



焼豚スライス 120g 604円

枝肉の仕入れから始まり、トリミング、冊取り、漬け込み、焼き上げの一連の工程を丁寧に手作業で行います。
自家製秘伝たれに漬け込み低温でねかせた後、スチームコンベクションオーブンで焼き上げました。
とっても元気なお母さんスタッフが心を込めて製造する、中村屋自慢の品！

小麦 大豆



ロースハムスライス 120g 842円

塩、砂糖、香辛料を独自ブレンドしたものを、豚ロース肉に丁寧に隅々まですり込んでいきます。
このロースハムは塩と砂糖の粒がじわじわと溶けてゆっくりと中心部までしみ込みたんぱく質が分解して旨みが出るまで、2週間以上熟成させて行きます。
塩抜き後、南飛驒産のブナ、クルミのチップでゆっくりと燻製加熱しました。

Delic	販売店名

中村屋フードアクト株式会社
岐阜県岐阜市領下4-2
TEL 058 (246) 2650
FAX 058 (245) 6732



チキンハム 80g 409円

愛知県・岐阜県・長野県の県境、奥三河。
専用飼料で大切に育てられた鶏のむね肉を手作業で丁寧に皮と小肉を取り除き、天塩、胡椒、岐阜県産米料理酒『花美蔵』を調合して塗り、漬け込み、旨みを引き出しました。＜チップのこだわり＞
鶏肉に良く合うのは香りが強めの桜だと…。NFACTのメイン燻製材はブナとクルミですが、こちらは南飛驒の山桜のチップでじっくりと燻製しました。



豚バラ厚切りスライス 400g 1404円

世界遺産、合掌造りで知られる岐阜県奥飛驒・白川郷（岐阜県大野郡白川村）で育った銘柄豚 結旨豚（ゆいうまぶた）のバラ焼肉用です。
焼肉、サムギョプサル、網焼きに最適な5mm厚余ったら焼きそば、野菜炒めなどにも使えて便利です！

Delic^{デリック}

2022 Spring

Cook the best Delicious
Nakamura Food ACT & Co.

「あんしん」「あんぜん」
とびっきりの「おいしい」を
工場からお届けいたします！

生ハム（ロース） 100g 885円

※表示価格は税込み希望小売価格です。