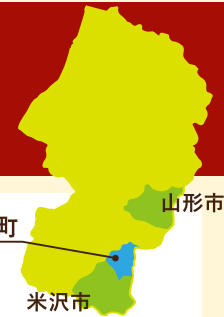


Daedokoの人気商品「ぐるぐるソーセージ」を提供している

# 高畠町の【スモークハウスファイン】祭り



**smoke house fine**

ドイツの国際大会で6回連続金賞に輝いた  
本場ドイツの折り紙つき  
山形が誇るファインさん。

## Fineな豚

地元山形で育った元気な豚を中心に、  
安心・安全な国産豚肉100%使用。  
新鮮な豚肉だからこそ、  
接着剤を使わず、無添加な  
商品をお届けします。

## Fineな味

【醤油】提携の地元農家が作る無農薬醤油  
【酒】地元高畠のお酒  
【ワイン】全国的にも有名な高畠ワイン  
【砂糖】鹿児島産のサトウキビ  
【塩】メキシコ・オーストラリア産の天日塩

## Fineな人

真心こめて作る山形人。

## ファインさんのよくばり シャルキュトリー 盛り合わせ ¥1,830

ソーセージグリル・熟成生ハム・  
ケーゼ・リエット・・・。  
お肉の前菜盛り合わせ



**冷** 金賞ハム盛り合わせ ¥1,320  
熟成生ハム・ボンレスハム・ピザケーゼ・・・これぞ金賞ハム

**温** ファインさんこだわり  
ソーセージグリル4種盛り ¥1,680  
粗挽き・高畠ワイン入り・トマト入りソーセージと、  
「ジャパーン!!」醤油で味付けした特製ソーセージの4種。日本酒にも合います!!

**温** 米沢一番育ちのぐるぐるソーセージ ¥1,150  
Daedoko定番のアツと驚くソーセージグリル。  
まだ召し上がっていない方は、是非!!

facebook 開設しています！



smoke house fine  
ファインさんの  
食材を使った  
Daedoko  
オリジナル料理

**冷** 冷製!!Daedokoスタイルのレバニラ ¥990  
ファインさんのスモークレバーを使用した  
Daedokoスタイルの冷前菜レバニラ。新しい美味しさを是非!!!

**温** 熟成ベーコンと温玉のポパイ焼き ¥890  
2週間つるして熟成させた深みのあるベーコンを温玉で!!

**×** 米沢牛100%コンビーフと  
根菜の釜炊きご飯 ¥1,250  
贅沢なコンビーフを炊きたてご飯を混ぜてお召し上がりください。



## ファイン 片平さんお勧めのワイン!

サン・スフル〈タケダワイナリー〉 G/ ¥870  
B/ ¥5,200

高畠ルオール  
カベルネ&メルロ〈高畠ワイナリー〉 G/ ¥620  
B/ ¥3,700