

PREMIUM KOBE BEEF STEAK

Special Recommendation

神戸牛の神髄

プレミアム神戸牛 サーロイン

ルイ王朝時代、晩餐会に出されたその部位があまりに美味しかったことから、唯一「サー」の称号を与えられた部位。口の中で蕩けていく、はかなくも濃厚な旨味を堪能できます。

120g ¥14,800 (税抜)
(税込価格 ¥16,280)

180g ¥22,200 (税抜)
(税込価格 ¥24,420)

300g ¥37,000 (税抜)
(税込価格 ¥40,700)

Sirloin

プレミアム神戸牛 フィレ

32 か月かけて 700kg まで育てた神戸牛一頭からわずか 8kg 程度しか取れない部位。ナイフを使わなくてもお箸で割けるほどの柔らかさとエレガントな至高の甘さをご堪能ください。

120g ¥28,800 (税抜)
(税込価格 ¥31,680)

180g ¥43,200 (税抜)
(税込価格 ¥47,520)

300g ¥72,000 (税抜)
(税込価格 ¥79,200)

Fillet

プレミアム神戸牛 シャトーブリアン

19 世紀のフランスの政治家フランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアンがあまりの美味しさにその部位ばかりを注文して食べていたという逸話が残っています。フィレの中心部分だけをチョイスした King of Kobe Beef!!!

120g ¥33,800 (税抜)
(税込価格 ¥37,180)

180g ¥50,700 (税抜)
(税込価格 ¥55,770)

300g ¥84,500 (税抜)
(税込価格 ¥92,950)

Chateaubriand

プレミアム神戸牛 別格希少部位

品評会入賞の神戸牛のみを一頭買いする吉祥グループならではの希少部位のステーキ。程よいサシのとろける旨味と赤身の「甘さ」のバランスの妙を味わってください。

80g ¥6,800 (税抜)
(税込価格 ¥7,480)

120g ¥10,200 (税抜)
(税込価格 ¥11,220)

180g ¥15,300 (税抜)
(税込価格 ¥16,830)

300g ¥25,500 (税抜)
(税込価格 ¥28,050)

Rare part

100% 神戸牛

KOBE BEEF STEAK



神戸牛 極上赤身

A5 ランクの神戸牛の中から、表面ではなく深部に位置する筋繊維の細いわずかな部位をシェフがチョイス。赤身本来の甘味・香りと極上の食感を味わえます。

Tender Red meat

80g	¥3,900 (税抜)
	(税込価格 ¥4,290)
120g	¥5,800 (税抜)
	(税込価格 ¥6,380)
180g	¥8,700 (税抜)
	(税込価格 ¥9,570)
300g	¥14,600 (税抜)
	(税込価格 ¥16,060)



神戸牛 赤身

A5 ランクの神戸牛のモモ肉の中から、ステーキに向く繊維の細やかな部位を切り出しました。噛みしめるほどに野性味にあふれる赤身の“旨味”を感じてください。

Red meat

80g	¥2,800 (税抜)
	(税込価格 ¥3,080)
120g	¥4,200 (税抜)
	(税込価格 ¥4,620)
180g	¥6,300 (税抜)
	(税込価格 ¥6,930)
300g	¥10,500 (税抜)
	(税込価格 ¥11,550)

第16回 神戸ビーフ品評会

神戸牛 吉祥吉 [®] きっしょうきち

KOBE Beef

THE FINEST BEEF IN THE WORLD

最優秀賞

御購買店

日本地理的表示 GI

農林水産大臣登録第3号



世界一厳しい、神戸牛の認定審査

- 和牛の頂点、兵庫県で生まれた但馬牛（黒毛和牛）であること
- 未経産牛もしくは去勢牛であること
- 兵庫県で肥育され、指定の食肉センターに出荷された牛であること
- 歩留等級（A~C）：A・B等級であること
- 肉質等級（1~5）：4以上であること
- BMS値（No.1~12）：No.6以上であること
- 枝肉の重量が規定内[メス 270~499.9kg、オス 300~499.9kg]であること



兵庫県但馬牛 神戸肉



この厳密な条件をクリアしたものだけが **神戸牛** を名乗れるのです。
規定未満のものを但馬牛と呼ぶ。

(※「神戸牛」と「神戸肉」「神戸ビーフ」「KOBE BEEF」は同義として使用されます)

PREMIUM KOBE BEEF STEAK

Special Recommendation

超級推荐

Prime Kobe beef 冠軍神戸牛肉

Sirloin 沙朗牛排 (西冷)

"sirloin" Enjoy the beef's refined sweetness and aroma.

120g ¥14,800
(tax included 含税 ¥16,280)

180g ¥22,200
(tax included 含税 ¥24,420)

300g ¥37,000
(tax included 含税 ¥40,700)

Sirloin

Prime Kobe beef 冠軍神戸牛肉

Fillet 菲力牛排 (里脊)

Only a few (3%) from a head of cattle,
Fat less elegant taste is characterized.

120g ¥28,800
(tax included 含税 ¥31,680)

180g ¥43,200
(tax included 含税 ¥47,520)

300g ¥72,000
(tax included 含税 ¥79,200)

Fillet

Prime Kobe beef 冠軍神戸牛肉

Chateaubriand 夏多布里昂牛排

This is a part of Kobe beef that is full of charm.
It is a beef you want to try at least once in your lifetime.

120g ¥33,800
(tax included 含税 ¥37,180)

180g ¥50,700
(tax included 含税 ¥55,770)

300g ¥84,500
(tax included 含税 ¥92,950)

Chateaubriand

Prime Kobe beef 冠軍神戸牛肉

Today's Rare Part 特級稀有部位

On the daily menu, we serve the rich and tender part, which can be taken only from a few kilograms of cattle.

80g ¥6,800
(tax included 含税 ¥7,480)

120g ¥10,200
(tax included 含税 ¥11,220)

180g ¥15,300
(tax included 含税 ¥16,830)

300g ¥25,500
(tax included 含税 ¥28,050)

Rare parts

100% 神戸牛

KOBE BEEF STEAK



KOBE BEEF

神戸牛

Tender Red meat 頂級赤身肉牛排

Enjoy the beef's refined sweetness and aroma.

Tender Red meat

80g ¥3,900
(tax included 含稅 ¥4,290)120g ¥5,800
(tax included 含稅 ¥6,380)180g ¥8,700
(tax included 含稅 ¥9,570)300g ¥14,600
(tax included 含稅 ¥16,060)

KOBE BEEF 神戸牛

Red meat 赤身肉牛排

Natural, rich juiciness.

Red meat

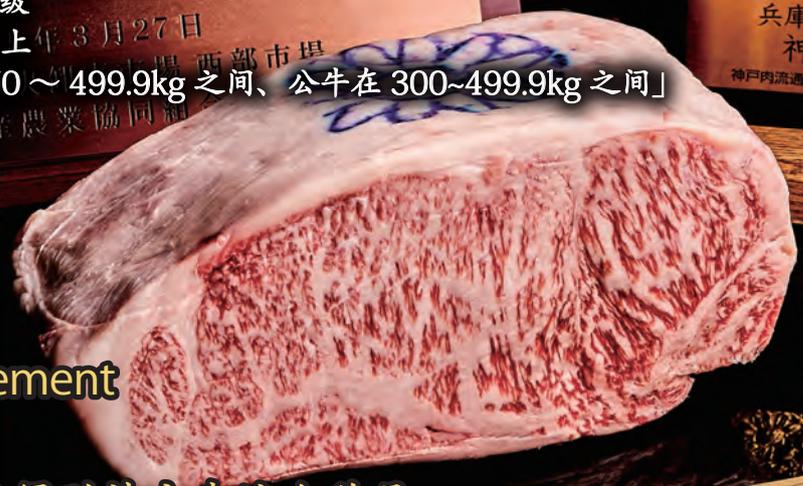
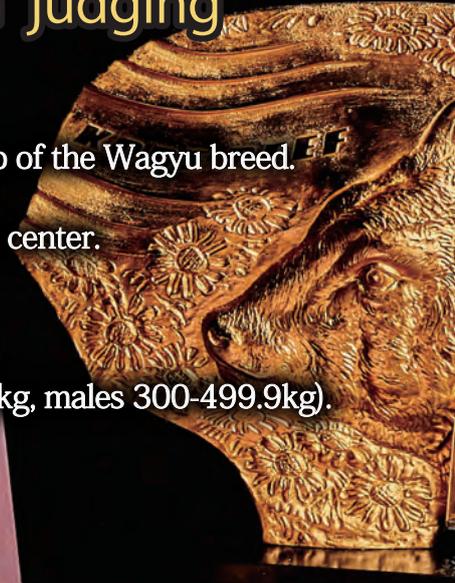
80g ¥2,800
(tax included 含稅 ¥3,080)120g ¥4,200
(tax included 含稅 ¥4,620)180g ¥6,300
(tax included 含稅 ¥6,930)300g ¥10,500
(tax included 含稅 ¥11,550)

The world's strictest Kobe Beef certification judging

神戸牛の认定审查是世界第一严格的

- Tajima cattle (Japanese black cattle) must be born in Hyogo Prefecture, the top of the Wagyu breed.
- Heifers or steers
- Cattle must be fattened in Hyogo Prefecture and shipped to a designated meat center.
- Yield grade (A to C): A and B
- Meat quality grade (1-5): 4 or higher
- BMS value (NO.1-12): NO.6 or higher
- Carcass weight must be within the specified weight range (females 270-499.9kg, males 300-499.9kg).

- 必须得是出生在兵库县内的但马牛（黑毛和牛），和牛当中的巅峰之作。
- 必须得是未生育过的小母牛或者是被阉割过的小公牛。
- 必须得在兵库县内养殖，并运送于兵库县内被指定的肉类处理中心。
- 产量等级（A～C）：必须得是A级、B级
- 肉质等级（1～5）：必须得是4以上的等级
- BMS值（NO.1～12）：必须得是NO.6以上
- 胴体的重量必须在规定数值内「母牛在270～499.9kg之间、公牛在300-499.9kg之间」



兵庫県但馬牛
神戸肉
神戸肉流通推進協議会会員の証

Only those that pass this requirement
can call themselves Kobe beef.

只有全部满足这些条件的牛才能得到神戸牛这个称号。