

●伊勢ファーム

- ホルスタインやジャージー牛など放牧し、低温殺菌牛乳でソフトクリームの種を生産。そのミルクをジャブジャブ飲ませた「伊勢ファームポーク」を生産し無添加の加工品を販売している。
- ヒマラヤ岩塩と砂糖に、数種類の香辛料で味付けをした“旨バラ肉”(100g300円)。フライパンで焼き目を付けていただくと上質な脂の甘さが一気に広がり、その奥から深みのある赤身のうま味がジワリとにじみ出てくる絶品。
- ゲランドの塩に数種の香辛料が利いた“生ポークウインナー”(5本600円)も格別。
- “塩麴ロース肉”(2枚500円)と、“塩麴肩ロース肉”(2枚500円)。
- 販売はJAあさひかわ農産物直売所あさがお
(永山店:旭川市永山2条19丁目・TEL0166-48-7590、
神楽店:旭川市神楽5条8丁目TEL0166-63-5725)の2店舗のみ。

- でも一番旨いのは生肉。
年内にそれが食べられる飲食店を開拓します。



伊勢ファーム

旭川市江丹別町拓北214

TEL090-1643-1043(伊勢昌司)

【電話対応時間】9:00~17:00

【定休日】不定休●P有

- kutta.vol14間もなく完成



- 次回は高砂酒造の新酒

