

カツオの大トロ!

鰹の旨味がじゅわりと広がる

カツオの大トロ（ハランボ）は3キロのカツオからわずか40gしか取れない希少部位！刺身で食べられるほど、新鮮な「ハランボ」を串焼きにしました。黄金色に焼けた「ハランボ」の旨さは最高潮！お酒との相性バツグンです。



全 国 発 送

承ります!

〈カツオのハランボ40g/1本〉

10本入り 2,500円(税込)

20本入り 5,000円(税込)

賞味期限・冷凍1ヶ月

*送料が別途かかります。

カツオハランボ 串焼き

このハランボ串は、カツオの一本釣りでは400年以上の歴史がある高知県中土佐町で誕生しました。獲れたてのカツオからハランボ（大トロ）の部分だけを取り分けて素材の旨みがシンプルに分かる串焼き。漁師町だからこそ叶う贅沢串です。自然豊かな風土の恵を、熟練の技によって調理し素材自体の美味しさにこだわりました。

高知県久礼大正町市場
串焼きポン吉 店主 工藤圭司

～問合せ～

【串焼きポン吉・工藤圭司】

携帯：090-2380-5545

MAIL：kushiyakiponkichi@gmail.com

ふるさと納税の返礼品
に選ばれました。
『ふるさとチョイス』

