

黒豚屋

やまきじん

御贈答に御家庭の食卓に

やま奇人グループ

黒豚屋八女店の味を食卓に!

鹿児島黒豚
の特徴

筋繊維が細かい特徴を持つため歯切れがよくやわらかい。
中性糖やうまみ成分であるアミノ酸を多く含んでいるので甘みを感じ旨みが多い。
脂肪の溶ける温度が高いため脂がべとつかずさっぱりしている。
保湿性が高く、脂肪組織の水分含有量が多いので、肉質がしまり、ジューシー。

鹿児島黒豚ねぎしゃぶセット

御贈答に御利用下さい。

2人前

- 黒豚バラ肉 100g
- 黒豚肩ロース肉 100g
- 黒豚屋濃縮だし1本 300ml
- 白髪ねぎ2人前
- メのラーメン1人前

4人前

4人前は2人前×2セットになります。



写真は2人前

お召上がり方法

- ①土鍋に濃縮だしを入れてください。濃縮だし100mlに対して1,000mlの水で割ってください。(濃縮だしは1本約300mlです。)
- ②白髪ねぎを全部入れてください。(白髪ねぎのかわりにレタスでも可)
- ③白髪ねぎがしんなりしたら黒豚を適量鍋に投入し色が変わったならねぎを肉で巻いてだしと一緒に召上がりください。
- ④最後に残っただしに麺を入れてメのあっさりラーメン(うどんでも可)として召上がりください。(麺の代わりに洗ったごはんを入れ最後に卵をとじれば雑炊にもなります)
- ⑤お好みで塩・柚子胡椒等をお使いください。

販売者



有限会社 やま奇人
福岡県八女市稲富175-1

TEL.0943-23-7711

FAX.0943-23-7719



濃縮だし5本入りギフトイメージ

