

本来おいしい豚肉とされている原種、赤豚（デュロック）種を主体に、すぐれた肉質を作りだしています。田沢湖高原の大自然で、ストレスや病気にからない快適な環境で育てています。そのため、消毒など薬剤には一切頼らず、自然界の原理を応用した飼育が可能になっていきます。風味を良くするため、脂肪の少ない穀物を主体に調合し、発酵させて与えています。

虹の豚ってどんな豚？



秋田県食品研究所の分析結果によると、グルタミン酸の含有量と不飽和脂肪酸も高いことから、脂肪が溶けやすく、ヘルシーな豚肉といえるそうです。また、熟成3週間頃が最高の状態になります。

寒い冬は、肉を食え！

日頃の感謝を込めて、大奉仕！  
 新メニュー盛りだくさんの本年最後のありがとう！  
 本寅年をやるには、やっぱり「肉・肉・肉」でしょう！  
 スタッフ一心よりお待ちしております。



期間：11月22日（月）～12月26日（日）まで

虹の豚焼肉ランチ 500円

絶対お得なパワフルランチ！

虹の豚焼肉ランチ

選べるグラム数  
 ポリューム満点！

- 並盛 (120g) 500円
- 大盛 (160g) 600円
- 虹盛 (240g) 700円
- メガ盛 (300g) 800円

虹盛240g このボリュームでなんと 700円！！



ご飯とおみそ汁が付きます。

これはうまい！  
 ラフテー井  
 600円

沖縄直伝！  
 虹の豚を泡盛と黒砂糖でじっくり煮込みました。



おみそ汁・小鉢・お漬物が付きます。

絶対おいしい！  
 こんなに安い！

絶品！  
 虹の豚  
 スペアリブ井

ワンコイン！ 500円



おみそ汁・小鉢・お漬物が付きます。