

ポーク



<スペイン産> イベリコ豚

古代に地中海沿岸に生息していた野生豚の子孫です。コク、風味、霜降りの品質は最高です。餌や飼育方法によっていくつかのグレードに分かれています。中でもベジョータは原生林で放牧され、ドングリをはじめ自然の産物のみを食べて育ったイベリコ豚の最高グレードです。



※メーカー、ブランドによって大きさ、重さ等の規格が変わります。在庫の有無と合わせましてご確認下さい。



イベリコ豚 ベジョータ 肩ロース



イベリコ豚 ベジョータ ポンレスロイン



イベリコ豚 肩ロース ログ



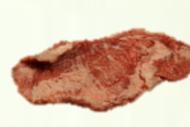
イベリコ豚 セボ ネックサイド肩ロース



イベリコ豚 セボ ネック/ジョール



イベリコ豚 セボ スペアリブ



イベリコ豚 セボ セクレタ



イベリコ豚 セボ ポンレスベリー



<フランス産> BBCポーク



Bleu-Blanc-Coeur

ブルー・ブラン・クール(BBC)は人々の健康のために、生産者から消費者までの過程を管理し、農業の発展に努めているフランスで公に認められている非営利団体の1つです。オメガ3を豊富に含む亜麻作物、牧草、ルピナス、アルファルファなどを飼料に含ませることで、より自然豊かで美味しさと人々の健康にも良い影響を与える製品の品質向上に貢献しています。



BBCポーク 肩ロース



BBCポーク ロース



BBCポーク パラ ハーフカット



BBCポーク トラベ (骨付ショートリブ)



ガリシア栗豚

<スペイン産>

ガリシア栗豚 肩ロース



テルエルポーク

<スペイン産>

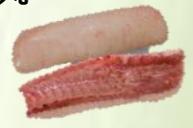
テルエルポーク 肩ロース



<スペイン産> 仔豚丸



仔豚丸



仔豚 ロングロイン

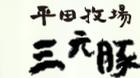


薩摩白美豚

豚の仕上げとなる肥育期から、純植物性資料を与え、一般の豚肉よりオレイン酸が多く、リノール酸が少ないクセの無いさっぱりとした脂身が特徴です。



薩摩白美豚 パラ



平田牧場 三元豚

肉質を重視した系統選抜を行い、品種系統の明らかな3種類の豚を掛け合わせることで、最高の肉質を実現することに成功しました。



平三元豚 ロース



瀬戸内六穀豚

肉のうま味、まろやかなコクを作り出すとともに、しまりのある肉質、淡い肉色、きれいな白上がりの脂肪色にもこだわりました。



瀬戸内六穀豚 肩ロース



薩摩白美豚 ロース



薩摩白美豚 肩ロース



平三元豚 パラ



平三元豚 肩ロース



平三元豚 ヒレ



瀬戸内六穀豚 ロース



瀬戸内六穀豚 パラ