



四万十ポーク

四万十町の豊かな大地で育てた
ブランド豚を農場直営店から直送

【原料にこだわった餌】

米・麦・芋類・大豆を毎日、自社農場内で独自にブレンドし、
新鮮な餌を食べさせて健康的に育てています。

【約30日長い肥育期間】

通常の三元豚よりも約30日長く飼育することによって、
「脂が甘く、赤身の柔らかい」おいしいお肉に仕上げています。



びーるぎゅう 四万十麦酒牛

自然あふれる四万十町でのびのびとストレスも少なく飼育された
良質の四万十麦酒牛を、ぜひご賞味ください！

ビールミール入りの発酵飼料で
肥育した厳選牛

ブランド名の由来になっている麦酒酵母(ビール
ミール)がたっぷり入った「発酵飼料」を与え、
大切に育てられた四万十麦酒牛は、ジューシーな
うま味を持ちながら、あと味はさっぱりしています。



美味 — 四万十町より —



山の幸・海の幸・川の幸… 高知県の西南部に位置する四万十町は食材の宝庫。
豊かな自然の中で育った四万十町の食材を使用し、ニュートーキョーのシェフが腕をふるい、
さらに魅力あふれる逸品料理に仕立てました。期間限定のコラボメニューをお楽しみください！

四万十麦酒牛の 和風ローストビーフ 雲丹ソース

発酵飼料と長期肥育により旨みとコクを合
わせもつ四万十麦酒牛を低温調理で和風
仕立てのローストビーフにしました。



1,346円(1,480円)

藁焼き鰹タタキ『龍馬タタキ』

高知ならではの塩タタキにしました。天日塩で鰹本来の味と
香りをお楽しみください。

819円(900円)

四万十ポークの 麦みそ漬け焼き 柚子風味

四万十ポークを井上靴店の麦みそで漬け込み、
香ばしく焼き上げました。豚肉の旨みとほんの
り甘い麦の香りをお楽しみください。



982円(1,080円)

ちゃまご 茶卵の出汁巻きサンド

高知県産の茶葉等、植物性の飼料で育った鶏から産まれた美
味しい卵です。四万十特産の青のりでお召し上がりください。

728円(800円)

生姜香る 四万十手羽餃子 麻辣ソース

四万十ポークと四万十鶏、桐島畑の新生
姜を一つにした、四万十町の美味しさが
詰まった手羽餃子です。



3本 710円(780円)

おんなわせ 四万十鶏と女早生(里芋)のコンフィ 鮎うるかのタップナード

四万十鶏と桐島畑の女早生(里芋)を低温でじっくりと仕上げま
した。鮎の塩辛(うるか)を使用したタップナードソースで。

710円(780円)