

ここで買える味わえる

Mr.ミート浦和店

さいたま市浦和区
東中町1-19
TEL 048-711-9529

道の駅童謡のふる里
道おおとね
(金・土・日曜のみ販売)
加須市佐波258-1
TEL 0480-72-2111

かつきち
加須市久下5-21-1
TEL 0480-65-3427

小江戸黒豚

作り手が引き出す最大限のうまさ

(有)大野農場(川越市) 大野賢司さん

自家農場産の小江戸黒豚を使ったハム、ソーセージを加工・販売しています。自家の豚肉のおいしさを知り尽くしているからこそ、納得のいく商品をお客さまに提供したい。そんな思いで職人が一つ一つ丁寧に仕上げています。この味をぜひ一度お試しください。

小江戸黒豚とは

黒豚独特の味である脂と甘みを最大限に引き出すように育てられた豚。肉質は歯切れが良く、サツマイモの他、パン、牛乳を与えている。

彩の国黒豚

埼玉県のブランド豚肉。麦、芋、米を加えたこだわりの専用飼料で約18ヶ月育てた黒豚。肉質は甘く、ジューシー。脂肪分はまるやかで黒豚本来の甘みがある。

問 埼玉県庁 TEL 048-824-2111(代表) 編集・発行 ©2019 埼玉県広報広報課 〒330-9301さいたま市浦和区高砂3-15-1 TEL 048-830-2857 FAX 048-834-7345

「あたり前」のおいしさを食卓へ

香り豚

(有) 松村牧場(加須市) 松村昌雄さん

「リースナブルな手段で一定レベル以上のおいしさを届ける」ことを心掛けています。ご家庭で食べていただく豚肉です。肉のおいしさの追求はもちろんですが、生産管理の下で責任を持って豚を飼育しています。愛情込めて育てた豚です。ぜひ一度味わってみてください。

動画で「香り豚」
を見てみよう



香り豚とは

3品種を交配した豚。飼料に丸粒トウモロコシ(全粒粉)を与えることで、甘みのあるジューシーで柔らかな食感の肉質にはじめています。
※大ヨクフジャー、ランドレース、デュロラク

ここで買える味わえる

ハム・ソーセージ工房
ミオ・カザロ
川越 本店

川越市谷中27
TEL 049-226-0861

ハム・ソーセージ工房
ミオ・カザロ
川越 蔵のまち店
川越市元町1-15-3
TEL 049-222-2861

小江戸黒豚
鉄板焼石オオノ
川越市谷中27
TEL 049-222-5566

ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

彩の国黒豚専門店
ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

ミオ・カザロのハム、ソーセージなどのセットを3人(3人)に分けセットを3人に分けセット。詳細は「マイオ・カザロ」をご覧ください。

さいたまスーパーアリーナ 第34回

骨董アソティーケフェア

2019年

12月10日(火)・11日(水)

11:00~17:00

●会場:さいたまスーパーアリーナ

和骨董・西洋アンティーク・着物

多数出店 展示即売 入場無料

お問合せ 090-88-145101

さいたま骨董フェア実行委員会 東京都昭島市緑町3-13-15

約10cmのすき間に
首などを挟む恐れ

ポータブルトイレをご利用の方は
必ずご確認をお願いいたします

対象商品を無料で交換いたします

ポータブルトイレ交換窓口 受付時間 9:00~19:00(土日・祝日・年末年始除く)
TEL 0120-231-756 FAX 0120-231-756

products_i@sekisui.com

SEKISUI

TEL 105-8566 東京都港区虎ノ門2-10-4

※イメージ図