

2020年7月特別販売商品のご案内第7弾

たからじまが選んだ美味しさ

イベリコ豚の肩ロース



こだわりの料理に...

新型コロナの影響で経済的にも体力的にもどちら様も大変ですが、少しずつ平常に戻りつつあります。頑張ってください。コロナに負けるな!!!
頑張りましょう。

イベリコ豚は古代に地中海沿岸に生息していた野生の豚の子孫といわれ、ヨーロッパで放牧用の家畜として残存している唯一の豚です。長く細く強い脚、短い首ととがった鼻面、黒く薄い毛、黒い色の蹄または脚が特徴のイベリコ豚は“pata negra”（パタ・ネグラ）と呼ばれています。（一部のイベリコ豚は異なる色をした脚をもっていますし、非イベリコ種豚の中にも黒い脚と毛を持つものもいます。

まずは！なんといっても脂です。細かな霜降り模様をした良質の脂がイベリコ最大の特徴でこれが舌にとろける味と口いっぱいひろがる薫りを作り出します。また、他の豚肉にはないさまざまな成分が含まれているといえます。



期間限定7月1日~31まで
驚愕の納品価格

1.680円/kg

商品コード
規形原産国

0000
1本×1.5~1.8kg
現地急速冷凍
スペイン産

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