



数量限定

宮城県 南三陸産 “わかめ羊”のスパイシーカレー

宮城県産のミネラル豊富なわかめを食べて育った羊肉を使用したカレー。
味わい深く、柔らかな肉質で食べやすいのが特徴です。

¥ 1,200 + 税

わかめ羊

通常、「わかめ」は葉の部分と「めかぶ」の部分を利用します。
「めかぶ」を削いだ後の茎の部分は、硬くて食用に向かないため、海に捨てられていました。
「南三陸わかめ羊」は、この「めかぶ」の茎の部分を発酵させて、エサとして活用しています。
塩分や海のミネラルを多く含む高級わかめを食べることで、
羊肉特有の癖が少なく、ジューシーで旨みたっぷりの羊肉に仕上がっています。
お肉はもちろんのこと羊毛や羊皮も無駄にはしません。
丁寧に編み込まれたニット帽や、きれいに染色された羊皮に生まれ変わります。

※写真はイメージです。
0110ZA