

明日につなぐ元気な味

*デザインは一部変更になっている場合があります。ご了承下さい。



ロースジンギスカン

羊肉のロース部分だけを厳選し、秘伝のタレにて味付致しました。



ラム味付

厳選されたやわらかい子羊の上肉を秘伝のタレにて味付致しました。



ジンギスカン(マトン味付)

厳選された特上マトン(親羊)を秘伝のタレにて味付致しました。



塩ホルモンキムチ味

当社独自のホルモンのタレに本場韓国漬物コリアンキムチを使用したキムチの味をご賞味下さい。



味噌ホルモン

味噌の風味をいかした伝統の味付です。



塩ホルモン

かつおと利尻産昆布を使用し、サッパリとした和風だしが決め手です。



塩ホルモンガーリックスライス

和風だしにガーリックのコクとうまみをプラスしました。



限定ロースジンギスカン

羊肉(ラム)一頭から取れる数量の少ない、霜降り肉のラム肩ロース肉を厚切りにした、ジューシーで、やわらかい食感の商品です。



ラム肩ロースジンギスカン

羊肉(ラム)一頭から取れる数量の少ない、霜降り肉のラム肩ロースを厚切りの嫌いなひとに合う様にウス切りにした商品です。



長沼和風スペシャルピリ辛味噌味

羊肉のロース部分だけを厳選し、当社独自の辛味噌で味付致しました。



長沼和風スペシャルピリ辛ニンニク塩味

羊肉のロース部分だけを厳選し、和風だしにガーリックのコクとうまみをプラスしました。



豚モツ味噌漬け(ガツツ)

豚のガツツを食べやすい大きさにカットした商品で、コリコリした食感がクセになる。



豚ロース味噌漬け

北海道産、豚ロース肉を使用して、大豆の甘味、コクのある長沼成吉思汗特製の豚肉がうまくなる味噌で漬け込んだ商品です。



豚丼

うなぎタレの風味を生かした、長沼成吉思汗特製の豚丼のタレ、香味豊かなタレに豚肉を漬け込んだ商品です。



豚味噌

野菜、魚介類などを豚味噌の味噌にからめてお召し上がり下さい。豚味噌の味噌は素材の味を引き立て美味しくなります。ホットプレート、網焼き、すき焼き風煮込み鍋に工夫したいろいろな食べ方が出来ます。



ふたじんでい
豚成亭(豚肉のジンギスカン)
豚肉に秘伝のジンギスカンタレをしみこませ、サッパリとした豚肉の味を引き出しております。



ふたじんでい
新豚成亭(豚肉のジンギスカン)
北海道産、豚肩ロースを秘伝のタレに漬け込んだ、羊肉の苦手な人におすすめなジンギスカン味が楽しめる商品です。



牛成汗(ぎゅうじんかん)
牛肉に当社秘伝のタレにて味付し、従来のジンギスカンを一新しました。柳川風にとてもおいしくいただけます。



成吉辛味噌(コチジャン)

古くから北海道の海辺で食べられていた海産物を使った和風コチジャンです。炒め物、鍋物の隠し味に最適です。



ジンタレ

半世紀培われた北海道生まれの長沼成吉思汗伝統の味です。焼肉、チャーハンなどアイデア次第で色々お使いいただけます。

*背景の写真は、
長沼の風景です。