

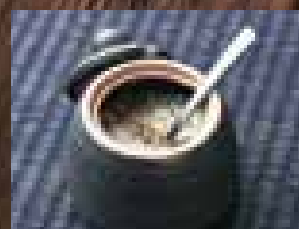
銘柄豚

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

No.0154

かごしま黒豚 ロースかつ御飯

大葉玄米塩付 2,800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。



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。

No.0150

和豚もちぶた ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,380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。

No.0152

琉香豚
ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,380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。

No.0151

上州豚とことん
ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,380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。

No.0153

赤城山麓豚
ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,380円