



AWAJI"
"VILLAGE"
HOUSE/GIBLE/FARM

し
び
え



あ
わ
じ

島の猪



島の猪 ハツのアヒージョ 島の猪 タンのアヒージョ

淡路島の豊かな自然で育った猪のホルモンをたっぷり使ったアヒージョです。アクセントに国産の青唐辛子と香り豊かなイタリア産エキストラバージンオリーブオイルを使用し、しっかり辛く、しっとり美味しい最高のアヒージョが完成しました。1瓶で2~3回アヒージョを楽しめます。



たとえば…

パスタと絡めて「ジビエパスタ」
ご飯と炒めて「ジビエガーリックライス」

追いオリーブオイル×魚介類で「海と山のコラボアヒージョ」 etc...



淡路島の森は90%が広葉樹林で、どんぐりが豊富。動物はその自然の恵みを食べて育ちます。しかし、近年は農作物への被害が深刻になってきました。

私たちは、持続可能な農業と地域の生活という観点から、島の恵みを美味しく召し上がっていただきたいと考えています。

"VILLAGE"
HOUSE OF JIBIE FARM

じびえ



あわじ

島の猪

加工者：あわじジビエ販売
製造者：株式会社割烹百珍
販売者：合同会社ばとん

兵庫県南あわじ市志知佐礼尾370-1 吉備国際大学内
愛知県豊川市蔵子6-16-10
兵庫県南あわじ市灘城方45-2-B403
☎050-3573-5810 ✉info@llcbaton.co.jp

ネットショップオープン

