

# 銘柄豚

きめ細やかで、しっとり柔らかい肉質が特長です。  
豚肉本来のコクがしっかりと味わえる一方で、  
すっきりとした後味がお楽しみいただけます。

## 和豚もちぶた ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,330円



天然ハーブ抽出物を配合した飼料を使用することで、  
より安全性を追求して育てられました。こだわりが  
生んだ香り立つ美味しさがお楽しみいただけます。

**琉香豚  
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円

梅のエキスであるクエン酸を配合した飼料により、  
臭みなく上品な味わいが特長です。きめが細かく、  
甘みのある肉質をお楽しみください。

**上州豚とことん  
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円

さっぱりとして甘みのある脂身と、霜降りできめが  
細かく柔らかい赤身が特長です。名水としても有名な  
赤城山の地下水で育てられた豚肉をお楽しみください。

**赤城山麓豚  
ロースかつ御飯**

大葉玄米塩付

2,330円

# かごしま黒豚

きめが細かく柔らかな歯切れの良い肉質  
深みのある旨みとジューシーな味わいが楽しめる逸品です

## かごしま黒豚 ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,750円



## 大葉玄米塩

とんかつの旨みを  
より一層引き立てる  
香り高い塩で  
お召し上がりください。

## かごしま黒豚 ひれかつ御飯

大葉玄米塩付

3,100円

