三味豚

さんみとん

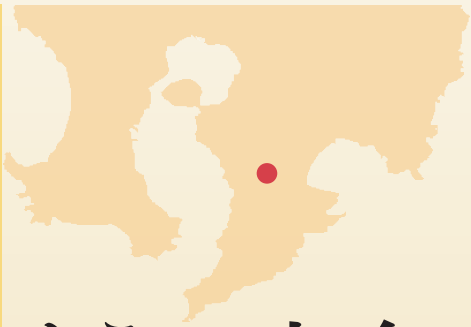
Sanmiton

鹿児島特選

真心と愛情が作った味

美味しい　安心　高品質

大隅半島（鹿児島）の豊かな自然とこだわりの専用飼料で真心込めて育てた本物の味わい。



- 赤肉はジューシーでやわらかく、ほのかな甘味があります。
- 脂は純白で滑らかでいてしまりがあり、コクと旨みに自信があります。
- 肉のきめが細かく、鮮やかな淡桃色をしています。
- 豚肉特有の臭い（獣臭）ほとんどありません。
- 煮アクがほとんど出ません。
- コレステロール値が低いヘルシーポークです。
- 常に安定した品質の豚肉をお届けします。

もう一度食べたくなる、
そして人に伝えたくなる味です。

三味豚とは・・・

前味・・買って食べたくなる
中味・・口に入れたときの味わい
後味・・もう一度食べたくなる
人に伝えたくなる

木下養豚