

produce by チーズとコの字 **チカセル**

M E N U

【白糠酪恵舎】モンヴィーゾ 使用

ローストビーフ丼

1,026円 (税込) 本体価格 950円



【竹下牧場】マリポー 使用

牛肩ロース焼肉ホットサンド

864円 (税込) 本体価格 800円



【足寄しあわせチーズ工房】幸/大空ヨーグルト 使用

ローストビーフのバゲットサンド

972円 (税込) 本体価格 900円



【あすなるファームینگ】枳 使用

カルビと野菜のチーズソースがけ
(チーズダッカルビ風)

864円 (税込) 本体価格 800円



【ニセコチーズ工房】梶 使用

煮込みハンバーグ&ライス

ハンバーグ単品 864円 (税込) 本体価格 800円

ライス付 972円 (税込) 本体価格 900円



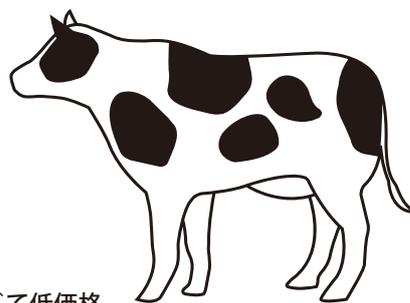
経産牛とは？

経産牛（けいさんぎゅう）とは、出産を経験したことがある牝牛のことで搾乳のために飼育される牝牛は年を重ね生乳の出が悪くなると役目を終えます。近年では赤身肉の需要が高まっている事からも、霜降り肉とはまた違う経産牛の評価は見直され、肉本来の味を深く感じられる新しい赤身肉として、注目を集めています。

【経産牛肉の特徴】

- しっかりとした味わいと濃厚な旨味
- 脂肪分が少なく健康的
- 安定的な供給ができる
- 和牛やブランド国産牛に比べて低価格

さらに、食肉としての再評価だけでなくサステナブルな「ベターミート」として、「経産牛にスポットライトを当て、命の恵みを最大限に活用できる」「生乳生産の役目としては評価の下がった牛を商品化」という価値を見直し、SDGsの重要な要素でもある「命を最後まで美味しく頂く」ということも含め、今注目されている酪農畜産経営の支援につながっています。



チーズとコの字 **チカセル**

札幌市中央区南2条東2丁目大都ビル地下1階

電話番号 011-206-7590

営業時間 チーズショップ 11:30~17:00 フランス居酒屋 16:00~23:30

定休日 日曜

