

# カンタン美味しいご馳走ごはん♪ (冷凍)

## アーク牧場

「食は命」その思いで豚を放牧しています。  
「館ヶ森高原豚肉」「放し飼いの卵」「農薬不使用有機小麦」など、牧場産の安心・安全な食材を使用した贅沢な逸品です。素材の味を十分に活かした加工品は、保存料・着色料・化学調味料を一切使用していない無添加です。



### ・館ヶ森高原豚の吟醸漬け 100g×2枚入 1050円

厚切りロース肉を地元産本醸造味噌と吟醸酒粕に、豆板醤などの香辛料を加えて漬け込みました。辛味は強くなく、お子様からも喜ばれます。

### ・シューマイ 4個入 580円

具材には、館ヶ森高原豚を使用。皮は国産小麦を使用しています。1つ1つが大きく、プリッ、プリッの焼売ですので、食べ応え満点です。冷めても美味しくいただけます。毎日のお弁当のおかずや夕食の一品にもどうぞ。



## 純血のフランス鴨(バルバリー種)を青森県で無投薬飼育！こだわりの鴨シリーズ



### ・鉄板焼き 八甲鴨ハンバーグ

真鴨シリーズのレギュラー人気ハンバーグ。一羽から少ししか取れない肩肉を贅沢に使用。パン粉の小麦粉まで国産にこだわっています。職人が鉄板で焼き上げているので、湯煎かレンジでチン♪でOK。ソースなしでも美味しく召し上がって頂けます。焼いてありますので、袋ごと湯煎してお召し上がりください。 550円/1個 160g



### 八甲鴨のロース煮【季節・数量限定】

青森県産フランス鴨ロース肉の表面を高温で一気に焼き上げ、余分な脂を落とし、自家製の出汁と天然醸造の醤油、純米料理酒など、こだわりの調味料で仕込んだ和風スープに漬け込み、65℃以下の低温真空調理でじっくりと火を通しました。肉の中央はほんのり赤く、鴨の赤身は程良い柔らかさと弾力があり、鴨の旨みを逃すことなく、くさみの無い深みのある美味しさです。鴨の和風ローストビーフな感じです。2,500円/240g(煮汁70g)



## 人気NO.1 完全わら焼き 龍馬のタタキ



一本釣りしたかつおを、土佐の伝統製法、四万十川流域の米ワラのみを燃料にし、職人が焼き上げた完全わら焼きのタタキ。香ばしい香りと風味が絶品です。冷蔵庫で5~6時間ほど解凍してください。少し硬いぐらいが切りやすいです。

1500円/中トロ 300g



ばんどう酒店 06-6681-1710

大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23

<http://www.vin-sante.com>