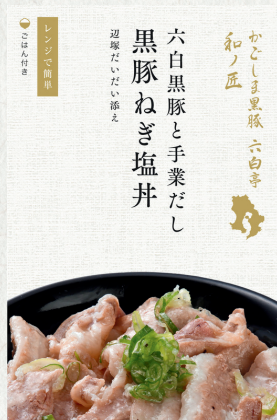
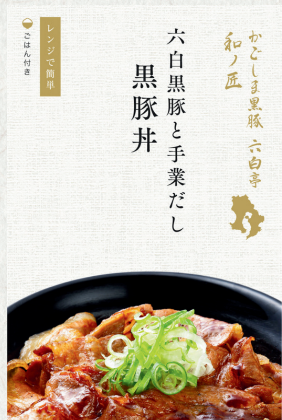




一番美味しい状態でめしあがれ

食べ方紹介



◎黒豚丼

甘辛い醤油ベースの特製ダレで香ばしく焼き上げました。脂の甘みと旨みがおはんに絡み、老若男女問わず「ごはんが進む！」と好評の一品です。

- ①袋から取り出し、ラップをせずに容器のまま電子レンジへ。
- ②500Wで約3分、600Wで約2分30秒 加熱してください。

◎黒豚ねぎ塩丼

出汁仕立てのやさしい味わいが特徴の塩だれです。黒豚の甘みを引き立てる、まろやかな仕上がりになっています。別添えの「辺塚だいたい」をかけると、一気に爽やかで軽やかな風味に変わり、さっぱりとした味変も楽しめます。

- ①袋から取り出し、ラップをせずに容器のまま電子レンジへ。
- ②500Wで約3分、600Wで約2分30秒 加熱してください。



◎黒豚すき焼き丼

鹿児島県産の醤油を使った割下で、黒豚の旨みをやさしく引き立てました。特製割下が、ふっくらごはんをしっかり絡み、最後の一口まで箸が止まらない味です。

- ①袋から取り出し、ラップをせずに容器のまま電子レンジへ。
- ②500Wで約4分50秒、600Wで約4分 加熱してください。

◎黒豚かつ丼

六白黒豚の旨みとサクサク衣を活かすため、あえて卵でとじない“とじないかつ丼”に仕上げています。黒豚の柔らかさと上品な甘みが際立ち、噛むほどに旨みが広がる満足感の高い一杯です。

- ①袋から取り出し、ラップをせずに容器のまま電子レンジへ。
- ②500Wで約6分、600Wで約5分 加熱してください。

※オート加熱、解凍モードは使用しないでください。
※こちらの温め時間は目安となります。調理器具の種類によって、温め時間が異なる場合がございます。



JR鹿児島中央駅から徒歩3分。
かごしま黒豚六白亭では、鹿児島黒豚の旨みを引き立てる特製の“黄金だし”で味わう黒豚しゃぶしゃぶをはじめ、黒豚とんかつや郷土料理をご用意しております。
旅の思い出に、地元の方の日常に、幅広くご利用いただいている人気店です。鹿児島へお越しの際はぜひお立ち寄りください。



🔍 かごしま黒豚六白亭