



## おうちでベルナティオBOX 第2弾

### 妻有ポーク出汁しゃぶセット2~3人前(もも・バラ肉 葱 お出汁)

妻有(つまり)ポークは奇跡の豚とも言われ、ANA国際線ファーストクラスで提供されました

販売価格 **3,900円** (税込・送料は当社負担いたします)

届いたらすぐ、しゃぶしゃぶ!!



配送は冷蔵便で発送します。賞味期限は、発送日を含めて4日間となります。

新潟県越後妻有が生んだ、奇跡の豚とも言われる「妻有(つまり)ポーク」は、豚肉特有の畜臭やえぐみが一切なく、肉質はキメ細やかで柔らかくしっとりしています。特に脂身が特別な豚肉で、一般的な豚肉が融点38℃前後に対し32℃と人肌でも融けてしまうほど融点が低く、口の中で脂身がとろけ、芳醇な旨味と甘みが口いっぱいに広がります。融点が低い事から、まろやかな甘みがありながらあっさりいただけます。皆さまに、一度召し上がっていただきたい一品です。 日本料理グループぶな料理長 渡貫徳行



郷土料理レストラン「ぶな」で提供する妻有ポークの出汁しゃぶは、リピーターのお客様がとても多く、この機会にぜひ、ご家庭でも味わって頂きたいと思えます。事業統括室副室長兼総料理長 大久保 均

お問い合わせは  
あてま高原リゾート 〒949-8556新潟県十日町市馬場癸1239  
TEL025-758-4888 FAX025-758-4848

