の邂逅が醸した味の芸術品。古くて新しい、雪国発の食の豊かさをお届けいたします。

立ち上がる和牛香、滋味あふれる味わいをどうぞご賞味ください。

代表取締役 高山 康生

肉のいろは 五番街本店

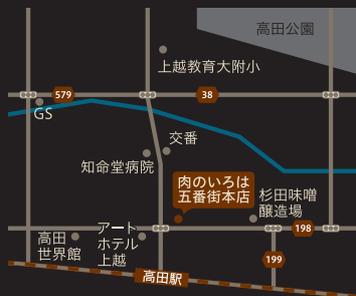
〒943-0832

新潟県上越市本町5丁目3-29

TEL 025-524-1150

FAX 025-526-4026

たかだ ニク  
<http://tkd29.jp>





## こだわりの黒毛和牛を一頭買い

当店では、肉を知り尽くした職人が血統と肉質にこだわって厳選した黒毛和種の雌牛を一頭まるごと買いつけています。一般的によく行われている部位ごとの買いつけは、異なる牛の肉を同一商品として提供することになるので、部位によって品質に差が出てしまいます。そんな他店では難しい一頭買いにこだわった「雪むろ芳醇和牛」。いつでもどの部位でも、安定して高品質な商品を提供します。

「うまい」の上を越<sup>ゆ</sup>く芳醇和牛

## 郷土の冷蔵庫「雪むろ」でゆっくり熟成

自然のエネルギーだけで安定した温度と湿度を保つ「雪むろ」を使って、厳選和牛をゆっくり3週間寝かせました。きめ細やかでハリのある肉質はふくよかに熟成し、薫り高く芳醇な味わいに変化します。しっとり柔らかく、鮮やかに薫り立つ極上の旨みをご堪能ください。



## 越後高田の匠による職人技

「雪むろ芳醇和牛」を手掛ける「肉のいろは」は、明治26年の創業以来、城下町高田の食卓を彩る精肉店として、真剣にお肉と向き合ってきました。熟成肉は、ほんの少しの変化で品質が変わってしまうもの。だからこそ、いつでもどこでも高い品質のものを提供するには、歴史と実績に裏打ちされた職人の目と技が必要です。たしかかな目で選ばれた最高の和牛は、雪国だけが持つ自然の恵みとたしかかな技で、最高の上を越<sup>ゆ</sup>く逸品へと進化を遂げてゆくのです。