

サンライズファーム商品案内

厳選した千葉県産黒豚を使用し、20種類の香辛料が入った自家製漬込み液で1週間という長い期間漬込み熟成させます
増量剤を使うことなく、肉本来の味を大切に、じっくり時間をかけ仕上げます
ウィンナーは、一晚熟成させ、肉の旨みがわかる飽きのこない味わいです



20575-0b
黒豚ホワイトロースハム(300g)

ゆっくりと時間をかけてポイルし
上品な味に仕上げました



20576-0b
黒豚ベーコン(300g)

豚肉本来の旨みを包込み、
しっとりと仕上げました



20577-0b
黒豚グリーンペッパーハム(300g)

おいしい肩ロース肉を厳選し
品の良い香りと辛さが、
最高のおいしさを引き出してくれます



20579-0b
黒豚焼豚(300g)

ファームオリジナルのレシピで
じっくりと造られた焼豚は、
しっとり且つ上品な味わいです。



20580-0b
黒豚フランク(160g)

とってもソフトに、かつ大胆な
あらびきタイプのフランクフルトです。



20583-0b
黒豚ヒレハム(400g)

脂身の少ないヒレ肉を使った
ヘルシーなハムです



20585-0b
黒豚糸巻きロースハム(500g)

昔ながらの製法で時間を
じっくりとかけて造られた。
とてもソフトな本格ハムです



20586-0b
黒豚ヒレハム1/2

脂身の少ないヒレ肉を使った
ヘルシーなハムです



20570-0b
純系黒豚ウィンナー(18g×5本)

食感や肉の旨みを重視しました

インターネット店舗のご案内	サンライズファーム
http://www.sunrisefarm.ne.jp/	(株式会社ファームネットジャパン)
お気軽にお問合せください	TEL 0120-29-4139