



## 石垣島産ブランド黒豚

「満天アグー黒〇<sup>くろまる</sup>」を堪能できるお店

満天アグー黒〇<sup>くろまる</sup>とは

- 出産頭数が少なく希少で小型の「琉球在来種アグー」を両親に持つ「純血アグー」です。
- 自社農場「正直村ファーム」で放牧させながら、ストレスを与えないこと、のびのびと長期間かけて育てました。
- 肉質をさらによくするために、石垣島の「泡盛のもろみ」「ヤトウきび糖蜜」を混ぜたこだわりの飼料で育てました。
- 牛肉や他の豚肉とくらべて低カロリーで、新陳代謝を促すビタミンB群、動脈硬化予防ができる不飽和脂肪酸を多く含んでいます。
- 他では味わえないジューツと口いっぱい広がる“幻の味”をどうぞご堪能ください。

コース以外のお客様には料理をお待ちいただく間の前前菜として島の郷土料理を「お通し」としてご提供しております。

尚、お通し代として、おひとり様300円を頂戴しておりますのであらかじめご了承くださいませ。