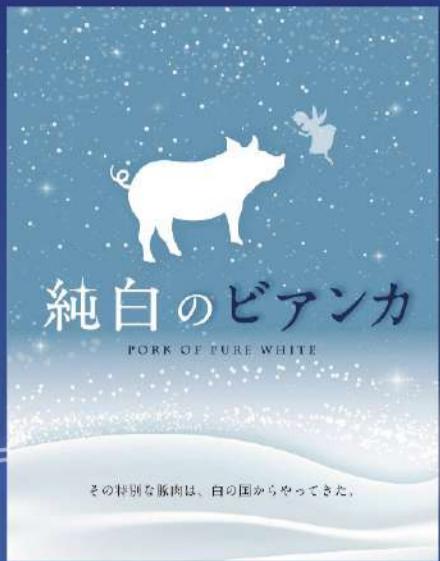


香り高くさっぱりとした上品な甘味!  
食べるとわかるこの旨さ!

# 純白のビアンカ トンカツ定食

ごはん・漬け物・味噌汁付

1,680円  
(税込1,848円)



『純白のビアンカ』を生産しているのは、新潟県阿賀野市にある“株式会社 佐藤食肉”。同じく阿賀野市にあります人気ヨーグルト店“ヤスダヨーグルト”、“長岡牧場”とタッグを組んで商品化されました。

『純白のビアンカ』というネーミングですが、ビアンカはイタリア語で“白”という意味。ホエイ（ヨーグルトの表面に出てくる白い液体＝乳清）の白と、雪国の白い景色をイメージして名付けられたそうです。

豚肉の美味しさは豚の系統や飼育環境、そして与えられる飼料で違うと言われています。『純白のビアンカ』の最大の特徴は、ヨーグルトの製造過程でできるホエイ（乳清）を飼料として与えられていること。栄養価の高い乳酸菌により、豚の消化・吸収が良くなり健康的な豚に育つそうです。