



大切な人への贈り物に。

日本の匠が詰められた

和牛おせち

目次



P3. 解体肉職人紹介



P5. Bavi Meat 代表ご挨拶



P13. 牛肉部位の紹介



P7. フルコース 18 種類



P8. ステーキセット



P9. 肩ロースセット



P9. ヒレ & サーロインセット



P10. 焼肉セット A



P10. 焼肉セット B



P11. 焼肉セット C



P11. すきやきセット



P12. 切り落とし / お試しセット

技術だけではない、 伝える和文化の心意気。

肉職人 土屋優史が切り、彩る和牛おせちは品があり、見た人全てを魅了します。
単に綺麗に飾るだけでなく、銘柄、霜降りの部位、赤みの部位、硬さ、柔らかさなど熟知し、そのお肉への思いを一皿となり提供しています。
とろけるほど柔らかい部位は厚めに、肉質がある部分は薄めに。
食べる人を想像しカットの大きさも変化させています。
お肉の部位をしり、旨み、甘味、肉質を感じながらご賞味ください。
少しでも輸入肉に頼らない、国内産のお肉消費量が増えればと願っております。



解体肉職人
土屋優史 Yuji Tsuchiya

18歳から某大手スーパー精肉部門にて勤務。地産地消、生鮮食品に特化した地域密着型スーパーで約17年、その腕を磨いてきた。セルコグループ精肉部門技術コンテストにて堂々の日本一獲得。その後、Bavi専属精肉職人に参画。日々研究を重ね肉の解体だけでなく、マグロ解体など魚の捌きも可能。目で見ても美しく、食べて美味。お客様に感動を与えられるような魅せ方を大事にしている。

一頭買いだから実現する 希少・貴重な食育サービス。

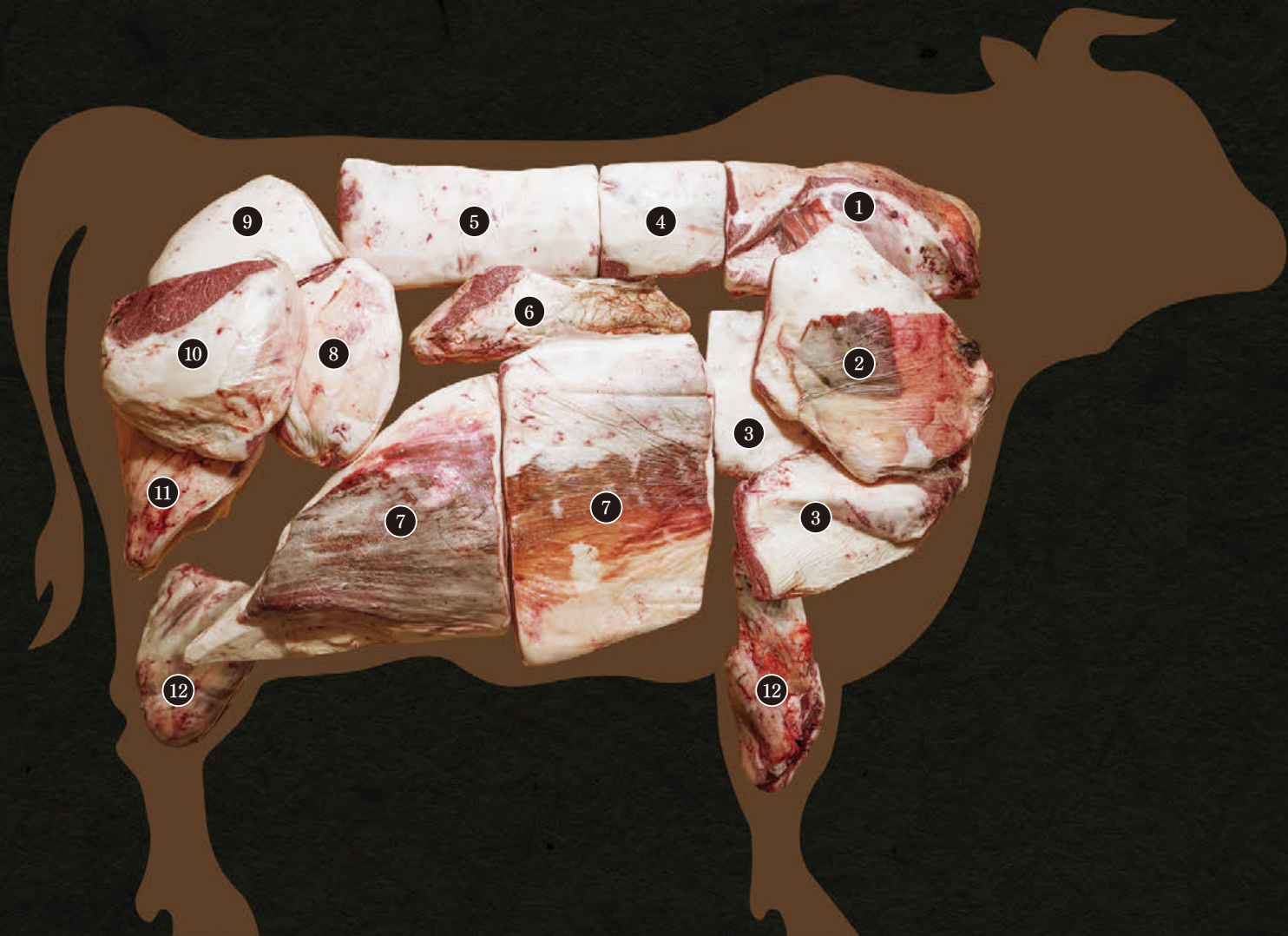
当社では、牛一頭丸ごと買い付けることにより、市場では手に入りにくい希少な部位も販売可能です。さらに、豊かな風味と極上の柔らかさを誇る最高級の山形牛および米沢牛も取り扱い、お客様に至福のひとときをお楽しみいただけるよう、最高の品質をお届けしています。また、当社サービスの和牛解体サービスを通じて、部位や牛についての説明を行い、子供達の食育にも貢献しております。命の尊さをはじめ、お肉の大切さやおいしさを学んでいただいております。今後も積極的に社会貢献を果たして参ります。



Bavi Meat 代表

榎原良太 Ryouta Sakakibara

当社では屋内外で行う和牛解体サービスを通じて、目の前で大きな塊のお肉を捌くところを見ることが出来ます。部位の説明や牛についての説明をさせて子供達の食育についても貢献しております。命の尊さをはじめ、お肉の大切さ、おいしさを学んでいただいております。



- | | | | |
|--------|---------|--------|-------|
| ① 肩ロース | ④ リブロース | ⑦ トモバラ | ⑩ 内もも |
| ② うで | ⑤ サーロイン | ⑧ シンタマ | ⑪ 外もも |
| ③ 肩バラ | ⑥ ヒレ | ⑨ ランイチ | ⑫ すね |

ステーキ用の最上級、
贅沢で豪華な食卓を演出。



大切な人へ、
最上級のおもてなしを。



山形牛A5等級 食べ比べセット フルコース18種類

総量 2.1kg ¥27,000 (税込)

うちもも、トモサンカク、マルカワ、スネ、ハバキ、しんしん、プリスケ(天下一)、肩三角、肩ロース、とうがらし、カイノミ、ササミ、ゲダカルビ、シキンボ、サーロイン、ミスジ、かつば、中落ち



[購入ページへ](#)



山形牛A5等級 食べ比べ ステーキセット

総量 1.2kg ¥16,200 (税込)

サーロインステーキ、ヒレスステーキ、カイノミステーキ、しんしんステーキ



[購入ページへ](#)

山形牛A5等級のステーキ食べ比べセット。贅沢な味わいを楽しめるサーロイン、芯芯、ヒレ、カイノミの4種類の部位をお楽しみいただけます。贅沢で豪華な食卓を演出し、特別な日や大切な人との食事に華を添えてくれること間違いなし。ぜひ、山形牛A5等級ステーキ食べ比べセットで、至福のひとつをお過ごし下さい。





焼肉・ステーキ
肩ロースの全て。



山形牛A5等級 食べ比べ
肩ロースセット

総量 800g ¥10,800 (税込)

肩ロース芯、フカヒレ、ザブトン



[購入ページへ](#)



A5等級の最高級肉で
特別な日に至福の時間を。



山形牛A5等級 食べ比べ
焼肉セットA

総量 800g ¥10,800 (税込)

トモサンカク200g、トウガラシ200g
ブリスケ(天下一)200g、ミスジ200g



[購入ページへ](#)

山形牛の最高部位を厳選。



山形牛A5等級 食べ比べ
ヒレ&サーロインセット

総量 500g ¥10,800 (税込)

サーロイン2枚、ヒレ2枚



[購入ページへ](#)



贅沢で豊富な
バラエティー焼肉セット。



山形牛A5等級 食べ比べ
焼肉セットB

総量 800g ¥10,800 (税込)

しんしん150g、センボン(ハバキ)400g
三角バラ100g、サーロイン150g



[購入ページへ](#)





ランプ、ハラミなど
人気肉が入ったセット。



山形牛A5等級 食べ比べ
焼肉セットC

総量 800g ¥10,800 (税込)

カイノミ100g、和牛ハラミ100g
ランプ250g、肩三角250g



[購入ページへ](#)

すき焼き用にカットされた
極上の味わい。



山形牛A5等級
すきやきセット

総量 900g ¥10,800 (税込)

サーロイン2枚、ヒレ2枚



[購入ページへ](#)



肉本来の旨みが凝縮、
様々な料理の活用に。

山形牛A5等級 食べ比べ
切り落とし

総量 500g ¥2,160 (税込)



[購入ページへ](#)

贅沢な味わいを手軽に
楽しめるお試しセット



黒毛和牛お試しセット

総量 700g ¥4,320 (税込)

[購入ページへ](#)



山形牛お試しセット

総量 700g ¥5,400 (税込)

[購入ページへ](#)



米沢牛お試しセット

総量 700g ¥5,940 (税込)

[購入ページへ](#)



牛肉部位の紹介

Bavi Meatでは、一頭買いつけにより、高価格の部位から、市場では販売されない希少部位まで幅広く取り扱っております。



肩ロース芯

サーロインとの繋がり部位。肉質が肩ロースよりなので脂、赤身が濃厚、厚切り、薄切りどのような切り方をして口の中に肉汁を感じられます。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★



ザブトン

牛の肩ロースの一部で、特に柔らかくて風味豊かな部位です。日本語で「座布団」という意味で、その名の通り、形が四角く、ふっくらとしていることから名付けられました。霜降りが美しく、脂肪の入り方が均一で、とろけるような食感が楽しめます。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★



サーロイン

牛肉の中でもっとも有名で人気の高い部位です。ヘンリー8世が牛の腰のお肉を食べた際に、これ以上美味しいお肉はないという事からサー(貴族の名につける敬称)の称号を与えられた事が名前の由来となっています。

柔らかさ ★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★
価格 ★★★



リブロース

牛肉の中でも特に風味豊かで人気の高い部位で、肩ロースからリブ部分にかけての肉です。リブロースは、リブアイステーキとしても知られ、豊かな霜降りとジューシーな脂肪が特徴です。肉質が非常に柔らかく、脂肪と赤身のバランスが絶妙です。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★
価格 ★★★



ヒレ

牛肉の中で最も柔らかい部位の一つで、腰の内側に位置する部位です。その肉質は非常に繊細で、脂肪がほとんど含まれていないため、非常に純粋な赤身の味わいが特徴です。ヒレ肉は、特にフィレミニオンやビーフウェリントンなど、高級料理に使用されることが多い部位です。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★



カミノミ

バラ肉の一部でヒレに近い濃厚な味わいです。赤身・霜降りのバランスが良くヒレに近い柔らかい部位です。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★



ササミ

バラ肉の一部で、モモに近い部位です。この部位は、肩バラの内側にあり、肉質はしっかりとっていて、適度に脂肪が含まれています。赤身と脂肪のバランスが良く、ジューシーで風味豊かな肉質が特徴です。

柔らかさ ★★★
甘味 ★★★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★



内ハラミ

横隔膜の内側に位置する部位で、特に柔らかくジューシーな肉質が特徴です。通常「ハラミ」と呼ばれる部位の内側に位置するため、内ハラミと呼ばれます。ハラミよりも脂肪が少なく、肉質が引き締まっており、赤身の旨味が感じられます。

柔らかさ ★★★★★ 希少度 ★★★
甘味 ★★★ 価格 ★★★



ヘッドバラ

三角バラに繋がる部位で脂の甘さが特徴的です。比較的 筋肉質で、風味が豊かであると同時に、コラーゲンが豊富であることが特徴です。嚼めば脂の甘みが口の中に溢れます。

柔らかさ ★★★ 希少度 ★★★★★
甘味 ★★★ 価格 ★★★



縦バラ

俗に並から上カルビと呼ばれる部位です。脂肪と赤身が層になっている部位で、縦バラはそのバラ肉を縦にスライスしたものです。これにより、肉の繊維が長く、肉質はやや固めです。食感や調理法に独特の特徴が出ます。

柔らかさ ★★ 希少度 ★★
甘味 ★★ 価格 ★★★



横バラ

俗にカルビと呼ばれる部位です。横方向に筋肉が走り、肉質がしっかりとした特徴があります。肉質は縦カルビよりも固く調理法やカット方法によってさまざまな料理に適し煮込み料理などに合います。

柔らかさ ★ 希少度 ★★
甘味 ★★ 価格 ★★★



ブリスケ(天下一)

肩バラの一部で脂が多く肉質が硬いが味わい深い部位です。レモンなどと一緒にさっぱり頂くのがオススメです。

柔らかさ ★ 希少度 ★★
甘味 ★★★ 価格 ★★



ランプ

サーロインとの繋がる部位です。肉質は赤身の女王様と言われます。脂肪が少なく、赤身の旨味が豊かです。ランボソはヒレに匹敵します。

柔らかさ ★★★★★ 希少度 ★★★★★
甘味 ★★★ 価格 ★★★



イチボ

ランプに被っている部位です。肉質がしっかりとおり、脂肪が少ないながらも風味が豊かです。丸い形状の肉塊で、赤身がしっかりといます。ほどよいサシの入りかたと肉質の柔らかさで牛カツにすると非常に美味しい部位です。

柔らかさ ★★★★★ 希少度 ★★★★★
甘味 ★★★★★ 価格 ★★★



マルカリ

芯たまの一部で赤身の味はあっさりしていて食べやすい部位です。比較的脂肪が少なく、赤身がしっかりといます。肉質はしっかりとおり、風味が豊かで、様々な調理法に適しています。

柔らかさ ★★ 希少度 ★★
甘味 ★★ 価格 ★★



カメノコ

芯たまの一部で、筋肉質でありながらも脂肪が適度に含まれますが、肉質はやや固めで味は濃く、好き嫌いが分かれる部位です。

柔らかさ ★★
甘味 ★★

希少度 ★★★
価格 ★★



芯芯

芯たまの一部で芯たまの中心部分のお肉です。肉質は柔らかめで味はあっさりしていて、とても食べやすい部位です。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★
価格 ★★★



ミスジ

ウデの一部、肩甲骨の下のお肉です。肉質は柔らかく風味はやや薄く感じます。ジューシーで、肉本来の旨味をしっかりと楽しむことができる人気のある部位です。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★



シキンボ

外モモの一部で、肉質は硬いが赤身独特の風味、旨みを感じやすい部位です。肉質がしっかりとおり、脂肪と赤身のバランスが特徴です。スライス焼肉などにオススメです。

柔らかさ ★★
甘味 ★★★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★



ハバキ

外モモの一部で、後スネに近い部位で脂肪や肉質が特徴的な部分です。味が濃く感じ食べやすい部位で、調理法によって特有の風味や食感が楽しめます。

柔らかさ ★★★
甘味 ★★

希少度 ★★★
価格 ★★



とうがらし

牛のウデの一部で、特に肩ロースの外側に位置する肉です。肉質はしっかりしており、脂肪が適度に含まれているため、赤みらしい味わいで風味が良く、焼肉やステーキに最適で、肉本来の旨味と食感を楽しむことができます。

柔らかさ ★★★
甘味 ★★

希少度 ★★
価格 ★★★



肩三角

ウデの一部で、ウデの中ではミスジに次ぐ柔らかい部位です。適度に脂肪が含まれミスジとは違い赤身の柔らかさを噛み締められる部位です。

柔らかさ ★★★
甘味 ★★

希少度 ★★
価格 ★★★



トモサンカク

芯たまの一部で赤身の中では最上級の霜降り加減で、赤みの風味、脂の甘さ両方感じることができる部位です。ステーキやスライス焼肉などに合い、九条ネギを添えて頂くのがオススメです。

柔らかさ ★★★★★
甘味 ★★★★★

希少度 ★★★★★
価格 ★★★★★

和牛専門店



Bavi Meat

ゼネラルパーソンカンパニー株式会社

〒120-0001 東京都足立区大谷田3丁目21番6号

TEL: 03-5856-2030 FAX: 03-5856-1780 URL: <https://gpc-group.com/>