

「脂が甘い、龍泉洞黒豚」

龍泉洞黒豚生産者

高橋真二郎



岩泉町の更に山間部、上有芸地区の

豊かな自然の中でのびのびと

動き回り、養豚家のこまやかな

愛情につつまれて

大切に育てられた龍泉洞黒豚です。

仕上げ期の飼料は脂肪の旨味を

強調する為、大麦やキヤツサバ

(芋の種類)を増量し脂質を向上させ、

木酢液やよもぎ粉末海藻などを添加し

黒豚の旨味とコクを引き出しています。

210日以上飼育し、種豚は育成期より

放牧する事で足腰を鍛えます。

龍泉洞

黒豚しゃぶしゃぶセット

4人前

セット内容

- ◎ 龍泉洞黒豚スライス
バラ、モモ、ロース 各200g
- ◎ 野菜 (水菜、白菜など)
- ◎ ポン酢、ごまダレ、小本浜だし昆布
- ◎ 鍋、カセットコンロ (ガス付)

※ 3日前までにご予約ください

写真はイメージです

¥4,000

【税込】