

支店・営業所・子会社のご案内



本社・工場	〒899-8605	鹿児島県曽於市末吉町二之方1828	TEL：0986-76-1200	FAX：0986-76-1216
加工販売課	〒899-8605	鹿児島県曽於市末吉町二之方360-8	TEL：0986-76-1186	FAX：0986-76-2111
末吉営業所	〒899-8606	鹿児島県曽於市末吉町深川61-2	TEL：0986-76-4955	FAX：0986-76-4967
宮崎営業所	〒880-0124	宮崎県宮崎市大字新名爪字谷廻4090-23 宮崎市北部工業団地内	TEL：0985-39-7202	FAX：0985-39-7208
大分営業所	〒870-0245	大分県大分市大在北3丁目21番10	TEL：097-523-0315	FAX：097-523-0312
熊本営業所	〒862-0967	熊本県熊本市南区流通団地2丁目20番6号 興南冷蔵運輸(株)内	TEL：096-370-2828	FAX：096-370-2877
北九州営業所	〒800-0115	福岡県北九州市門司区新門司1丁目9-1	TEL：093-481-3355	FAX：093-481-3652
福岡営業所	〒818-0025	福岡県筑紫野市大字筑紫600-8	TEL：092-926-6111	FAX：092-926-6115
松山営業所	〒791-3102	愛媛県伊予郡松前町大字北黒田42番地1	TEL：089-985-3637	FAX：089-985-3358
大阪営業所	〒559-0034	大阪府大阪市住之江区南港北3丁目2-80 (株)マキタ運輸大阪営業所内2F	TEL：06-6569-2929	FAX：06-6569-2930
福山営業所	〒721-0963	広島県福山市南手城町3-15-7	TEL：084-922-8038	FAX：084-922-8103
広島営業所	〒733-0832	広島県広島市西区草津港1-7-7	TEL：082-278-6011	FAX：082-278-6048
名古屋支店	〒485-0036	愛知県小牧市小針天神1丁目266	TEL：0568-71-3636	FAX：0568-71-3599
商事事務所	〒590-0833	大阪府堺市堺区出島海岸通3-5-32 大阪コールドシステム(株)内5F	TEL：072-244-7100	FAX：072-244-7101
東京事務所	〒141-0031	東京都品川区西五反田1-26-2 五反田サンハイツビル2F	TEL：03-6403-7567	
(株)東京ナンチク				
関東営業所	〒210-0869	神奈川県川崎市川崎区東扇島24 (公財)日本食肉流通センター内	TEL：044-276-0264	FAX：044-276-0166
浜松営業所	〒431-1104	静岡県浜松市西区桜台5-5-1	TEL：053-430-5775	FAX：053-430-5771

商品案内

ハム工場商品

惣菜工場商品



ハム工場製品

① ロースハム(L)



国産ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げたロースハムです。食肉小売店でのスライス販売や高級志向のスーパーに最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:約3000g(不定貫)

賞味期限:50日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード:4950833010010

② A ロースハム



国産豚ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げたロースハムです。価格訴求を重視するディスカウントストアや外食産業向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:不定貫

賞味期限:50日間

アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉

JANコード:4950833350017

※ブロック、スライスもご案内できます※

⑤ バラ炭火焼豚



国産豚バラ肉を塩漬し、炭火でじっくり焼き上げた特性のタレで仕上げました。お好みの厚さにスライスしておつまみやサラダにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:250g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉

JANコード:4950833900014

③ チョップドハム(赤)



国産豚肉を調味液に漬け込みつなぎと合わせ角型リテーナーに充填後加熱したチョップドハムです。そのまま薄くスライスしてお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:2000g

賞味期限:45日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

JANコード:4950833141042

④ ベリーハム



国産豚バラ肉を塩味ベースの調味液で塩漬け、スモーク仕上げたハムです。業務用用途やスライスして店頭での量り売りにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:不定貫

賞味期限:45日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉

JANコード:4950833015343

※スライス(80g)も案内できます※

⑥ N 焼豚



九州産の豚ももを醤油ベースの調味液で味付けし塩漬けさせた後、タレを漬けて焼き上げました。お好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

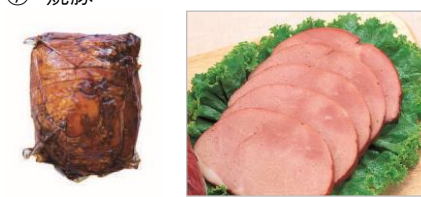
内容量:280g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン

JANコード:4950833012991

⑦ 焼豚



国産豚モモ肉を醤油ベースの調味で味付けし、じっくりと焼き上げたマイルドな食感の焼豚です。そのままお召し上がり頂けます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:不定貫

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン

JANコード:4950833013776

※ブロック、スライス、白のチョップドハムもご案内できます※

⑧ ボンレスハム切り落とし



国産豚モモ肉をオリジナルの調味液で塩漬、スモークして仕上げました。あっさりとした食感でサラダやサンドイッチにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:160g

賞味期限:25日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード:4950833011512

⑨ ベーコン切り落とし



国産豚バラ肉を塩漬し、スモーク仕上げた香味豊かなベーコンです。使い切りの切り落としタイプなので量販店向けにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:150g

賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉

JANコード:4950833030056

⑩ 生ハム切り落とし



国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げました。価格訴求をする量販店向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:75g

賞味期限:30日間

アレルギー:大豆、豚肉

JANコード:4950833131050

⑪ ハム切り落とし



豚肩肉、豚ロース肉をオリジナルの調味液で塩漬し、スモーク仕上げました。使い切りタイプでサラダやオードブルにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:75g

賞味期限:25日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード:4950833012618

⑫ C ベーコン



バラ山のついた豚バラ肉を長時間塩漬・熟成し乾燥・スモークして仕上げました。価格訴求をされる外食産業や店舗様向けの商品です。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:45日間
アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833030018

⑬ S ベーコン



バラ山のない豚バラ肉を長時間塩漬・熟成し、乾燥・スモークして仕上げました。ベーコンステーキや巻物を取り扱うお客様に最適です。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:45日間
アレルギー:卵、乳、豚肉
JANコード:4950833350055

⑭ S ベーコン スライス



豚バラ肉を長時間塩漬・熟成し、乾燥・スモークして仕上げました。スライサーが必要ないため効率の求められる外食産業向けの商品です。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下、-18℃以下
内容量:500g、1kg、2kg
賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:卵、乳、豚肉
JANコード:4950833014193(500g)
4950833350062(1kg、2kg)

⑮ ベーコンスライス



国産豚バラ肉を塩漬、熟成させ、スモーク仕上げた香味豊かなベーコンです。贈答品や高級志向向けのスーパーに最適です。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:70g
賞味期限:25日間
アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833013837

⑯ カットベーコン



国産豚バラ肉を塩漬・熟成させ、スモーク仕上げた香味豊かなベーコンです。脂肪は甘味を帯びさっぱりとしており、肉の旨みを堪能できます。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:45日間
アレルギー:卵、乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833013820

⑰ 黒豚荒挽きウィンナー



鹿児島県産黒豚肉を荒挽きにし、ラム酒を中心に味付けし黒豚特有の風味を活かしマイルドな食感に仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:200g・370g(10℃以下)、1000g(-18℃以下)

賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833160302(200g)

4950833016326(370g)

4950833016333(1000g)

入り数:6本〜7本(200g)

12本〜13本(370g)、50本前後(1000g)

⑳ 荒挽きウィンナー



豚荒挽き肉(国産)をベースに、ナンテック独自の風味を効かせたウィンナーです。肉本来の食感にこだわり、結着材料(でん粉、植物性たん白)を使用しておりません。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:500g、1000g

賞味期限:25日間

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833220020(500g)

4950833220013(1000g)

入り数:50本前後(1000g)

⑱ ポークウィンナー



国産豚挽肉を塩漬後、コラーゲンケーシングに充填し、燻製した味わい深いウィンナーに仕上げました。価格訴求のディスカウントストア向けです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:1000g

賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833231019

入り数:50本前後

㉑ ペッパーウィンナー



国産の荒挽き豚肉を、黒コショウ・ガーリックをベースとした香辛料で味付けしたスパイシーで辛口の大人向けのウィンナーです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:470g

賞味期限:25日間(10℃以下)、90日間(-18℃以下)

アレルギー:大豆、豚肉

JANコード:4950833320027

入り数:23本〜24本

⑲ ポークウィンナー(九州産)



九州産豚挽肉を塩漬後、コラーゲンケーシングに充填し、燻製した味わい深いウィンナーに仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:220g

賞味期限:25日間(10℃以下)

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833015541

㉒ 恵みウィンナー



国産豚荒挽き肉をベースに独特の風味を効かせパリッとふわっとジューシーな美味しさに仕上げました。お弁当にピッタリなサイズです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:160g、370g、1000g

賞味期限:25日間

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833014742(160g)

4950833250089(370g)

4950833250072(1000g)

入り数:8本(160g)、18本〜19本(370g)

50本前後(1000g)

② バジルウィンナー



荒挽きにした国産豚肉とバジルをメインにスパイスの配合にこだわったウィンナーソーセージです。お肉の旨みを引き出す絶妙なスパイスとのハーモニーをご堪能いただけるようノンスモークで仕上げました。

＜商品情報＞
 保存方法：10℃以下
 内容量：120g
 賞味期限：25日間
 アレルギー：大豆、豚肉
 JANコード：4950833015909
 入り数：4本

④ チーズウィンナー



国産豚肉に上品で優しい口当たりのプロセスチーズをふんだんに加えたウィンナーです。香辛料の使用量を少なくすることで、まろやかなテイストに仕上げました。

＜商品情報＞
 保存方法：10℃以下
 内容量：120g
 賞味期限：30日間
 アレルギー：乳、大豆、豚肉
 JANコード：4950833015893
 入り数：4本

⑤ めんたいチーズウィンナー



国産豚肉に辛子明太子とチーズを加えたウィンナーです。ピリッとした明太子の辛さと上品で優しい口当たりのチーズの旨みが見事に調和した味わいになるように仕上げました。

＜商品情報＞
 保存方法：10℃以下
 内容量：120g
 賞味期限：25日間
 アレルギー：小麦、乳、大豆、豚肉
 JANコード：4950833017583
 入り数：4本

②⑥ 黒豚ソーセージ



鹿児島県産黒豚肉を原料に使いボイル仕上げた風味豊かなボロニアソーセージです。お好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:200g
賞味期限:45日間
アレルギー:大豆、豚肉
JANコード:4950833165130

②⑦ ポークソーセージ



国産豚肉を原料に使いボイル仕上げた風味豊かなボロニアソーセージです。毎日のお料理にお使い下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:300g
賞味期限:60日間
アレルギー:小麦、大豆、豚肉
JANコード:4950833013875

③⑩ 黒豚生ハムスライス



鹿児島県産黒豚のモモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げました。高級商材やこだわりのある商品を取り扱う店舗様向けです。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:50g、100g
賞味期限:30日間
アレルギー:大豆、豚肉
JANコード:4950833013943(50g)
4950833131036(100g)

③⑪ 生ハムスライス



国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げた生ハムです。オードブルや洋風料理の盛り合わせにご利用下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:50g、100g
賞味期限:30日間
アレルギー:大豆、豚肉
JANコード:4950833012038(50g)
4950833131012(100g)

②⑧ 荒挽きフランクフルトソーセージ



国産豚肉を荒挽き仕上げたフランクフルトソーセージです。露店販売やイベントなどにお使い下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下 または -18℃以下
内容量:60本×10本
賞味期限:20日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:大豆、豚肉
JANコード:4950833220105

②⑨ 骨付きソーセージ M70



スパイスの効いた九州産豚肉の荒挽き肉を豚モモ骨に密着させたソーセージです。バーベキュー商材として大変人気があります。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下、-18℃以下
内容量:350g(70g×5本)
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833013011

③⑫ 黒豚とんこつみそ煮



鹿児島県産の黒豚軟骨肉を、味噌や焼酎などで味付けして、軟骨まで食べられるよう柔らかく煮込んだ商品です。

＜商品情報＞
保存方法:直射日光を避け、常温で保存
内容量:250g
賞味期限:180日間
アレルギー:小麦、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833168025

③⑬ 黒豚角煮



鹿児島県産の黒豚バラ肉を柔らかくなるまで加熱し、甘辛い独自のタレで味付けした味わい深い風味豊かな煮込み商品です。

＜商品情報＞
保存方法:直射日光を避け、常温で保存
内容量:250g
賞味期限:180日間
アレルギー:小麦、乳、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833430153

③④ スモークレバー



国産豚レバーを原料に、ナンチュ独自の製法で特有の臭みを極力抑え、オードブルなどに合うまろやかな食感に仕上げました。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:200g
賞味期限:45日間
アレルギー:なし
JANコード:4950833016128

③⑤ ミミガースライス



国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、スモーク仕上げた香味豊かなミミガースライスです。サラダやおつまみにピッタリです。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:50g
賞味期限:30日間
アレルギー:乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833131029

③⑥ ミミガースライス業務用



国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、スモーク仕上げた香味豊かなミミガースライスです。外食向けのお客様にピッタリです。

＜商品情報＞
保存方法:-18℃以下
内容量:300g
賞味期限:180日間
アレルギー:乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833131036

③⑦ 手羽元スモーク



国産鳥手羽元をオリジナルの調味液で塩漬後、スモークをかけて仕上げています。ポイルして温めてからお召し上がり下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下
内容量:300g
賞味期限:45日間
アレルギー:乳、大豆、鶏肉、豚肉
JANコード:4950833073015

③⑧ やみつきホルモン ピリ辛



九州産の豚ホルモン4種を醤油と味噌をベースとしたピリ辛たれで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下 または -18℃以下
内容量:200g
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:小麦、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833701819

③⑨ やみつきホルモン みそ



九州産の豚ホルモン4種をコクのあるみそたれで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下 または -18℃以下
内容量:200g
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833701826

④⑩ やみつきホルモン しお



九州産豚ホルモン4種を塩とスパイスを効かせた味付けで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

＜商品情報＞
保存方法:10℃以下 または -18℃以下
内容量:200g
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:さけ、豚肉
JANコード:4950833701802

④① 豚軟骨肉味噌煮



国産の豚軟骨肉を味噌ベースで味付けし、軟骨肉まで食べられるように柔らかく煮込んだ商品です。レンジで加熱または湯煎でお召し上がり下さい。

＜商品情報＞

保存方法：-18℃以下
 内容量：180g、1000g
 賞味期限：365日間
 アレルギー：小麦、さけ、大豆、豚肉
 JANコード：4950833013271(1000g)

④② ローストビーフ



鹿児島県産の牛肉をオリジナルの配合スパイスで調味しました。牛肉の旨みとしっとりとした食感をお楽しみ下さい。

＜商品情報＞

保存方法：-18℃以下
 内容量：200g、500g
 賞味期限：150日間
 アレルギー：牛肉
 JANコード：4950833012052

④⑤ やみつきとんそくん 塩味



国産の豚足を塩をベースに味付けし、豚足本来の旨みを閉じ込めました。小さくカットし、レンジで温めるだけの簡単調理で便利です。

＜商品情報＞

保存方法：直射日光を避け常温で保存
 内容量：200g
 賞味期限：180日間
 アレルギー：豚肉
 JANコード：4950833013653

④⑥ やみつきとんそくん ピリ辛味



国産の豚足を黒コショウやガーリック、唐辛子で味付けしました。小さくカットし、レンジで温めるだけの簡単調理で便利です。

＜商品情報＞

保存方法：直射日光を避け常温で保存
 内容量：190g
 賞味期限：180日間
 アレルギー：乳、大豆、豚肉
 JANコード：4950833013660

④③ 豚タンバストラミスライス



国産の豚タンを当社独自の味付けで塩漬し、豚タンの旨みと香辛料の刺激的な風味が程よくミックスされた商品です。おつまみにピッタリです。

＜商品情報＞

保存方法：10℃以下
 内容量：100g
 賞味期限：30日間
 アレルギー：乳、大豆、豚肉
 JANコード：4950833490072

④④ 炭焼コロコロ



国産豚肉を味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。袋ごとボイルするか、袋から出して電子レンジで加熱してお召し上がり下さい。

＜商品情報＞

保存方法：10℃以下
 内容量：150g、350g
 賞味期限：50日間
 アレルギー：小麦、大豆、豚肉
 JANコード：4950833011796(150g)
 4950833012373(350g)

④⑦ 豚かしの炭火焼



国産豚かしらニクをガーリックの効いたスパイスで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。ポイルは袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:90g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JANコード:4950833017491

④⑧ 豚しろもつの炭火焼



国産豚しろもつをガーリックの効いたスパイスで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。ポイルは袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:65g

賞味期限:50日間

アレルギー:なし

JANコード:4950833017507

④⑨ 豚ハラミの炭火焼



国産豚ハラミをガーリックの効いたスパイスで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。ポイルは袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:80g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JANコード:4950833017439

① とんかつ A



国産豚肉を結着した商品で、とても柔らかい食感で
お子様からお年寄りまで幅広い年代層に提供でき
る商品です。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 80g×40枚入、100g×40枚入

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、卵、豚肉

② 黒豚トンカツ



鹿児島県産黒豚肉を原料に使用しました。1枚
150gとボリュームのある贅沢な一品です。黒豚なら
ではの食感と味を堪能下さい。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 150g×5枚入

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、豚肉

⑤ 黒豚コロッケ



鹿児島県産黒豚肉を使用し、シンプルな味に仕
上げました。
お好みのソースを掛けてお召し上がり下さい。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g×5個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉

JANコード: 4950833701468

⑥ 黒豚チーズコロッケ



鹿児島県産黒豚肉を使用し、濃厚なチーズを閉じ
込めました。
お弁当のおかずにもピッタリな一品です。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g×5個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉

JANコード: 4950833701475

③ 鹿児島黒豚チビカツくん



鹿児島県産黒豚肉を使用した一口サイズのトンカ
ツです。ナンチクオリジナルのみそかつソースを豚
肉に練り込みました。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 280g

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、卵、ごま、大豆、豚肉

JANコード: 4950833170011

④ 黒豚旨辛コロッケ



国産黒豚肉にコチュジャンベースのたれを練り込み、
黒豚肉のうまみとたれの辛さが程よくマッチした少し
大人向けのコロッケです。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g×5個（業務用）60g×100個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご

⑦ 餃子



自社製麺の皮に米粉を配合し、もちりとした食感
に仕上げました。ジューシーな肉汁と、野菜のシャ
キシャキとした食感をお楽しみ下さい。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 180g(12個入)

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳成分、ごま、大豆、豚肉

JANコード: 4950833701543

⑧ 黒豚餃子



鹿児島県産黒豚、黒糖、黒果を使用した餃子です。
国産の野菜を使用し、黒豚のジューシーさと旨みを
ご堪能ください。

＜商品情報＞

保存方法: -18℃以下

内容量: 180g(12個入)、450g(30個入)

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳、ごま、大豆、豚肉

JANコード: 180g(12個入) 4950833701048

450g(30個入) 4950833701123

⑨ 黒豚ハンバーグ(デミグラス)



鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。洋食屋さんで食べるようなコクのあるソースが黒豚ハンバーグの旨みをより一層引き立てます。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 120g × 2枚入/袋

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

JANコード: 4950833701697

⑩ 黒豚ハンバーグ(トマト)



鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。酸味の効いたトマトソースがお肉の旨みを引き立ててくれます。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 120g × 2枚入/袋

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

JANコード: 4950833701680

⑪ 黒豚ハンバーグ(照り焼き)



鹿児島県産黒豚肉を使用したハンバーグです。甘みのある照り焼きソースは子供達に大人気です。ハンバーガーのパテにもオススメです。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 120g × 2枚入/袋

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉

JANコード: 4950833701796

⑫ みそだれポークステーキ(九州産)



九州産の豚ロース肉を、オリジナルの味噌たれで味付けしました。フライパンで焼くだけで本格的なポークステーキをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 140g

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、ごま、大豆、豚肉、りんご

JANコード: 4950833702571

⑬ 黒豚みそ



鹿児島に古く伝わる郷土料理、鹿児島県産黒豚肉と味噌をたっぷり使用した肉味噌です。温かいご飯の上や新鮮な野菜のお供に。

<商品情報>

保存方法: 開封前は直射日光を避け、常温保存

内容量: 140g

賞味期限: 180日間

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833700423

⑭ 鶏唐揚げ



ブラジル産の鶏もも肉を使用した唐揚げです。既にあげてありますので、電子レンジで加熱して簡単にお召し上がりいただけます。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 500g

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、大豆、鶏肉

JANコード: 4950833700157

⑮ 豚足ポイル



国産の豚肉を1/2にカットし柔らかく茹で上げました。炙り焼きにしたり、煮込んだり、お好みの調理方法でご使用ください。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 5kg

賞味期限: 365日間

アレルギー: 豚肉

⑩ 味付け豚足(ぽん酢タレ付き)



国産の豚肉を柔らかくなるまで煮込みました。カリッと表面をやいたホイル焼きやコーラーゲンたっぷりの煮込み料理にお使い下さい。

＜商品情報＞

保存方法:5℃以下

内容量:1本(2分割)

賞味期限:50日間

アレルギー:豚 添付タレ:小麦、大豆

JANコード:4950833700164

⑪ 黒豚ロースみそ漬け



肉質のキメが細かく柔らかい鹿児島県産黒豚ロース肉を甘めの米味噌に漬け込んだ商品です。贈り物に最適な一品です。

＜商品情報＞

保存方法:-18℃以下

内容量:100g

賞味期限:90日間

アレルギー:大豆、豚肉

JANコード:4950833703042

⑫ 豚耳スライス



国産豚耳を薄くスライスし、コリコリとした食感をお楽しみいただける商品となっています。サラダやお酒のおつまみに。

＜商品情報＞

保存方法:-18℃以下

内容量:200g、500g、1000g

賞味期限:365日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉

JANコード:495083300171(200g)