



FUKAMATSU

手間暇かけて作られた、

ふかまつ自慢の逸品。



たかはたポーク

# 豚の角煮

大胆かつ丁寧に  
仕上げられた至極の味。

肉の旨味と柔らかさが際立ち、  
脂身も甘く食べやすい「たかはた  
ポーク」。大きく大胆にカットされ  
たサイズにもかかわらず、肉の  
旨味が染み渡っているのは、3日  
間かけて煮込んでいるからこそ。  
ふかまつならではの逸品  
に仕上がっています。

こだわり砺波ブランド  
「たかはたポーク」使用。

富山県砺波市頼成に広がる  
田園地帯で大切に育てられる  
「たかはたポーク」。美味しさの  
秘訣は、大豆、トウモロコシの  
粉に独自にブレンドされた飼料  
米。庄川扇状地で育った「てん  
たかく」の玄米が、肉の旨味を  
際立たせています。



肉本来の旨味を活かして、じっくりと煮込みました。

たかはたポーク 豚の角煮

5,400円(税込)

◆とろとろ豚角煮(約900g)

化粧箱入り



ご法要・ご慶事・各種ご宴会など

和協全館 ふうかまつ

お問合せ  
お申込み

TEL (0763) 32-2201

FAX (0763) 32-4057 www.fukamatsu.jp  
〒939-1381 砺波市中村196 (チューリップ公園隣)



※写真はイメージです。※冷凍状態の商品をお渡します。※地方発送も承ります(配送料別途) ※熨斗もご用意できます。ご注文時にお申し付けください。