か 肉そば

数量限定

鹿児島 黒豚の中の黒豚「短鼻豚」を使用。

「短鼻豚」の最大の特徴は赤身と脂身それぞれにあります。赤身は筋繊維が細く、噛むほどに食感が楽しめる食べ応えのある肉質です。一方、脂身は餅のような弾力があり、豚肉の中で唯一糖質を含むため甘みを感じられるという独特の性質を持っています。

黒豚肉そば



しょうゆとんこつ

純粋と言われるほどに
繊細な肉質、食するごとに
深く豊かな味わいを
ご堪能ください。

広島の力 1680（税込）



黒豚太肉ニーめん

コトコトじっくり煮込んだ
黒豚の角煮が絶品!!

広島の力 1980（税込）