

米久スピリット 感動を創る

2018年3月22日

## ～ 素材を極める ～ 国産ブランドポーク「六穀豚」を使用したシリーズが新登場

米久株式会社は、2018年4月に、素材を極めるシリーズとして、当社の国産ブランドポーク「六穀豚」を使用した、「あらびきウインナー」（スモーク・ホワイト）、「ロースハムスライス」、「ショルダーベーコン切り落とし」の4品を新発売します。



お客様の根強い国産志向に応え、米久がこだわりを持って生産する国産ブランドポークを使用した「素材を極めるシリーズ」が新登場。

スモークの香り豊かな「あらびきウインナー スモーク」、オニオンとガーリックを配合した「あらびきウインナー ホワイト」、じっくり塩せきしてうま味を引き出した「ロースハムスライス」、おつまみやサラダなどそのままでもおいしい「ショルダーベーコン切り落とし」の4品で、普段の食卓にお使いいただけるラインアップです。

原料肉は、当社の国産ブランドポーク「六穀豚」。6種類の穀物を配合した飼料を与えて育てており、一般的な国産豚と比べ、うま味やコクのある豚肉です。（ソーセージに含まれる豚脂肪は、六穀豚以外の国産豚脂肪を使用しています。）

いつもの食卓をより豊かにする、「素材を極めるシリーズ」にご期待ください。



六穀豚（ろっこくとん）とは

米久契約農場で、豚肉のうま味、脂の甘みを引き出す6種類の穀物（とうもろこし、大麦、小麦、米、マイロ、大豆）をメインに配合した飼料を与え、育てました。

米久ホームページ 六穀豚特設サイト

<http://www.yonekyu.co.jp/rokkokuton/>

## 【素材を極めるシリーズ 商品ラインアップと商品特長】



あらびきウインナー  
スモーク



あらびきウインナー  
ホワイト

### 肉のうま味を引き出す「島の粋塩®」を使用

ウインナーには、米久オリジナルの「島の粋塩®」を使用しています。「島の粋塩®」とは、濃縮海水と食塩をハム・ソーセージ造りに合うように、米久が独自に研究してブレンドした塩です。濃縮海水は、伊豆大島の陸地を掘り、海面下 300m 以深に相当する地層より汲み上げた地層深透海水から造られています。

スモークタイプとノンスモークタイプがあり、あらびき肉のうま味を存分に感じていただけます。



ローズハムスライス



ショルダーベーコン  
切り落とし

### 素材の持ち味を活かすシンプルな味付け

そのまま召し上がっていただくことの多いロースハムとショルダーベーコンは、六穀豚のうま味やコク、そのおいしさを味わっていただくために、塩や香辛料などでシンプルに味付けしました。肉本来の持ち味を最大限に活かしています。

商品名	素材を極める 国産豚肉使用 ①あらびきウインナー スモーク ②あらびきウインナー ホワイト ③ローズハムスライス ④ショルダーベーコン切り落とし
発売日	2018年4月2日
発売地区	全国
内容量	①②150g ③62g ④75g
参考小売価格	各 400円 + 消費税
保存温度	10℃以下

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 高武・手塚 Tel 055-929-2966 e-mail <a href="mailto:press@yonekyu.co.jp">press@yonekyu.co.jp</a>
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	<a href="http://www.yonekyu.co.jp/">http://www.yonekyu.co.jp/</a>