

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。

No.0150

和豚もちぶた
ロースかつ御飯

大葉玄米塩付

2,380円



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

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を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