黒毛和牛のこだわり

人形町今半

銘柄だけにとらわれない本当に美味しい牛肉を一頭一頭選び抜く

牛肉の選定にあたっては、特定の銘柄や特定の生産地にとらわれません。牛肉の品質には、銘柄よりも血統、高度な飼育技術、そして何よりも畜産者の牛に対する情熱と愛情が大切だからです。弊社では、専門家が実際に目で一頭一頭吟味、厳選。「人形町今半黒毛和牛」と命名し、当社独自のブランドとしてご提供しております。

見栄えより美しさ脂肪の柔らかい黒毛和牛の雌牛のみ使用

当社は雌牛のみを仕入れております。雌牛は雄牛に比べ脂肪と肉質が柔らかく、また融点温度も低いため、とろけるような口当たりを味わえるからです。脂肪の固い雄牛のほうが、霜降りの見栄えがするため好まれることが多いですが、当社では見た目より、とろけるような脂肪の柔らかさ、上質な味わいにこだわっています。

洗練された精肉技術で美味しさを最高に高める

包丁の角度ひとつで味、柔らかさ、仕上がりの質がまったく異なります。お客様のハレの日を、最高の品質でご提供いたします。