



一口サイズで
お酒やビールにぴったり

砂肝スモーク

ゆず七味で
味変!



まずはそのままビールのお供に。ゆず七味をかけて味変し、日本酒や焼酎と。



一口サイズで
お酒やビールにぴったり

砂肝スモーク

ゆず七味で
味変!



まずはそのままビールのお供に。ゆず七味をかけて味変し、日本酒や焼酎と。



お酒やワインのお供、
和洋食にもおすすめ

合鴨の燻製



合鴨のもも肉をスモークしました。コクのある味わいと脂の旨みがあります。



ビールやワインのお供に

おつまみ スモークレバー

焙煎一味で
味変!



国産豚レバーを乾塩法で塩漬して旨みを凝縮し、スモークして薫り高く仕上げました。



旨みがギュッとつまった
おつまみ
ローストビーフ



ブリスケット(牛肩バラ)をローストしてから、真空調理で柔らかくジューシーに仕上げました。



ビールやお酒にぴったり!

牛タンスモーク

ゆず胡椒で
味変!



牛タンに塩だれをなじませてスモークしました。キレのあるお酒によく合います。



ビールのお供におすすめ
牛タンチップ



スモークした牛タンに粗挽き黒胡椒を効かせてスパイシーに仕上げました。



ビールのお供におすすめ
牛タンチップ



スモークした牛タンに粗挽き黒胡椒を効かせてスパイシーに仕上げました。