



「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「ヤスタヨーグルト」、「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、餌の消化・吸収が良くなり健康的な豚に育つそうです。

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ー！

純白のビアンカ トンカツ定食

ごはん・漬け物・味噌汁付

1,360円
(税込1,496円)

