

【第一弾：商品概要】2024年3月29日（金）発売開始

■トマトとモッツァレッタのピザ 1,058円（税込）

ご家庭で焼いても、まるでキャンプの焚火で焼いたかのような薪火の香り漂うピザに仕上げました。一枚一枚丁寧に伸ばした生地は歯切れよく、小麦の風味が濃厚に広がります。イタリア産燻製モッツァレッタチーズ、トマトソース、グラナパダーノ、EXヴァージンオリーブオイル、国産バジルを使用。本格ナポリタイプのマルゲリータです。



■5種チーズのピザ 1,274円（税込）

一枚一枚丁寧に伸ばした生地は歯切れよく、小麦の風味が濃厚に広がります。モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、ペコリーノロマーノ、リコッタの5種類のチーズを使用し、濃厚かつ深みのあるピザに仕上げました。はちみつ、黒こしょうをトッピングすると、より美味しく召し上がれます。



■雪室貯蔵雪ひかりポークあらびきウインナー 1,058円（税込）

雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」を使用。たんぱく質などのつながぎを使用していないため、お肉本来の旨みと食感が特徴で、お子様からご年配の方まで幅広く楽しめる味に仕上げています。



■雪室貯蔵越の鶏&にいがた地鶏ハーブウインナー 1,058円（税込）

うま味成分が多く、保水性が高いジューシーな「にいがた地鶏」とヨモギ粉末を含んだ飼料で育った脂肪分が少なく、鶏の臭みが少ない「越の鶏」を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させました。本場ドイツのスパイスにパセリの風味も加わり、さっぱりとした食べやすい味わいに仕上げています。



■雪室貯蔵雪ひかりポークベーコン（ガーリック） 2,570円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬け込んだ、雪国ならではのベーコンです。ガーリック風味です。



■雪室貯蔵雪ひかりポークベーコン（ローズマリー） 2,570円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬け込んだ、雪国ならではのベーコンです。ローズマリー風味です。



【第一弾：商品概要】2024年3月29日（金）発売開始

■雪室貯蔵雪ひかりポークベーコン（昆布） 2,570円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬けた、雪国ならではのベーコンです。昆布の風味です。



■雪室貯蔵雪ひかりポーク生ベーコン（ガーリック） 2,138円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬けた、燻製前の生の塩漬け肉です。ガーリック風味です。



■雪室貯蔵雪ひかりポーク生ベーコン（ローズマリー） 2,138円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬けた、燻製前の生の塩漬け肉です。ローズマリー風味です。



■雪室貯蔵雪ひかりポーク生ベーコン（昆布） 2,138円（税込）

厳選された魚沼産の豚肉を雪室で貯蔵し、雪の温度と湿度で熟成させた「魚沼そだち 雪ひかりポーク」のバラ肉を清酒八海山の仕込み水を使ったソミュール液（塩水）に漬けた、燻製前の生の塩漬け肉です。昆布風味です。



【第二弾以降：商品概要】発売日未定

■ビーフカレー 680円（税込）

ソテー、ローストした2種類の玉ねぎとフルーツをふんだんに使用し、じっくり煮込みました。初めは優しい甘味と香ばしさ、後に広がる多彩なスパイスの香り、辛味が食欲を刺激します。



■キーマカレー 680円（税込）

粗目に刻んだ国産生姜の風味が引き立つキーマカレー。カルダモンやクミンなど、たくさんのスパイスを使用。初めに広がる甘味と、後から迫る辛味とコクが食欲を誘います。ホットサンドの具材や、麺類にも相性抜群です。



【第二弾以降：商品概要】 発売日未定

■グリーンカレー 680円（税込）

青唐辛子をベースに薫り高いハーブを数種類ブレンドしたグリーンカレーです。際立つ辛さの中にココナッツミルクとナンプラーのマイルドな甘さとコクが広がります。具材の鶏肉とタケノコの食感も最後まで楽しんでいただける味に仕上げています。



■バターチキンカレー 680円（税込）

口当たり滑らか、濃厚なバターチキンカレーです。上質な鶏肉とカルダモンなどの多彩なスパイスとバターのまろやかさが絶妙に調和し、贅沢な味わいが口の中に広がります。お子様でも食べやすい味に仕上げています。



■カルボナーラソース 497円（税込）

大きめにカットしたベーコンを使用し、卵黄、生クリームで濃厚でコクのあるソースに仕上げたカルボナーラです。ブラックペッパーの後味がほど良いアクセントになっています。贅沢な一品をお楽しみください。



■ボロネーゼソース 497円（税込）

ハーブが香る贅沢な味わいのボロネーゼソースです。粗びきミンチと玉ねぎ、完熟トマトをじっくり煮込み、深いコクと程よい酸味が口いっぱい広がります。満足感のある定番のパスタソースです。



■ジェノベーゼソース 454円（税込）

兵庫県産の手摘みバジルとパルメザンチーズの絶妙な調和が深みとコクを生み出しています。パスタソースだけでなく、肉料理にも相性が抜群の一品です。



※写真は調理例です