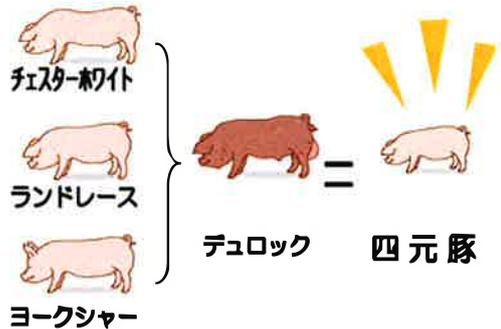


米国アイダホ州からお届けする、安全で本当においしい豚肉

よん げん とん  
**麦そだち四元豚**



大麦・小麦を中心にハーブを加えた特別な飼料と、手間ひまかけた長期肥育による柔らかな肉質が特徴。おいしさにこだわった結果、4種類の豚のかけあわせにより、うまれた血統です。



「国産一般豚」と「四元豚」の比較

旨み成分 2倍!!



加圧保水力  
 (肉汁保持力)



赤身中の脂質量



輸入平均 2.5倍!!  
 国産一般豚 1.7倍!!



3月・4月限定のスペシャルメニュー

四元豚を  
 北海道で  
 味わえるのは  
 井泉だけ!!



麦そだち四元豚



とんかつ定食

1,450円

ヒレかつ定食

2,100円

※  
 旨み成分・ジューシーな肉質・脂質構成の優れた豚肉で  
 余分な仕込みは一切せず、豚肉本来の素材感を味わえる  
 井泉オリジナル製法の「とんかつ」を是非ご賞味ください。

※オレイン酸(旨み・香りプラス要素)が高くリノール酸(食味マイナス要素)が低い

