

神居牛

KAMUI GYU Hokkaido Beef



คามูยิว นำเข้าจากจังหวัดฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น
คือลูกผสม F1 ระหว่างวากิวสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนดำและวัวในท้องถิ่น
ใช้ธัญพืชพร้อมทั้งน้ำแร่คุณภาพในการขุน
เมืองที่มีแม่น้ำโทคาชิไหลผ่านล้อมรอบด้วยขุนเขาฮิดากะที่ปกคลุมไปด้วยป่าเขียวชอุ่ม
ปราศจากฮอร์โมนและยาปฏิชีวนะตลอดการเลี้ยง
ส่งผลทำให้สามารถผลิตเนื้อวัวที่มีรสชาติหอมและอร่อยขึ้นชื่อ
มีวิตามิน E และกรดอะมิโน ทำให้เนื้อคงความนุ่ม ชุ่มฉ่ำ

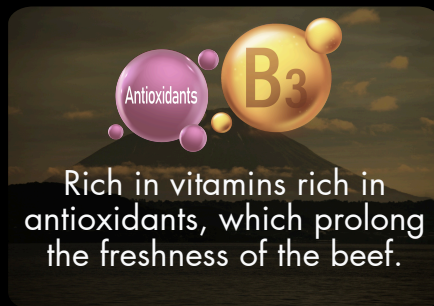
F1

50% Crossbred Wagyu
Excellent Pedigree

名人 "Meijin"

Quality grains
& mineral water feeding

A similar feeding program to Wagyu
Using mineral water from the Hidaka
Mountains into cattle feed



CHAMPION F1



		Size/packing
MTB%0766	Boneless Chuck Roll	24 - 28 KG x 1 BX
MTB%0768	Boneless Chuck Short Rib	10 - 14 KG x 1 BX
MTB%1300	Boneless Chuck Tender	6 - 10 KG x 1 BX
MTB%1052	Boneless Flank Steak-cut	5 - 10 KG x 1 BX
MTB%1819	Boneless Flap Meat	10 - 15 KG x 1 BX
MTB%1085	Boneless Outside	9 - 15 KG x 1 BX
MTB%1358	Boneless Shank	10 - 14 KG x 1 BX
MTB%1716	Boneless Short Rib	10 - 12 KG x 1 BX
MTB%1818	Boneless Top Sirloin Butt	8 - 12 KG x 1 BX
MTB%1214	Brisquet Boneless	15 - 20 KG x 1 BX
MTB%1225	Inside Top Round Boneless	8 - 12 KG x 1 PC
MTB%1056	Knuckle Boneless	10 - 12 KG x 1 PC
MTB%1816	Ribeye Boneless	10 - 12 KG x 1 BX
MTB%1820	Short Plate Boneless	20 - 25 KG x 1 BX
MTB%1271	Shoulder Boneless Clod	16 - 20 KG x 1 BX
MTB%1271P	Shoulder Boneless Clod Minced	1 KG x 5 PK
MTB%1817	Striploin Boneless	10 - 12 KG x 1 BX
MTB%0767	Tenderloin Boneless	8 - 12 KG x 1 BX

Chuck Roll (with Neck)



Chuck Short Rib



Chuck Tender



Flank Steak



Flap Meat



Outside Flat



Shank



Short Rib



Top Sirloin Butt



Ribeye



Short Plate



Shoulder Boneless Clod



Brisket



Inside Top Round Boneless



Knuckle



Striploin



Tenderloin

