



氷温[®]熟成黒豚



氷温熟成とはいわゆる氷点下で熟成させることにより、肉の旨み、甘みを増す技術のことです。豚肉を摂氏0℃以下のある温度帯で熟成すると、遊離アミノ酸や糖類を含む不凍液を出します。そのため通常より旨味成分が増して肉質が非常にやわらかな黒豚に仕上がります。

氷温熟成 黒豚ロースステーキ

グルタミン酸含有量 = 旨味成分

現地凍結一般豚	6.8
氷温熟成一般豚	18.1
現地凍結黒豚	16.5
氷温熟成黒豚	40.7

(mg/100 g)

赤字覚悟の特売品

お1組様1枚まで

通常価格 ~~¥999~~ (税抜)

▶ **¥499** (税抜)

2枚目からは
通常価格 **¥999** (税抜)
となります。