

2023年11月09日

柔らかさとお肉のうま味に驚き！ ほぐしながら食べる新感覚おかず 「ほぐれる煮豚～和風醤油～」 新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2023年11月に、通販限定商品として「ほぐれる煮豚～和風醤油～」を発売します。

ポイント1 白飯好きにはたまらない、「ほぐす」お肉のおかずです

煮豚をお皿またはご飯の上にのせて、箸でほぐしながらお召し上がりいただく商品です。ご飯に合ったしょう油ベースの甘く濃厚な味付けが特長です。

ポイント2 柔らかさとお肉のうま味に驚き

ボイル調理後に、箸を入れたときの柔らかさと、口に入れた瞬間に広がるお肉のうま味と柔らかな食感をお楽しみいただけます。

ポイント3 真空調理だから出来る、このおいしさ

下味をつけた豚肩ロース肉をローストし、タレを加えて真空調理で煮込むことで、お肉のうま味を残しながら柔らかな食感に仕上げました。美味しいお肉の総菜づくりに長年取り組んできた米久のこだわりと技術を詰め込んだ製法です。

ポイント4 通販限定で販売中

カタログ及びインターネット通販限定で販売開始しました。毎日の食卓を彩る、お取り寄せグルメです。

(調理例)



(イメージ)

米久公式オンラインショップ
米久-eショップにて販売中！



| | |
|--------|---|
| 商品名・量目 | ほぐれる煮豚～和風醤油～ 230g×2袋 30g×2袋 |
| 発売日 | 2023年11月1日 |
| 参考小売価格 | 2,280円(税込) |
| 保存温度 | -18℃以下で冷凍 |
| 販売方法 | カタログ及び米久直販オンラインショップ (米久-eショップ、楽天市場、Yahoo!ショッピングほか) |

| | |
|--------------------------------------|--|
| 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 広報 IR 室 北垣、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 お客様相談室 Tel 0120-409-109 |
| 米久ホームページ URL 公式オンラインショップ 米久-eショップ | https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu-eshop.jp/ |