

# あぐー

## 正肉系 紅あぐー

わかりやすい!お肉 5段階評価!!

1 2 3 4 5

赤身 霜降り

### 肩ロース

✓✓

赤身の中に脂肪が粗い網状に混ざり、コクがあり濃厚な味です。

1,000円

### ロース

✓✓

きめが細かく、肉質も軟らかいヒレの次に高級な部位。

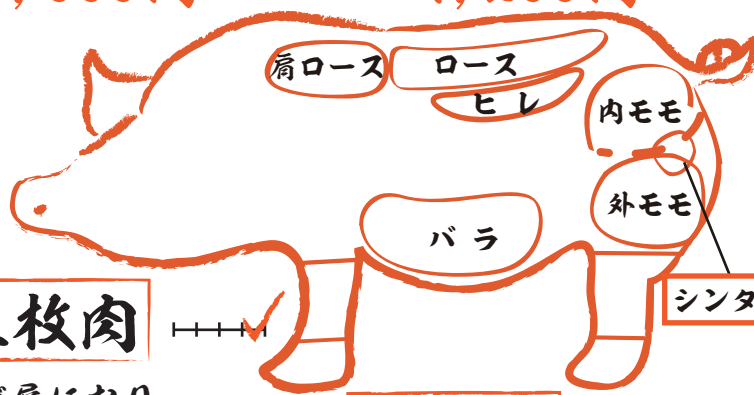
1,200円

### ヒレ

✓✓✓

脂肪はほとんどなく柔らかい肉質で最も良質の部位。ビタミンB1が一番多く含まれています。

1,400円



### 内モモ

✓✓✓

モモ肉の中でも柔らかい部位、赤身が多く別各シリグーヤー。

600円

### バラ・三枚肉

✓✓✓

赤身と脂肪が層になりキメはやや粗くコクと風味が有ります。

900円

### 外モモ

✓✓

お尻に近く柔らかな赤身。

600円

### シンタマ

✓✓

脂肪が少なくてきめの細かい赤身肉。

600円

## ホルモン系 やんばる島豚アグー

### コメカミ(頭肉・クミカンジン)

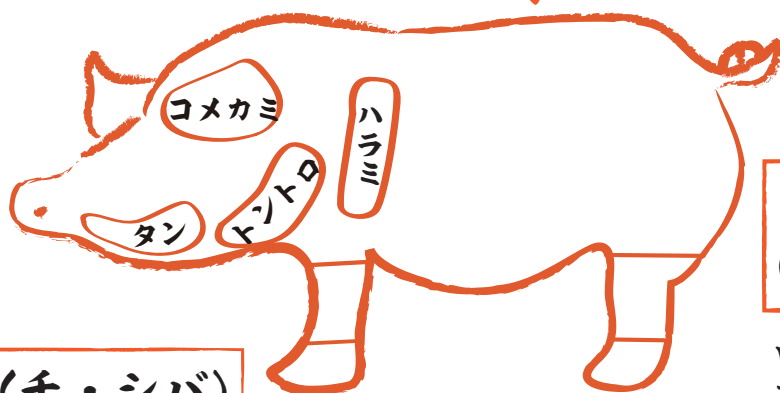
豚の赤身系ホルモンで、脂身が少なく、やや硬めの食感ですが、うまみがたっぷり詰まっています。

700円

### ハラミ(横隔膜・フクマク)

人気のあるホルモン。柔らかくとにかく美味しい赤身系ホルモンです。

800円



### トントロ

(首肉・クミカンジン)

口の中でとろけるような軟らかな食感でくさみも少なく、ホルモンが苦手な人でもすんなり食べることができます。

800円

### タン(舌・シバ)

お肉よりもビタミンA、B2鉄、タウリンが多く含まれていて栄養満点。

600円

## ノドブエ(声帯)

稀少部位1頭からほんのわずか  
10g~20gしか取れずコリコリ  
の食感がたまりません。

600円

## シロ(大腸・ウフワタ)

牛にも負けないおいしさは食通に  
大人気。牛ホルモンよりおいしい  
という人も結構多いです。

600円

## ハート(心臓・フクマーミ)

クセや臭みがほとんどなく、とても  
食べやすい。心臓の強化にも役立つ  
ビタミンB群や鉄分も多く含まれて  
います。

500円

## シロコロ(丸腸・ウフワタ)

大腸を割かずに管状のまま脂身を適度  
に残しながら提供。プリプリとした  
食感と、脂の甘みが特徴です。

700円

とろけるおいしさ!  
アグー豚を食べ尽くせ!!



## レバー(肝臓・チム)

低脂肪かつ高タンパクで  
全ての部位の中でも抜群の  
栄養バランスを誇りまさに  
栄養の王様!

400円

## テッポウ(直腸・ウフワタ)

豚の直腸で、歯ごたえのある弾力が  
得領です。

400円

## ガツ(胃・ウフゲー)

臭みも無く食べやすく食感  
はコリコリさっぱり、ホルモン屋  
では定番メニュー。

500円

## コブクロ(子宮・クワーブルク)

歯切れもよく柔らかく淡泊な味わい  
低脂質、低カロリーな部位。

600円

※牛・豚レバーは、食中毒の危険性があるため、十分加熱してお召し上がりください。  
※食品衛生法に基づき、加熱をしないお客様へのご提供、ご注文はお断りします。