



レアでソフトなとろけるような食感。新鮮で脂のりの良い八戸前沖の鯖を厳選し手間ひまを惜まず低温でじっくりと燻した最上級の美味しさをお届けします。

冷燻スライス、パストラミは共通でこの大きさ(50g)。大人2人での食べきりサイズ。

鯖のパストラミ

賞味期限：解凍後1週間

冷燻スライス同様、青森の八戸前沖鯖を冷燻製法で仕上げ、とろけるような食感とブラックペッパーのピリッとした風味が楽しめます。ちょっとスパイシーな赤ワインがぴったりです。

¥ 399



日本生まれ、日本育ちの、こだわりの血統。



日本が誇る純国産鶏種「純和鶏」。ブロックの状態ですので、好みの厚さにスライスしてそのままお召し上がりいただけます。また、150gと少し大きめですので、一度に食べきれない場合はちょっと小さめに切って野菜と合わせたり、細かく刻んでチャーハンの具になど幅広くお使いいただけます。

純和鶏の冷燻

賞味期限：解凍後1週間

¥ 399