

極意の通販店舗のご案内！オリーブ牛のギフト承ります。



最高ランクA5等級の金ラベルのみ
を厳選お届けします。ギフト用としても
ご自宅用でも最高の味をお楽しみください。

GOKUIのオリーブ牛への
こだわり

明治十五年、小豆島で全国に先駆け
和牛の肥育がはじまり、
その後、高い評価を受けた「讃岐牛」。
更にたゆまない努力と恵まれた気候風土
のなかで培われ生まれたオリーブ牛。
そんな品質の高い黒毛和牛の
オリーブ牛の金ラベルだけを
使用しています。
各部位のサシの入り具合を
プロの目利きで見極め、
職人が店舗で丁寧にさばいています。
ロース、もも、バラなど調理法により
使用する部位を使い分け、
最高の商品をご提供できるよう
努力しています。

1,980円～ご注文可能です！

- オリーブ牛のステーキ
- オリーブ牛の焼肉
- オリーブ牛のしゃぶしゃぶ
- オリーブ牛のすき焼き
- 金の極みオリーブ牛のハンバーグ
- 銀の極み黒毛和牛のハンバーグ
- 黒の極み黒毛牛のハンバーグ
- オリーブ地鶏のもも・むね
- ピーチポークの厚切り
- ピーチポークのしゃぶしゃぶ

など多数取り揃えております。

讃岐の肉匠 **極意** GOKUI

NET からのご注文 →
<http://ecshop-gokui.com>

香川県高松市福田町9-5 ご注文・お問い合わせ **087-823-1673**

讃岐の肉匠 **極意** GOKUI

極意の肉汁あふれる 肉の旨味を食べるハンバーグ



3個セット (1個140g) 1,980円~

肉匠が作った肉の旨味を最大限に生かした
3種類の本格ハンバーグ



オリーブ牛
金の極みハンバーグ

A5ランクのオリーブ牛と
厳選豚の粗挽きの合挽き仕上げ

黒毛和牛
銀の極みハンバーグ

黒毛和牛100%で肉を頬張るような
ダイナミック仕上げ

黒毛牛
黒の極みハンバーグ

プレミアム黒毛牛と厳選豚の
絶妙な配合のブレンド仕上げ

讃岐・丸亀名物 スパイシー&ジューシー 骨付鳥



ぴかでり屋でも人気の骨付鳥
讃岐の名物料理はこれ！

丸亀名物 骨付鳥(ひな・おや)1本 ¥880~



美味しさそのまま 焼き上げて急速冷凍！



鶏もも肉を表面をカリッと焼き上げ、中はジューシーに仕上げて急速冷凍しています。
解凍して湯煎で簡単に食べれます。