

ハモンマツガオカ

# HAMON MATSGAOKA



生ハム  
テイクアウト  
できます

※テイクアウト時ピクルス  
は付きません。

## 自家製生ハム ハモンマツガオカ

2名盛り

¥1,200(税込¥1,296)

4名盛り

¥2,400(税込¥2,592)

また、味を最大限に引き出すための塩は、  
天然のミネラルをたっぷり含んだこだわりの塩を使用。  
山形の自然が生んだ豚肉と塩を使ったハモン、  
自家製生ハム「ハモンマツガオカ」です。

厳選された庄内 SPF 豚肉を丁寧に仕込み  
じっくりと乳酸菌発酵。基準に基づき厳しく  
品質管理されて育った肉質は、保水性が高く  
ジューシーで、きめ細やかくやわらかな触感が特長。  
豚肉特有の臭みもありません。

生ハムは本場スペインで日本でいう鰯節のよう  
にとても身近な食材です。

「作る」という言葉では表せない、

発酵、熟成という時間の経過で仕上がっていきます。

