



ローススライス

肩ローススライス

バラスライス

モモスライス

”ホエー”とは、チーズ造りの過程で生まれる副産物です。
乳清ともよばれ、乳糖や生きた乳酸菌が豊富に含み、近年その成分が注目されております。

今回お届けいたしますお肉は、そのホエーを豊富に与え、クラシック音楽が流れる飼育舎で
ストレスなく大切に育てられた おさない畜産 とかちホエー豚 でございます。

豚特有の臭みが無いうえ、柔らかく甘みの帯びたその肉質には不飽和脂肪酸が多く含まれ、
また、常温でも溶けだすほどの脂質は、最高級スペイン産ブランド豚の組成に近いとさえ
言われます。

シンプルに塩胡椒で鉄板焼き、心身ともに温まるしゃぶしゃぶや、お野菜を巻いたロール巻、
幾重にかさねてミルフィーユ風カツなど、多様なメニューで、ホエー豚の味わいをお楽しみ
ください。

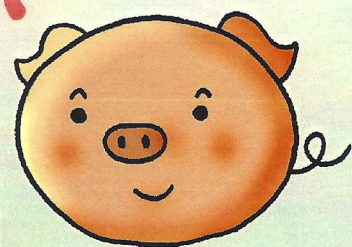
とかちホエー豚

ロース一枚肉

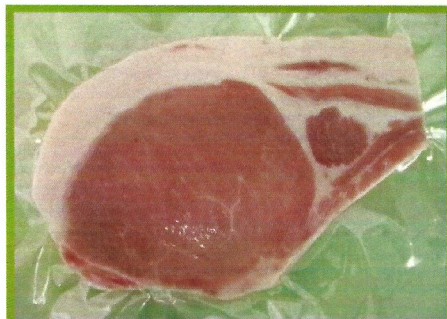
肩ロース一枚肉

モモ角切り

味付きホエー豚



ハンバーグ



ご注文は道東塩業株式会社
北海道釧路市星が浦南1丁目6番3

フリーアクセス
0800-800-4083