

九州産豚の角煮

商品画像



パッケージ画像



商品説明

- ・適度な脂身と赤身をバランスよくカットし、じっくりと甘めの味付けで仕上げた豚角煮です。
- ・豚肉特有の臭いを抑えるために、酒、深ねぎ、生姜を入れて、トンポーロー風よりも日本のご家庭作りのイメージで仕上げました。
- ・肉は厚めですが柔らかく煮付けています。アク取りにも一回ポイルし、きれいに洗ってからタレで煮込んでいます。
- ・手間ひまかけたこだわりが、食べやすくまた柔らかく仕上げた秘訣です。
- ・ご飯のおかずにとぴったりのお買い得なお肉惣菜です。

内容量/ケース入数

200g(4~6切れ)
1ケース60袋入れ

賞味期限（製造日より）

冷凍1年

原材料

豚バラ肉(九州産)、砂糖、濃口醤油、薄口醤油、みりん、酒、生姜、ネギ抽出物/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

お召し上がり方

- ・電子レンジ：凍ったままの商品を袋から取り出しお皿に並べて、ラップをかけて加熱してください。(500Wの場合、1P約3分、2P約5分)
- ・湯せん：凍ったままの商品を袋のままお湯に入れ、約8分間湯せんしてください。