

まつぶた
220DAYS PORK
matsu-buta.com



CURRY HOUSE
CoCo 吉番屋

希少豚

山越畜産 松阪豚専門店

松阪パワーセンター店
津高茶屋店・津上旗店

コラボメニュー第2弾

贅沢まつぶた

焼きしゃぶカレー

～三重なばな添え～



ライスの量やカレーの
辛さはもちろん

お肉の量が選べます!!

【普通】まつぶた 100g

※写真はまつぶた100g(普通)です

890円 (税込979円)

【大盛】まつぶた 150g

【特盛】まつぶた 200g

+217円 (税込+232円)

+423円 (税込+465円)

(全て店内でのご飲食の場合)

お持ち帰りや宅配の場合は価格が異なります。

ミックス(他のトッピング)やカレーソースの変更もできます。
ライスの量やカレーの辛さの変更も選べます。

○商品情報は2020年2月末現在の内容です。各商品の内容・情報は予告無く変更することがございます。
○松阪パワーセンター店・津高茶屋店・津上旗店のみでの取扱商品です。○商品等の写真はイメージです。実際の盛り付けと異なる場合がございます。

山越畜産 松阪豚専門店「まつぶた」様

松阪市が1年間、市内事業者1社を集中的に支援し経営力をアップする自治体初の取り組み「ハンズオン支援事業」の平成30年度支援事業者に選ばれています。

〒515-0011 三重県松阪市高町 220-4

TEL : 0598-30-8029

<http://www.matsu-buta.com/>



「松阪豚」とは…

松阪生まれの良質な豚を厳選し、出生からじっくり200～220日間育てられた、LWD三元交配豚のこと。臭みが無く、松阪牛を思わせるその上質でやわらかい肉質は、とてもキメ細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。

また、しばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質で、臭みがないことが大きな特徴です。

コラボメニュー第一弾

贅沢まつぶた トンカツカレー

店内飲食 1,104円 テイクアウト 1,084円 宅配 1,187円 (全て税込) にて
松阪パワーセンター店・津高茶屋店で好評販売中です!



三重なばなとは…

〈なばなとは〉

なばなは、主にアブラナの芯の部分の若葉とともに摘み取ったものです。

なばなと呼ばれるものには、花芽を食べる所謂「はなな」と、若葉や茎を食べるものがあり、三重なばなは茎葉を食べるものです。

〈特徴〉

みずみずしくて柔らかく、ほのかな苦みが特徴の葉物野菜。おひたしや炒め物、和え物など様々な料理に合います。

三重の伝統野菜として選定されており、地域で守り次世代につなぐ野菜の一つとなっています。

〈出荷量〉

主に茎葉を食用とするなばなの出荷量では、三重県が最も多くなっています。

(H28年度地域特産野菜生産状況

[農林水産省]のデータより作成)

都道府県	出荷量(t)
北海道	5
青森	13
岩手	25
宮城	62
山形	13
福島	13
茨城	27
栃木	143
群馬	147
埼玉	5
千葉	11
東京	216
神奈川	43
長野	1
新潟	110
岐阜	76
静岡	14
愛知	42
三重	628
兵庫	1
奈良	2
和歌山	37
鳥根	27
香川	1
福岡	111
佐賀	4
熊本	72

