

店舗 241 手造りハム一太郎



仕入先住所：養老郡養老町石畑 416

R6.10.10

手造りハム一太郎は、岐阜県養老町でハムを作り続けてきました。

ハム一太郎は、養老の滝の麓、名水百選の『菊水泉』の良質な水を使用し、桜チップで燻製、全て一本ずつ手作りで丁寧に造り上げておられます。愛情、肉質たっぷりのハムやベーコン、ウインナーなどを楽しむことができるので是非ご賞味ください。

～商品紹介～

市岐商デパートでは**荒挽きウインナー**をはじめ、いくつかの人気商品を販売させていただきます。

一太郎オリジナル配合の調味料により塩分控えめでありながら、豚肉本来の旨みを引き出すことで、味わい深く仕上げています。お肉からあふれ出す、ジューシーな肉本来の旨みと燻製の香ばしさが特徴。ボイルすることでパリッとした羊腸の食感をお楽しみください。

