

# 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。

## 和豚もちふた ローズかつ御飯

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 ローズかつ御飯

大葉玄米塩付

2,750円



## かごしま黒豚 ひれかつ御飯

大葉玄米塩付

3,100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。