

が 肉そば

数量
限定

十和田湖高原ポーク「桃豚」のバラ肉を使用。

「桃豚」は秋田県小坂町にあるポーランド・十和田湖高原ファーム・ファームランドの3つの農場のみで飼育されたブランド豚。桃豚は、特定の病原菌をもっていないSPF豚(清浄豚)です。

SPF桃豚は豚肉特有の臭みがなく、柔らかい肉質です。筋繊維自体がキメ細かく、加熱しても冷めても柔らかいままで美味しいのが特徴です。

広島肉そば

しょうゆとんこつ

豚骨、鶏ガラ、野菜などを煮込んだダシと広島県産の有機大豆のしょうゆダレ。



1380 (税込)



広島太肉 らーめん

コトコトじっくり煮込んだ
桃豚の角煮が絶品!!



1680 (税込)