

2022年3月29日

炒め物などに入れてもあっさり！焼いてそのままでも！ 豚ロース肉を使用した「スモークドロース」を新発売。

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2022年3月29日、厚切りの豚ロースをスモークして、ステーキや炒め物などさまざまな料理にお使いいただける「スモークドロース」を発売します。

ポイント1 豚ロース肉なのでベーコンよりあっさり！

豚ロース肉の厚切りブロックタイプです。お好みの厚さにカットして炒め物などでお使いいただけますと豚ばら肉のベーコンよりあっさりとお召し上がりいただけます。また、カットしないで焼いて、赤身を味わうステーキとしてもどうぞ。やわらかく、程よい塩味に仕上げております。



<調理例>



<調理例>

ポイント2 燻しの風味が薫る！

スモーク仕上げですので、加熱調理していただくことで、いつものメニューを燻しの薫りで風味豊かにお楽しみいただけます。また、燻しの風味はおつまみにもぴったりです。

<商品画像>



商品名・量目	スモークドロース 180g
発売日	2022年3月29日
発売地区	全国
参考小売価格	430円(税込)
保存温度	10℃以下で冷蔵

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 米久-eショップ	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu.co.jp/shop.html