



SAN GIOBBE S.r.l.
サンジョッベ社

LA CHIANINA

キアニーナ牛は太古から存在するイタリア在来種で、世界中の牛の祖先だと言われています。また、体高約2m近くにもなる世界最大の品種でもあります。古代ローマ時代には、その大きさと白さから神聖なものとされ神々に捧げられてきました。

サンジョッベ社では、牛の繁殖・肥育～屠畜までの全工程を自社で一括管理。牧場内で栽培された「地産地消」の飼料のみを、一頭ずつ個別に配合を変えて与えています。



CHIANINA

冷蔵



Tボーン

T-Bone

原材料 牛肉（イタリア産）

規格 約1.2kg

保存方法 要冷蔵（4℃以下）

賞味期限 30日

Tボーンステーキは、牛の腰部にあるショートロインと呼ばれる部分から切り出されます。ショートロインは腰部部分にあるT字型の脊椎骨を中心に、背中側をサーロイン、腹側をフィレといった2つの部位で構成されています。サーロインは脂身が少なく赤身が多い部分で、フィレは非常に柔らかくてジューシーな部分です。Tボーンステーキはサーロインとフィレの2つの部位が両方楽しめるのが魅力です。

冷蔵



Lボーン

L-Bone

原材料 牛肉（イタリア産）

規格 約1.2kg

保存方法 要冷蔵（4℃以下）

賞味期限 30日

サーロインを骨付きのままカットしたもので、骨がL字型になっていることからLボーンステーキと呼ばれます。骨に付いている骨膜が牛肉の旨みを引き出すため、サーロインのおいしさを更に引き立てます。

