

# 2017年夏向き特別価格のご案内7月号



## 鹿児島産黒豚肉のロース肉



鹿児島島の黒豚は、柔らかく歯切れ良い肉質、くさみもなく、さっぱりとした食感が特徴として挙げられます。また、栄養分も一般的な白豚と比べてとても豊富で、昨今では健康食材としても注目されています。鹿児島黒豚とは鹿児島島の黒豚は「六白(ろっぱく)」と呼ばれます。これは、四肢、鼻梁、尾端の六ヶ所のみが白毛であることに由来しています。この六白こそが純粋な鹿児島産黒豚の特徴で、さつまいもで育った六白を持つ黒豚純粋種のみが「鹿児島黒豚」として認可されます。

発売開始日7月1日より  
驚愕の特別価格

**2,500円/kg**

1本当り4.5~5.0kg前後です。

一度食べたら忘れない味!!

## ラムフレンチラックチョップ



ラムの骨付きロースステーキを手軽に楽しめるラムチョップ! 1本ずつ切り分けてあるから、食べたいときに1枚ずつ調理が楽しめます! ニュージーランド産のラム肉は、まるやかな上品な味わいと美味しいフレーバーが特徴です! ソテー、グリル、そして火鍋にも人気です♪

発売開始日7月1日より  
驚愕の特別価格

**960円/パック**

1パック×4本入り  
1本×240g入り

ニュージーランド産ラムラックを骨沿いに1本ずつカットした商品です。開封後そのまま調理できますので、手間がかからず、歩留100%の食材です。

上記商品の他にも色々な商品を取り揃えています、お気軽にお尋ねください。

信用を重んじ、皆様に愛される。

Ingredient in the world  
株式会社 **たからじま**

467-0044 名古屋市天白区笹原町511番地  
TEL052-891-9666 FAX052-891-6947