

新登場

国産がうれしい しっとりやわらか ローストポーク

配送センター
北枚方支所開発

デビュー



英



2024年 2月1日回 KITCHEN MEMO

きめ細かくやわらかい
九州産豚もも肉を
国産の塩のみで味付け
シンプルに
つくりました。

しっとりやわらか食感



表面を250℃で焼き、約60℃のお湯でじっくり真空低温調理。旨みをぎゅっと閉じ込めました。

11月に北枚方支所で先行デビュー 組合員さんの声をご紹介します

声 組合員さんの
初めてローストポークを食べましたが、夫はあっさりしていて、いつものローストビーフよりこっちの方が好きかもとよ喜んでいました

声 組合員さんの
臭みやパサつきは全く気にならず、しっとりやわらかくておいしかったです。ヘルシーで夕食の1品に最高！おすすめしてくれた担当者さんありがとう！



声 組合員さんの
この類のは添加物などが気になりますが、「食塩」しか入っていないシンプルな原材料は安心です。



そのままでもおいしいけど...
お好みのドレッシングで
サラダにも♪



天野

原材料はこれだけ
豚肉(国産)、食塩のみ



開発ウラ話 ～配送担当者・メーカーさんの想い～

原材料の豚肉は絶対に【国産】にこだわったポイントです。また組合員さんに自信を持っておすすめできる開発商品にしたかったので、味付けはシンプルに塩だけにしました。ローストポークやロースハムは1,000円以上(300g以上)の高単価のものが多いですが、なるべくご利用しやすい価格帯にしたく200gで本体698円に抑えました。



原

天野

英

松原

岡本



皿:直径約12.5cm

タレなし
豚肉:国産
解凍

44 冷凍 3月 1回 カミチク

国産がうれしい!
しっとりやわらかローストポーク 200g (税込 754円)

国産豚もも肉を使用。塩のみで味付けしたローストポークです。
(208kcal・食塩相当1.5g/100g)

本体 698円

おいしい食べ方
①袋のまま冷蔵庫で半日ほど解凍。
②お好みで5mmくらいに、お肉の繊維に対して垂直にスライスしてください。



食べて Smile 68ページをみてね!

これからは 食べて Smile いいもんみっけでご案内予定
通常、畜産の「いいもんみっけ」ページでご案内します

●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。
●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。
●実際には各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。