

美味しいお肉を食べたいあなたへ！ 総合食肉卸問屋横浜野本が 自信を持ってお届けします

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、1974年8月に創業した食肉の総合卸問屋である。和牛肉を筆頭に豚肉、鶏肉、手作り惣菜を取扱い、大手老舗飲食店やホテルに卸しているほか、直営店（都筑区折本町340-1、火曜日休）とあざみ野ガーデンズ内の店舗で販売している。

市場から厳選された鮮度抜群のお肉を、卸問屋ならではのリーズナブルな価格で！すき焼きや鉄板焼き、ローストビーフなどご家庭での利用はもちろん、これからの季節はBBQなど会社やご友人同士で集まる際も、ぜひ同社のお肉を皆様でご賞味ください。

東京都中央卸売市場食肉市場で取引されている新鮮な食肉から、長年培ったプロの目で選び抜いたこだわりの肉ばかり。牛肉は、東北生まれの和牛（仙台牛・山形牛）を中心に、熟成された、味わい深く飽きのこない高品質なお肉だ。宮城県の畜産農家からの紹介をきっかけに東北牛の取扱が増え、水質がよく寒暖差の激しい気候といった東北の大自然の中で育ってきた牛は、ストレスが少なく上品な脂身と引き締まった肉が特長。消費者からの支持も高いという。豚肉は岩手県産のSPF特選銘柄豚として数々の品評会で評価の高い岩中豚、鶏肉は鳥取県産の大山鶏をメインに置いている。

また、厳選の熟成肉を使用した惣菜は、味が評判を呼び地元では有名で、行列ができるほどの美味しさ。特におすすめしたいのはメンチカツ！揚げたてジューシーな肉汁から旨みと甘みが口いっぱいに広がり、何枚も手を伸ばしたくなる逸品である。ぜひ一度お試しください。



スタッフの清水さんも押し！
人気の揚げたてメンチカツ



同社自慢の厳選肉が並ぶ店頭