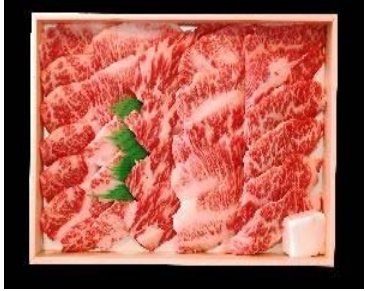






西得+1スマートくじキャンペーン賞品一覧表

商品画像(イメージ)	商品名(上段)／紹介(下段)
 <p>※イメージ写真</p>	<p>【兵庫県】神戸牛 バラ焼肉用(450g)</p> <p>世界をうならせた神戸牛ならではのやわらかさと、深みのあるコク。厳しい基準をクリアして選ばれた、日本が誇るブランド牛のサシ(脂)は他の和牛と比べ融点が低く、あっさり食べられるのが特徴です。濃厚な旨みをご賞味ください。</p>
 <p>※イメージ写真</p>	<p>【佐賀県】佐賀牛 焼肉用(400g)</p> <p>佐賀県特有の穏やかな気候と美味しい水、澄み切った空気の中で育った佐賀牛。柔らかい肉質と甘味のある豊かな風味、サシの入り細かく口に入れば、とろけてしまうほどのやわらかさをお楽しみ下さい。佐賀牛の肩ロース肉を焼肉用にカット致しました。</p>
 <p>※イメージ写真</p>	<p>【熊本県】熊本あか牛ロースステーキ(400g)</p> <p>お肉の脂身が苦手な方には、さっぱりとした脂質の熊本あか牛をお勧め致します。ヘルシーな中にも甘みと旨みのあるお肉は、脂っぽくなくすっきりとした味わいと、しっかりした歯応えが特長です。</p>
 <p>※イメージ写真</p>	<p>【高知県】四万十ポーク ロースステーキ(600g)</p> <p>日本最後の清流と言われている四万十川。見渡す限りに緑豊かな山々が、静かにその流れをたたえています。四万十ポークは、そんな大自然に育まれた、高知県が誇るブランドポークです。肥育日数を長くすることにより、より品質の良い豚に仕上がります。柔らかくコクがあり、適度な脂肪をつけることで、食感が引き立ちます。</p>
 <p>※イメージ写真</p>	<p>【山口県】長州黒かしわセット(300g)</p> <p>山口県初の地鶏「長州黒かしわ」は、鶏肉特有の臭みが少なく、ほんのりと甘い澄んだ脂、地鶏ならではのコクと旨味があります。歯ごたえを残しながら、適度な柔らかさを持つのが特徴です。豊かな自然の中、日数をかけて大切に育てられ、旨味を増した地鶏をお楽しみください。</p>