

東京檜原村

烏骨鶏半熟燻製卵



烏骨鶏卵

極

きわみ

滋養乙味

日本酒はもちろんビールや焼酎にもぴったり
ラーメンやサラダに添えても相性抜群

東京檜原村で、平飼いで健康的に育てられた烏骨鶏の卵を、さくらチップで丁寧に燻製しました。



燻製なのに半熟とは驚いた！
これは旨い、酒の肴には最高だね。

檜原村観光大使 玉袋筋太郎



烏骨鶏半熟燻製卵「極」 500円(税別)
JAN 4946122700014



東京牧場

Tokyofarm.co.jp

東京都檜原村4550

お客様窓口 平日10:00-18:00

0120-256-800

檜原村は、東京都唯一の村です。(離島を除く)