

牛ではありません！松阪豚 なんです！



①松阪豚肉セット

¥5,800 (税込、送料込)

特選しゃぶしゃぶ 500g
魔法の塩ポン酢 300ml



②松阪豚肉セット

¥4,600 (税込、送料込)

おまかせしゃぶしゃぶ 500g



③松阪豚肉セット

¥3,800 (税込、送料込)

切り落とし 500g



④松阪豚デリカセット

¥5,800 (税込、送料込)

ロースハム、ボンレスハム、
ベーコン、モモ生ハム



⑤松阪豚デリカセット

¥4,500 (税込、送料込)

ベーコン、ロースハム、
ボンレスハム



⑥松阪豚デリカセット

¥4,000 (税込、送料込)

ヘルシーウインナー、
ロングソーセージ



松阪豚とは

松阪生まれの良質な豚を厳選し、先代山越弘一氏が50年以上をかけて生み出した「LWDヤマコシオリジナル三元交配豚」と呼ばれる三種の血統を持った豚のこと。肉質はキメ細かくモモなどの赤身にもサシが入ります。つきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質です。



⑦魔法の塩ポン酢

¥4,000 (税込、送料込)

魔法の塩ポン酢 300ml × 3本

松阪豚を一層美味しく
魔法の塩ポン酢

製造者：



220DAYS PORK
matsu-bara.com
山越香産 松阪豚専門店

〒515-0011 三重県松阪市高町 220-4
TEL:0598-30-8029

お問い合わせ先：

三十三地域創生株式会社

〒515-0017 三重県松阪市京町 510

TEL.0598-30-5720 FAX.0598-30-5721



ホームページ



33CHIKISOUSEI