

東北産豚肩ロース・味噌使用

やわうま豚味噌漬け



東 北 産 の豚に限定 使用して仕上げました。 ヤマカ 味噌

古今東北の産地から

り適度に柔らかく豚特有身に網の目状に脂肪が入

.網の目状に脂肪が入

て

おり、

産の豚に限定

だわりの味噌たれを使用醸造と共同で開発したこ宮城県登米市のヤマカノ 位です。 を頂きながら試行錯誤 ヤマカノ醸造に在籍され ヤマカノ醸造の の旨みとコクが味わえる部 た小野寺裕さんにご指導 味噌たれの開発当初は 現代の名工」にも選ばれ て おります。 スに甘み 上げました。し豚肉と相性の おる味 を使用 の噌

株式会社 中央食品 のみなさん

~おいしさで、家族をつなぐ~

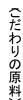
私たち㈱中央食品は、岩手の恵まれた自然と大地を 大切にし、おいしさで、家族をつなぐをモットーに安全 で安心な食肉製品を製造して参ります。



枚づつ丁寧に塗っており カノ醸造の味噌たれを1した厚切りのお肉にヤマ 空包装で包装しておりま みやすいよう、 味噌の味がお肉にしみ込 やすく半分にカットし、 厚さを約6EEにスライス 深絞り真



深い香りを生かした味が台味噌は、大豆の旨みとスに使用しております仙 目状に脂肪が入り適度豚肩ロ―スは赤身に網の す。又、味噌たれのベー とコクが味わえる部位で !柔らかく豚特有の旨み



<産地紹介>

花巻市は岩手県のほぼ中央に位置し、西 に奥羽山脈、東には北上高地の山並みが 連なる肥沃な北上平野に位置し、季節ご とに変化に富んだ自然風景が広がる美し いまちです。市の中央を流れる北上川を はじめ、それに注ぎ込む澄んだ河川が、 私たちに水辺の恵みをもたらします。 奥羽 山脈に源を発する葛丸川渓流では、奇岩 や滝などの渓谷美と釣りや紅葉、森林浴 を楽しむことができます

(出典:花巻市ホームページ)

<ヤマカノ味噌とは>

ヤマカノ醸造株式会社は、宮城県北部に位置 する登米(とよま)町にあります。

平成18年度には厚生労働大臣が選ぶ「現代の 名工」にヤマカノ醸造の小野寺裕さんが選ばれ ています。

ヤマカノ味噌は昔ながらの本場仙台味噌の手 法でつくりあげました。仙台味噌特有の大豆の 旨みと深い香りを生かしたお味噌です。

くおすすめの食べ方>

- ①調理する前に冷蔵庫でゆっくり解凍して下さ い。
- ②熱したフライパンに少量の油をひき、中火で しっかり加熱して下さい。
- ③お肉が焦げないよう返しながらゆっくり焼く と美味しく出来上がります。

<東北産豚肩ロース・味噌使用 やわうま豚味噌漬け>

【分類】: 畜産

【製造者名】:株式会社 中央食品

【製造地】: 岩手県花巻市

【主な原材料】:豚肉(東北産)、味噌(仙台味噌60%使用)、砂糖、水あめ、こうじ調味料、

(こだわりの製法)

発酵調味料、たん 白加水分解物、香辛料、酵母エキス、デキストリン、

調味料(アミノ酸等)、 酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、

大豆を含む)

【内容量】: 200g

【賞味期限】:180日

【JANコード】: 4573381180648

【保存方法】: -15℃以下で保存

【ITFコード】: なし