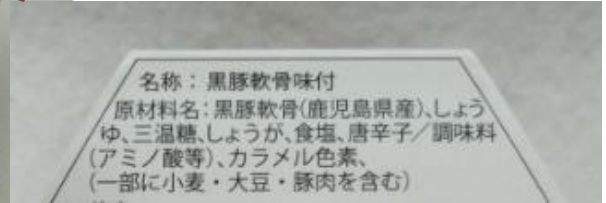


ボジョレー・ヌーヴォー11/16 解禁



黒豚の甘辛醤油煮



赤ワインのつまみはチーズだけじゃない！
 ボジョレーは今年のワイン。若いワインでサラッとして、フレッシュでタンニンが少ないので、味付の濃いおつまみが合います。畜産王国 鹿児島から黒豚の希少部位を使った缶詰です。3種類の味を是非お試しください。



黒豚の甘辛醤油煮
 鹿児島で育て上げた黒豚の希少部位の「ナンコツ」を、鹿児島で製造したお醤油で煮込みました。鹿児島風の味付けです。

黒豚のアヒージョ
 鹿児島で育て上げた黒豚の希少部位の「ハツ・タン・ガツ」を、スペイン風アヒージョにしました。

黒豚の白ワイン煮込
 鹿児島で育て上げた黒豚の「ハラミ・サガリ・赤肉」を白ワインと香辛料で煮込みました。

鹿児島県

メーカー名

AKR Food Company

<220928>

品名	規格	賞味期間	JANコード
黒豚の甘辛醤油煮缶詰 (黒豚軟骨)	65g	3年	4589794710112
黒豚のアヒージョ缶詰 (ハツ・タン・ガツ)	65g	3年	4589794710129
黒豚の白ワイン煮込缶詰 (ハラミ・サガリ・赤肉)	75g	3年	4589794710136