

























国産生やきとり串

<p>061 もも肉串</p>  <p>もも肉は、運動量が非常に多い部位。ジューシーで歯ごたえがある。</p>	<p>062 ももねぎ串</p>  <p>豚大腸、小腸より歯ごたえがあり、脂肪はやや少ない。</p>	<p>063 むね肉串</p>  <p>串に刺した姿も色も、ささみに似ているが、ささみより歯ごたえがあって歯切れもいい。</p>	<p>064 むねねぎ串</p>  <p>やきとりの定番(あっさりタイプ)</p>
<p>065 レバー串</p>  <p>ビタミンA・B2・E、他に鉄分などのミネラルを多く含んで栄養満点。</p>	<p>066 砂肝串</p>  <p>胃袋の一つ、哺乳類の歯と同じ働きをする部位。さくっと歯切れが良く、しかも歯ごたえのあるコリコリの食感。</p>	<p>067 皮(ボイル)串</p>  <p>全体に脂が多くねっとりしているが、歯切れはよく、コラーゲンたっぷり。</p>	<p>068 ハート串</p>  <p>心臓。サクツとした歯切れは砂肝より幾分やわらかい。</p>
<p>069 テール串</p>  <p>とてもジューシーでとろけるような食感は脂と皮の中間で、意外に歯切れよく、やわらかいの歯ごたえがあり、脂は甘い。</p>	<p>070 ささみ串</p>  <p>ほんのり甘くやわらかい上品な味わい。</p>	<p>071 小肉(せせり)串</p>  <p>首周りの筋肉。よく使う筋肉だけに、多少筋っばいが、身が締まって歯ごたえが有り、脂もっている。</p>	<p>072 いかだ串</p>  <p>手羽先を開き、皮を残し、骨を付けたまま焼くと、皮から出る脂と骨からじみ出るエキスが肉に移って、味わいが増す。</p>
<p>073 やげん軟骨串</p>  <p>軟骨とはらみの、それぞれのおもむきの違うコリコリ感が味わえる。</p>	<p>074 アスパラベーコン巻</p> 	<p>075 おくら豚バラ巻</p> 	<p>076 トマトベーコン巻</p> 
<p>077 餅ベーコン巻</p> 	<p>078</p> 	<p>079</p> 	<p>080</p> 

国産豚生串

081	ハラミ串	082	シロ串			083	084	<p>こめかみは頬肉より小さく脂肪が少ない為しっかりと歯ごたえと弾力がある。</p>	<p>豚タンは牛タンに比べてずっと小さく、脂肪もコクも少なくあっさりしている。</p>
085	レバー串	086	087			088			
<p>ご存じ肝臓、ビタミンA・B2・B6・B12・D、鉄分などが豊富な部位。</p>	<p>気管とその先端部(のどぼとけ)までの総称。コリコリとコツコツの2種の歯ごたえを味わえる。</p>	<p>心臓。豚の心臓の重さは平均300g位と、牛の3分の1ほど。脂肪が少なくコリコリしている。</p>	<p>豚の体の中央部、背側ロースに対して腹側の、あばら骨周りの肉。</p>						
089	カシラ串	090	091						
<p>ゼラチン質を含んだ赤身はサツパリと蛋白。</p>									
093	094	095	096						

国産スチーム商品

097	ベーコンチーズつくね40g	098	つくねボール(軟骨入り)	099	大葉軟骨入りつくね45g	100	鴨入りつくね串35g
 <p>洋風タイプでチーズとベーコンがたっぷり入っており、つくねと絶妙に合わさった1品です。</p>		 <p>1口サイズにつくねに軟骨のコリコリとした食感が楽しめる1品です。</p>		 <p>大葉の風味と軟骨の食感が楽しめる、粗挽きタイプのジューシーなつくねです。</p>		 <p>原料に鴨肉を使用し、黒胡椒を入れてスパイシーに仕上げました。</p>	
101	五目つくね串40g	102	軟骨つくね串40g	103	チキン棒串45g	104	大葉つくね串50g
 <p>玉葱、人参、椎茸、ゴボウ、鶏肉を使用した風味豊かなつくねです。</p>		 <p>軟骨をふんだんに入れ、コリコリした食感が楽しめる商品に仕上げました。</p>		 <p>プレーンのつくねを竹串に刺し、食べやすく仕上げました。</p>		 <p>大葉の風味漂う逸品です。</p>	
105	106	107	108				
109	110	111	112				
113	114	115	116	