

米久スピリット **感動を創る**

2017年 2月 13日

赤身のうま味とスモークの風味にこだわった
【御殿場高原。肩ロースで造った燻ベーコン切り落とし 95g】発売

米久株式会社は、

2017年春発売の新品目として【御殿場高原。肩ロースで造った燻ベーコン切り落とし 95g】を発売します。

【造りにこだわり、本物志向に応えた一品】



商品名	御殿場高原。肩ロースで造った燻ベーコン切り落とし 95g
発売日	2017年2月 20日
発売地区	全国
内容量	95g
参考小売価格	300円+消費税
賞味期間	35日
保存温度	10℃以下

赤身のうま味が特長の豚肩ロース肉を使用し、肉本来の素材のうま味・食感を活かす独自の製法で、深い味わいに仕上げた一品です。

二度燻することによりスモークの豊かな風味が増し、焼かずにそのままおいしくお召し上がりいただけます。

切り落としタイプなので、そのままおつまみやサラダに、またパンに挟んで朝食など、さまざまなメニューでお楽しみください。

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 CSR 部広報室 高武・手塚 Tel 055-929-2966 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 0120-409109
米久ホームページ URL	http://www.yonekyu.co.jp/