

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

2,280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

2,280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

2,280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

2,280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を楽しめる逸品です

かごしま黒豚 ローズかつ御飯

大葉玄米塩付

2,700円



かごしま黒豚 ひれかつ御飯

大葉玄米塩付

3,050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。