

横浜野本の絶品牛肉を皆様にも！ おいしいお肉をより安く より多くの方に提供したい

横浜野本

横浜野本（横浜市都筑区折本町、野本和美社長、045・478・5051、<http://yokohama-nomoto.com/>）は、第三京浜港北インター出口を出てイケア方面にあり、牛肉の卸問屋、直売を営んでいる。昭和49年の創業以来、「おいしい牛肉をできるだけ安く」「消費者の皆様提供することをモットーの第一に掲げている。

じっくり熟成をかけた和牛肉を直売店でそのまま加工するため、新鮮で本物の味わいの食肉が卸問屋ならではのリーズナブルな価格で手に入るとあって、同社のビーフセンター直営店には休日ともなると遠方からも来店客が訪れ、大盛況である。また、昨年10月には東急横浜スポーツガーデンの跡地「あざみ野ガーデنز」にも直営店をオープン、こちらも大変な人気となっている。同店では牛肉のほ

か、豚肉、鶏肉やコロッケなど肉を使った揚げ物の惣菜も取扱っており、安くてもおいしいと好評を博している。

さらに、食品の安全性に対して注目の高まっている現在、同社では品質管理、衛生管理も徹底している。配送には枝肉専用トラックを使用し、HACCP方式を導入

した工場にて、入荷、加工、出荷まで厳格な基準をクリアした管理体制のもと、新鮮で安全なお肉をお客様にお届けしている。

「本当においしいお肉をできるだけ安く、多くの方に味わっていただきたい。この一心で毎日取組んでいます」と、野本社長が自信をもってお勧めする同社のお肉を、ぜひ皆さんにもご賞味いただきたい。



お買い得価格が目を引くビーフセンター直営店

