

肉コンペ

姫路シーサイド杯

～全員参加のオープンコンペ～

開催日 2月26(日)

《参加賞付・参加料1,500円プラン》

M:8,950円 V:9,950円

こちらのプランにご参加いただいた方全員に
2,000円相当の
 姫路ブランド豚”桃色吐息”を進呈

《参加料500円プラン》

M:7,950円 V:8,950円

※こちらのプランの方は**参加賞は付きません**

◆集計方法 前半9H ダブルベリア(上限18)

◆入賞順位 1, 2, 3以下飛び賞

※プレーは1Rお楽しみいただけます

※1名様からでもエントリー可能です

**昼食特典として”かづのビーフ(小鉢付)”
 この機会にぜひ、味わってみてください!**

秋田・十和田八幡平

かづの牛
 KAZUNO BEEF



さらりと脂
 品よく旨み
 桃色吐息

HIMEJI PORK
 姫路が誇る豚肉
MOMOIROTOIKI

株式会社 東原畜産

西日本豚枝肉コンクール 連続受賞

桃色吐息を生産する東原畜産は、高レベルの豚肉が栄う大阪市場(旧大阪市中央卸売市場南市場南豚枝肉コンクール)で毎年受賞、高い評価をいただいております。油の舌をもちながら実力の味をご提供します。

生産者/代表取締役 東原 聖雲

「本当に美味しい肉」を追求し、桃色吐息が生まれました。桃色吐息はちょっと贅沢な豚を存えつつも栄養バランスに配慮して育てた健康で、美味しい豚肉です。目前を持って育てた豚肉をぜひご賞味ください。



秋田・十和田八幡平
かづの牛
 KAZUNO BEEF
 って、どんな肉?

かづの牛は「日本短角種」です。日本短角種は、全国の和牛の中でも1%しかいない、希少な品種です。ヘルシーな赤身が特徴で、肉本来の旨味を感じられます。

ニッポンの赤身肉



- 「かづの牛」は子育てがとてもし手
 1年に一頭の子牛を生む日本短角種。母乳の出が良く、子育てをする能力に優れています。母乳をたっぷり飲んだ子牛は発育が良く、草をいっぱい食べて立派な肉牛へと成長します。
- できるだけ、大自然の中で育てています
 母牛と一緒に過ごす育成期間は、母乳を主体として、牧草と若干の濃厚飼料を与えます。肥育期間は乾草、サイレージ、稲わら、濃厚飼料をたっぷり。ホルモン剤などは一切与えません。

- ヘルシーなお肉です!
 黒毛和牛と比べ脂肪分が少ない赤身肉で、低カロリー、高タンパク、鉄分・ミネラル豊富な牛肉です。
- うまさの秘密はアミノ酸!
 美味しいものとなるアミノ酸もたっぷり含まれており、風味のよさが特徴です。スポーツ持久力の向上に効果のある、L-カルニチンや共役ノール酸も多く含まれています。



