

36自家製!!

《冷凍保存タイプ》使用前に解凍してください

ラオホ ベーコン

ご自宅での
ストックに便利!



りんごの原木チップで
燻しました!

確かに感じる優しい甘さ♪

りんご ラオホベーコン

栗を食べて育った、脂の甘みが旨い
スペイン産の栗豚を14時間じっくり
燻した、香り高いベーコンです。

ほのかに

洋酒の甘〜い香り♪

ウイスキー オーク ラオホベーコン

洋酒樽として30年以上使用された
ホワイトオーク材のスモークチップで、
15時間じっくり燻しました。
もちろん豚肉は、スペイン産の栗豚です!

100g ¥550 (税込)

150g~250gくらいまでサイズ色々ございます! お好きなサイズをお選びください♪

オススメの食べ方

冷蔵解凍後、

1. 薄めの1mmを狙ってスライス。
焼かずに、そのまま、
お召し上がりください♪

ウイスキーオークのベーコンは、
洋酒の甘い香りが特徴なので、
こちらの薄めのスライスでそのままがオススメ♡

2. 次に、少し厚めの3.6mmを狙ってスライス。
テフロンフライパンで、油をひかず!
強めの中火で!! 片面だけ!! 香ばしく焼いて!
何も付けずに、お召し上がりください♪