

ハモン マツガオカ

# HAMON MATSUGAOKA



生ハム  
テイクアウト  
できます

※テイクアウト時ビクルス  
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)

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

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。

生ハムは本場スペインで日本という経節のように  
とても身近な食材です。  
そのままでも味わい深く、調味料としても優秀。  
「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ます。

