

一石三鳥

厳選焼肉 一石三鳥
和牛料理 一石三鳥
八面六秘

<店舗情報>

毎日食べたくなる焼肉をコンセプトとして
お客様に”最高”を届けるという信念と共に、
『生産者』、『肉屋』、『レストラン』の三位一体を掲げ、
牛ごとに味付けから調理に対するアプローチを考え、
常に変化し続ける焼肉店。

東京都港区赤坂4-3-13

MEATMANIAJAPAN販売メニュー



厳選ホルモンセット(約170g)

- 上タン 30g
- 上ハラミ 40g
- 但馬牛とろホルモン 40g
- おまかせホルモン2種 60g

※おまかせホルモン2種/ツラミ・ミノ・赤センマイ・ハツなど

※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。



1人前4,000円(税込)



厳選但馬牛の正肉セット(約160g)

- 畑畜産 特産松阪牛 赤身 40g
 - 畑畜産 特産松阪牛 霜降り 40g
 - 斉藤畜産 純血但馬血統 千日和牛 赤身 40g
 - ベルファーム 但馬牛 霜降り 40g
- ※赤身/ランプ・カメノコ・肩三角など
※霜降り/肩ロース・ミスジ・イチボなど

1人前5,500円(税込)



厳選但馬牛のプレミアムロースセット(約160g)

- 畑畜産 特産松阪牛 ロース 40g
 - ベルファーム 但馬牛 ロース 40g
 - 斉藤畜産 純血但馬血統 千日和牛 ロース 40g
 - 神戸うすなが牧場 神戸ビーフ ロース 40g
- ※ロース/サーロイン又はリブロース

200人前限定

1人前8,000円(税込)

一石三鳥が販売するお肉の生産者プロフィール



畑敬四郎

三重県多気郡多気町/畑畜産

古くは江戸時代末期、但馬～紀州～勢州と牛は流れ、
田を潤し、肥やすために必要とされた但馬牛。

永い時間を費やし、じっくりと肥やす。日本の誇る肉牛産地から
お届けする最高の牛の味をぜひお楽しみいただきたい。

一石三鳥が販売するお肉の生産者プロフィール



斉藤勇輔

山形県西村山郡河北町／斉藤畜産

西に葉山月山、東に蔵王連峰に囲まれ、近くは母なる河川【最上川】が流れる村山盆地の中央にあります。血統にこだわった子牛を夏は目の眩むような暑さ、冬は氷点下に至るほどの寒さの中、最上級の肉牛となるよう生後1000日以上じっくりと肥やし、愛情を込め大切に育て上げます。

一石三鳥が販売するお肉の生産者プロフィール



鈴木立樹

福島県東白川郡塙町／ベルファーム

“牛とは？”の原点を探り続け、常に果敢な挑戦と試行錯誤を繰り返し、辿り着いた“旨さ”の極み。人々と寄り添ってきた黒毛和牛だからこそ、人々と同じ物を食してきた歴史を振り返り、見えてくる“必然”。牛の体にとって何をどう食べさせることが最善な道なのか。MMJという素晴らしい機会を通じて皆様に感じていただけると幸いです。

一石三鳥が販売するお肉の生産者プロフィール



碓永芳輝

兵庫県神戸市／神戸うすなが牧場

”ボクらが食べたい但馬牛”
但馬牛の未来を担う若手チームが、現時点での最高傑作を常に更新し、心から食べたいと思えるよう、試行錯誤し、挑戦を続けて、その使命を果たしております。皆さまに、もう一口食べたくなる但馬牛をお届けいたします。

ご提供牛詳細

■畑畜産

肥育生産者:畑敬四郎氏

名号:『まるにしき』

個体識別番号:16329-9989-2

血統:丸明波×芳悠土井×照忠土井

繁殖生産者:美方郡新温泉町飯野原 中井のり子氏

■ベルファーム

肥育生産者:鈴木立樹氏

名号:『はるか』

個体識別番号:15034-3826-1

血統:丸春土井×菊俊土井×照長土井

繁殖生産者:南あわじ市福良甲 井上成一郎氏

■斉藤畜産

肥育生産者:斉藤勇輔氏

名号:『おじろみかた4』

個体識別番号:15025-2338-7

血統:山伸土井×照一土井×第2安鶴土井

繁殖生産者:美方郡香美町小代東垣 中村健治氏





焼肉
うし松



<店舗情報>

仕入れにこだわり、希少な但馬系の黒毛和牛の雌牛のみを使用しています。その魅力を最大限に引き出すために最適なカットや、味付けのバランスを追求しました。肉質はもちろん、空間、サービスを含めて“本当にうまい焼肉”をご堪能いただけます。

東京都港区西麻布3丁目13-14 LA・RES西麻布 B1F

MEATMANIAJAPAN販売メニュー

※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。



八将牛づくし(約170g)

- 黒タンソーセージ
- 八将牛ロース
- 八将牛カルビ
- 八将特上部位

八
将
牛

HACHIMASA BEEF®

1人前8,800円(税込)

焼肉うし松が販売するお肉の生産者プロフィール



大橋遼太

北海道網走郡大空町／カネダイ大橋牧場

選ばれし但馬の血統に、北海道産100%の恵みを与え、愛情を注ぎ込んで、育てた一頭。噛むほどに広がる澄んだ旨味と香りの余韻は、この土地、この育て方だからこそただ美味しいだけでは終わらない。八将牛——和牛の持つ可能性を、極限まで高めた存在です。



神戸焼肉
金虎



KOBE
Beef



農林水産大臣登録 第1号

<店舗情報>

神戸肉流通推進協議会 指定登録店1360号
神戸牛・但馬牛 雌牛専門店

【但馬牛にはロマンがある】

数あるブランド牛の中で唯一純粋な血統を持つ
但馬牛であり神戸牛。大昔から引き継がれた但馬牛
の伝統と誇りの味をオーソドックスなスタイルで提供

東京都新宿区高田馬場1-32-13 マリンビル1階

MEATMANIAJAPAN販売メニュー



※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。

金虎×勢戸雄太
みんなで一緒に一頭食べつくそう!!
神戸牛一頭厳選赤身4種盛り(約160g)
□赤身上部位4種類 (40g×4種)

※部位の内容はおまかせになります。
ランプ・ウチヒラ・シンシン・カメノコなど

200人前限定

1人前6,600円(税込)



金虎×勢戸雄太
みんなで一緒に一頭食べつくそう!!
神戸牛一頭特選サーロインと厳選赤身3種盛り(約170g)
□特選サーロイン (50g×1種)
□赤身上部位3種類 (40g×3種)

※部位の内容はおまかせになります。
特選サーロイン・イチボ・ヒウチ・ナカニクなど

200人前限定

1人前8,800円(税込)

ご提供牛詳細

- マルセ畜産 □肥育生産者:勢戸 雄太氏
- 名号:『みずき』/生年月日:2021年5月13日生まれ/月齢:52カ月(屠畜日程により前後)
- 個体識別番号:15302-2383-9 □血統:丸春土井×菊西土井×福芳土井
- 繁殖生産者:淡路島ファーム



神戸焼肉金虎が販売するお肉の生産者プロフィール



勢戸雄太

兵庫県三田市四ツ辻/マルセ畜産 勢戸牧場

但馬牛の伝統と誇りを引き継ぐ

【愛情込めて育てている但馬牛へのこだわり】

独自の配合飼料と地元三田で集めた藁など多数の草をやり
飲み水も地元三田の地下水を飲ませている
地元三田の個性を活かし、日々愛情を込めて育てています

焼肉 ジャンボ

<店舗情報>

平成元年の創業以来、一家相伝のたれと部位ごと、その日の状態を見極め適切な厚みでカットする技術、研磨を積んだ焼き師によって最高な状態に焼き上げる技術を日々追求してきました。
ジャンボの焼肉はこの三位一体で完成します。
こだわりの焼肉をぜひご堪能ください！

東京都文京区本郷3-38-1

MEATMANIAJAPAN販売メニュー



贅沢セット(約150g)

- 薄切りタン塩 30g
- 矢澤牛上ロース 40g
- 矢澤牛厚切りランイチステーキ 40g
- 牛タン入りソーセージ 40g

タン
あり

1人前4,400円(税込)



赤身セット(約160g)

- 矢澤牛厚切りヒレ 40g
- 矢澤牛赤身ロース 80g
- 矢澤牛厚切りランイチステーキ 40g

1人前5,500円(税込)



極セット(約120g)

- 厚切りタン塩 30g
- 矢澤牛シャトーブリアンステーキ 40g
- 野原焼き(名物サーロイン焼きすき) 50g

タン
あり

150人前限定

1人前6,600円(税込)

※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。

焼肉ジャンボが販売するお肉の生産者プロフィール



東海林 一紀

北海道上川郡美瑛町／美瑛矢澤牧場

「いい肉を届けたいからつくる。」
精肉卸ヤザワミートにて黒毛和牛の全ての仕入れを担いながら、美瑛矢澤牧場にて、飼料、肥育期間、血統にこだわり、黒毛和牛の価値を創造して、美味しさが最優先される未来を目指して精進しております。



<店舗情報>

日本が誇る最高級の食材である”和牛”に懸ける想いを体感してもらいたい。「人生を変える”ヒレ”と出会う。日本中から選り尽くされた和牛に日本食材を添えて珠玉の焼肉を。」凝縮したヒレ焼肉の極致をご提供いたします。

東京都中央区銀座7-13-2 ティアラグレイス銀座タワー 1F

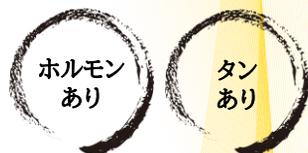
MEATMANIAJAPAN販売メニュー

※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。



万葉牛『極』セット(約170g)

- 超脱水タン 30g
- 万葉牛赤身ロース 40g
- 万葉牛サーロイン 60g
- 神谷商店小腸 40g



1人前3,850円(税込)



純血但馬万葉牛『心』セット(約170g)

- 万葉牛サーロイン 60g
- 純血赤身ロース 40g
- 純血但馬カルビ 40g
- 万葉牛ヒレ 30g

1人前6,600円(税込)

銀座ちかみつが販売するお肉の生産者プロフィール



谷口拓也

鳥取県鳥取市／谷口畜産

鳥取県・河原町生まれ。お父様が畜産業を営んでいたため、幼いころから牛がいるのが当たり前の生活だった。「お米や酒粕などをオリジナルで配合した飼料」で、一頭一頭の牛の体調に合わせた餌の微調整をし、牛が健康で育つ事で生まれる本来の肉の味、風味を追求し続けている。

XC
TEN

<店舗情報>

～本物の和牛の素晴らしさをお伝えする～を理念に
数々の生産者を訪ね、たどり着いた和牛“但馬玄”。
融点が低く、まさにマグロのようなとろける食感と
奥深い味わいが特徴です。
是非この機会にご堪能くださいませ。

東京都港区西麻布1-4-46
カーサスプレディッド西麻布 B1F

MEATMANIAJAPAN販売メニュー

※写真は1人前です。
※グラム数は目安です。
※仕入れの状況によりご提供が変更になる場合もございます。



但馬玄
たじろ

但馬玄焼肉セット(約160g)

- 肩ロース80g
- 内もも80g

200人前限定

1人前6,500円(税込)



但馬玄
たじろ

特選但馬玄焼肉セット(約160g)

- サーロイン80g
- シンタマ80g
(カメノコ、マルシン、ヒウチ、マルカワ等)

100人前限定

1人前12,000円(税込)

西麻布焼肉Xが販売するお肉の生産者プロフィール



上田伸也

兵庫県美方郡／上田畜産

「世界農業遺産」に認定された但馬・美方地域で繁殖から販売まで完全一貫生産を実現。全行程を自社内で手掛けることですべての工程に目の行き届いた作業を行い、大切に育てた牛肉を最善の状態でお客様にお届けする。
すべてにこだわった但馬が誇る牛の巨匠。牛の匠。