

御殿場特有の富士おろしの風が吹く

寒く乾燥した冬場に仕込み、

夏は駿河湾の風により熟成させます。

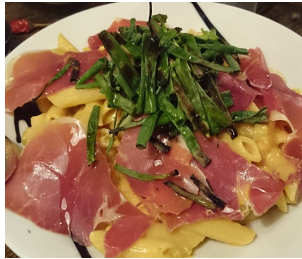
静岡産の厳選された豚に塩だけで味付けし、

大自然の力を借りて1年半以上の期間をかけて仕上げた

究極の逸品です。

日本で熟成させた、日本人の口に合う味わい豊かな風味、

そのインパクトをお楽しみください。



ふじのくに  
新商品セレクション



facebook



御殿場市川島田661  
0550-82-0234

[www.nikuaji.com](http://www.nikuaji.com)

渡辺ハム工房  
WATANABE HAM KORO

