

「炭焼き肩ロース焼豚」

余分な脂分を炭火で焼き落とし、コクを逃さず焼き上げた、まるで料理のような味わいの焼豚。口の中でトロリととろける脂肪と、深いコクのある風味が身上。そのままスライスして食べるのもよし。軽く温めればうま味たっぷり。肉汁が溶け出し、これまた美味。



①肩ロース肉ならではの深みのあるコクと風味。贈答用にもぴったり(写真は盛り付け例)



ココが自慢です!

手作りの心と、ドイツマイスターの技法。心をこめて作りあげた最高の味を、皆様の食卓へお届けします

●「ドイツ食肉マイスター」の山野井進治さん

配
送
時



商品番号

ト

5名様

●セット内容

約300g×2本(加工地・鹿児島)
5250円(送料別)

(株)山野井

住鹿児島県南さつま市金峰町高橋
3075-28

TEL0120-77-8827

FAX0120-66-3827

HPwww.the-yamanoi.com/