



# 長崎ひかり豚



長崎ひかり豚とは...  
大村須田の木町の佐藤さんが愛情を注ぎ大切に育てて頂いた希少な豚です。

- ❖ 肉質は脂肪分が少なくきめが細かい!
- ❖ 肉に甘みがありさっぱりした味わい
- ❖ 中性脂肪の増加を促す飽和脂肪酸が少ない



ソーセージは  
脂が程よくおち  
甘みは十分。  
黒胡椒が  
アクセントに  
なっています。

◆長崎ひかり豚のソーセージ<sup>くろこしょう</sup>黒胡椒  
炙り焼きと自家製フライドポテト添え  
990円 (税込1,039円)



サクサク衣の中に旨みたっぷり  
長崎ひかり豚、とろけだすチーズ  
薫り高さ大葉、梅肉はまさに  
いい塩梅。具材のハーモニーを  
ご堪能あれ。

◆長崎ひかり豚のオランダカツ  
790円 (税込619円)



お肉の美味しさを  
もっとも味わえるのが  
しゃぶしゃぶです。  
旨みたっぷり!

◆長崎ひかり豚しゃぶしゃぶ鍋  
1人前1,290円 (税込1,354円)



骨付き鶏もも肉を  
ミネラルたっぷりの  
五島産あかねの塩だけで味付けし、  
じっくり炭火でグリルしました。  
皮はパリパリ、身はジューシー。  
鶏肉本来の美味しさをどうぞ!



鶏もも肉をガーリックで  
スパイシーな炭火焼にしました。  
お肉のジューシーさ、にんにくの食欲を  
そそる香りと味がたまりません。

◆鶏もも炭火炙り焼きガーリック風味  
590円 (税込619円)



※お召し上がりやすいように  
切れ目を入れてご提供いたします。

◆骨付き鶏ももの炭火炙り焼き  
590円 (税込619円)

# 長崎・熊本産 ハーブ育ちチキン

ハーブ育ちチキンとは...  
えさにハーブを混ぜてのびのびと育てられた鶏です!

- ❖ 肉質が柔らかく旨みたっぷり!
- ❖ 高たんぱくで低脂肪。
- ❖ ハーブを食べて鶏独特の臭いが少ない!
- ❖ 納品の朝に採るので鮮度が高い!