

宮城県卓越技能者（宮城の名工）西洋料理人「榎澤明氏」監修

100% HAND CRAFTED

白石蔵王
新土産

工場で低温真空調理法と真心がこもった手づくりの製法により、肉汁がジュワ〜！とした焼きたてジューシーな仕上がりのハンバーグです。



白石産三元豚ハーブ香草ポーク
と蔵王爽生牛

蔵王山麓ハンバーグ



白石蔵王ブランド豚&牛を100%使用
レストランの味をご家庭で完全再現

白石産三元豚ハーブ香草ポークと
蔵王爽清牛
蔵王山麓ハンバーグ
~和風ソース~

素材は地産地消にこだわり、白石蔵王のブランド豚&牛を100%使用しました。また低温長時間の真空調理によってレストランの味をご家庭でも味わえる商品です。100%HAND CRAFTEDにこだわりすべての工程を手作りで行っています。

規格 180g
入数 ご相談
ロット //
温度帯 冷凍品
賞味期限 D+365
JANコード 4582540720540



白石産三元豚ハーブ香草ポークと
蔵王爽清牛
蔵王山麓ハンバーグ
~デミグラスソース~

素材は地産地消にこだわり、白石蔵王のブランド豚&牛を100%使用しました。また低温長時間の真空調理によってレストランの味をご家庭でも味わえる商品です。100%HAND CRAFTEDにこだわりすべての工程を手作りで行っています。

規格 180g
入数 ご相談
ロット //
温度帯 冷凍品
賞味期限 D+365
JANコード 4582540720557

