

商品名：パストラミハム

商品コード：4029



■ 個体当り重量(G)	1本 約1,8kg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 3日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	厳選された豚肩ロースを使用しました。14日間じっくり熟成させ、黒胡椒を付け、香り味も良くオードブルにも使えます。

商品名：熟成ベーコン

商品コード：4073



■ 個体当り重量(G)	1枚 約3.5kg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	焼き
■ 参考価格	kg 1250
■ 商品特長	豚バラ肉を7日間かけて塩漬けしました。熟成させた肉を桜チップで燻した昔ながらの手造りの味です。

商品名：ロースハム

商品コード：4031



■ 個体当り重量(G)	1本 3kg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	豚ロースをじっくり14日間塩漬けし、体に優しく仕上げました。しっとり、まろやかなロースハムです。

商品名：ソフトサラミ

商品コード：4051



■ 個体当り重量(G)	1本 約2,8kg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1200
■ 商品特長	ブラックペッパー入りのソフトサラミハム。香辛料も控えめでマイルドな味わいです。オードブル、サンドウィッチにどうぞ。