## 鹿児島県産六白黒豚とは?

~普通の豚との違い~

|           | 一般的な豚    | 六白黒豚                |
|-----------|----------|---------------------|
| 【生育期間】    | 6ヶ月      | 此べると 8ヶ月以上          |
| 【生まれる頭数】  | 12 頭     | <b>サンタなめ</b> 6~8頭   |
| 【出荷する大きさ】 | 100kg    | 此為此<br>少人權的<br>少人權的 |
| 【食べてる餌】   | パンくず、大麦等 | サツマイモ、栗、海草他         |
| 【生産地】     | 世界各地     | 無児島県内<br>(証明された豚のみ) |

## 普通の豚に比べ「六白黒豚」の特徴は…

- 1. 肉の繊維が繊細なので歯切れがよく「やわらかい」
  - 2. 溶解温度が高いため脂が「さっぱり」
- 3. 中性糖やアミノ酸が多く肉の 「旨味・甘味」が強い
  - 4. 飼料・生育環境が違うので豚肉特有の「臭みがない」

だから美味しいんです!!!! ぜひ美味しい「黒ぶた」を知ってください!! by. 生産者の皆さま & 黒ぶたやスタッフー同



(有)鎌田養豚 代表取締役 田中義和氏







- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・定食ご飯おかわり
- ・豚汁おかわり









- ・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150
- ・わんこそば・わんこうどん+250





・黒ぶた丼温玉乗せ ・とろろわさびぶた丼 ・キムマヨ黒ぶた丼 (醤油/ネギ塩)(醤油/ネギ塩)

+200

セット

ドリンク ・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイスティー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶









・定食ご飯おかわり

・豚汁おかわり









・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150

・わんこそば・わんこうどん+250

### 揚もの

#### ごはん、サラダ、豚汁付

### 【アレルギー】ゴマドレッシング・・・ 小麦 /卵/豚肉/りんご/ゴマ









### セット

ドリンク

+200











- ・丼のご飯大盛り
- ・サラダおかわり
- ・豚汁おかわり









- ・温玉/生卵/とろろ/キムチ +150
- ・わんこそば・わんこうどん+250









セット ドリンク

+200

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイスティー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

#### サラダ、小丼ぶり付 ※そば・うどんは同じ鍋で茹でています。

## 麺もの











・丼のご飯大盛り

・サラダおかわり



小丼ぶりは、 こちらから お選びください。











・醤油黒ぶた丼・ネギ塩黒ぶた丼

・とろろ丼

·TKG

·焼肉丼

+200

セット ドリンク

・各種ジュース(アップル、ぶどう、グレープフルーツ)

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイスティー

・ウーロン茶

・ジャスミン茶

# おすすめ









## 前菜・肴・ぜんさい・さかな・





# 黒ぶたやの逸品・いっぴん・





⊕とろ~りチーズのとん平焼き

八八〇円

# ご飯・麺物

こはん・めんもの -







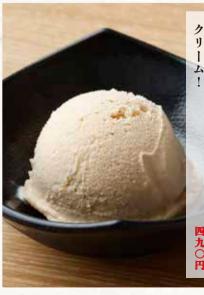
## 黒ぶたやの甘味・かんみ・











田 さくらじま黒糖アイス