

ちり ぶ の くら こう ぼう
池鯉鮒乃黒工房

ミートフェア

* 団地店 *

売出し期間 6月 23日(水) → 26日(土) AM10:00~PM6:00
次回の売り出し期間 7月 15日(木) → 17日(土)

●市ばん豚(国産) 豚ロース(スライス・焼肉用) 100g 298円を (税込) 200 円	●市ばん豚(国産) 豚肩ロース(スライス・焼肉用) 100g 268円を (税込) 200 円
●市ばん豚(国産) 豚バラ(スライス・焼肉用) 100g (税込) 200 円	●豚・牛合挽ミンチ 100g (税込) 108 円

●市ばん豚(国産)は生、及び解凍を使用

新発売!!

お酒のおつまみにピッタリ!
わさびウィンナー
100g 300円 → **250**円(税込)

焼肉・BBQシーズン到来!!

●安城和牛・伊賀牛 ロースステーキ 100g (税込) 980 円	●安城和牛・伊賀牛ロース (スライス・焼肉用) 100g 1,200円を (税込) 980 円
●安城和牛・伊賀牛 モモステーキ <small>希少部位 使用</small> 100g (税込) 800 円	●安城和牛・伊賀牛モモ・ウデ (スライス・焼肉用) 100g (税込) 650 円
●国産牛肩ロース (スライス・焼肉用) 100g (税込) 700 円	●国産牛赤身ステーキ 100g (税込) 600 円
●国産牛ウデ又はモモ (スライス・焼肉用) 100g (税込) 500 円	●国産牛切り落とし 100g (税込) 358 円

【豊田高丘本社】
現場作業員
正社員募集中
20~40代活躍中!

連絡先 (0565) 52-3734
担当:深谷

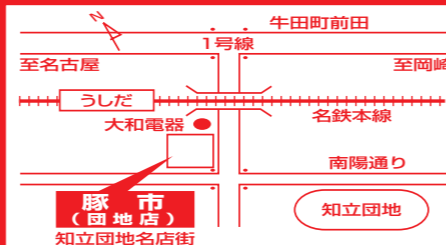
お買得情報

牛肉 自ら選んだ牛を1頭仕入れ!
その為【良質な牛肉】の
提供が可能!!

豚肉 当社自慢の「市ばん豚」を主に使用!
生産者と直接契約をすることで
安定的に【良質な豚肉】の
提供が可能!!

Webにて豊田高丘本社のお値打ち情報を掲載!
<http://www.butaiichi.com> ご覧下さい。

知立団地名店街 安城和牛取扱い店
(株)豚市・団地店
知立市昭和1丁目
TEL(0566)81-9038



●自家製
ハンバーグのネタ(パテ)
100g (税込) **148**円

自家製手作り おいしい国産豚肉使用のハムです。

●棒付きフランク (市ばん豚) 1袋 5本入 (税込) 600 円	●焼豚ブロック (市ばん豚) 1袋 約100g (税込) 300 円	●ベーコンスライス (市ばん豚) 100g (税込) 350 円
---	--	--