

2021年2月19日

豚ばら肉の形をそのまま生かして作った「原形ベーコンシリーズ」から「原形ベーコン 濃燻仕立て」を新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2021年2月20日、豚ばら肉の形をそのまま生かして作った「原形ベーコン」シリーズに燻煙スモークにこだわり、既存品とは見た目も風味も異なる「原形ベーコン濃燻仕立て」を新発売します。

ポイント1 燻煙スモーク方法にこだわりました。

カット工程を施した後にスモークをかけることで、全面スモークを実現。どこから食べてもスモークの風味がしっかり感じられます。

ポイント2 燻煙スモーク時間にもこだわりました。

手間を惜しまず、通常の約2倍※のスモーク時間をかけることにより、しっかりとした食感とバラ肉本来のうま味を閉じ込めました。※当社比

ポイント3 原形ベーコンシリーズならではの原形カット

ばら肉の原形を生かしたままカットしているから、手作り感も演出。お好みのサイズにカットしてそのままソテーしても、様々なメニューの素材としても、ご活用いただけます。



商品名・量目	原形ベーコン 濃燻仕立て 330g
発売日	2021年2月20日
発売地区	全国
参考小売価格	898円(+消費税)
保存温度	10℃以下で冷蔵

<既存品 原形ベーコンシリーズ>

原形ベーコンブロック 220g

原形ベーコン厚切り 190g



本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@yonekyu.co.jp
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL	https://www.yonekyu.co.jp/