



新発売、いも豚肉まん

こだわりの銘柄豚 いも豚

×

やがため

五島列島産 矢堅目の塩

「矢堅目の塩」の塩を知っていますか？

五島近海の海水塩だけで充分な時間と手間をかけ精製されています。海水100%を原料に蒸発法などで海水から水分を除くことにより塩分を濃縮し、一切の添加物や加工助剤を加えずに海水中の塩類を結晶化させる古代から伝わる伝統製法で生みだされるお塩です

旭市の限られた生産者によってお芋を与えて育てられるいも豚に合う塩を探して探してやっとたどり着きました。ジューシーで旨みのつよい、いも豚とのコラボレーションがここに実現しました。

溢れる肉汁と塩の旨み

新発売、いも豚肉まん



こだわりの銘柄豚 いも豚

×

やがため

五島列島産 矢堅目の塩

「矢堅目の塩」の塩を知っていますか？

五島近海の海水塩だけで充分な時間と手間をかけ精製されています。海水100%を原料に蒸発法などで海水から水分を除くことにより塩分を濃縮し、一切の添加物や加工助剤を加えずに海水中の塩類を結晶化させる古代から伝わる伝統製法で生みだされるお塩です

旭市の限られた生産者によってお芋を与えて育てられるいも豚に合う塩を探して探してやっとたどり着きました。ジューシーで旨みのつよい、いも豚とのコラボレーションがここに実現しました。

溢れる肉汁と塩の旨み