

ギフトは...

がんばろう!
東北
東神グループ
白神フーズ株式会社

白神生ハム

手造り

無添加

長期熟成

白神山地が育んだ、安心・安全・本格のハモンセラノ

世界遺産「白神山地」の麓、大自然の冷涼な風に育まれた秋田産豚。天日塩のみを使い、肉本来の旨みを引き出す長期熟成。すべて手作りにこだわった薫り高い最高級の生ハムができました。

原料豚

三元豚(秋田・白神、十和田、八幡平 各地区) /
ハイピュアポーク(伊藤忠飼料)

- エサ：トウモロコシ・飼料用米・コブラフレーク(ヤシの実の絞り粕)・ミネラル豊富な天然水など
- 環境：恵まれた大自然と清潔な環境、SPF 豚認定制度基準を徹底した管理環境
- 品質：きめ細やかな肉質の豚・高度な品質管理体制で飼育した豚・SPF 豚認定(特定病原菌を持たない健康な豚)



白神
生ハム

化粧箱

24ヶ月熟成 白神生ハム

スライスパック(化粧箱入)

- A) 3パック入り ----- 3,000円
- B) 5パック入り ----- 4,800円

1パック 50g / 消費税・送料別

ご注文・
お問い合わせ

東神グループ
白神フーズ株式会社

東京営業部

TEL 03-3377-8629 FAX 03-3377-4386

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 4-32-4-405

大館工場 営業部

TEL&FAX 0186-54-0022

〒018-3502 秋田県大館市山田字寺下 24



HOME PAGE www.shirakami-foods.co.jp / E-MAIL shirakami@jupiter.ocn.ne.jp

