

平成 24 年 11 月 22 日

“肉の厚さ”や“肉食感”にこだわりました**業務用商品『厚切りとんかつシリーズ』『GZ ロースとんかつシリーズ』を新発売**

伊藤ハム株式会社は、粗めのパン粉を使用し見た目のボリューム感をアップさせた『厚切りとんかつシリーズ』と『GZ ロースとんかつシリーズ(※)』を新発売いたします。

「厚切りロースとんかつ」は今までにない肉厚感と柔らかさで、「厚切りヒレとんかつ」はとんかつ専門店で主流の角型タイプで、どちらの商品もボリューム感が特長です。

また「GZ ロースとんかつ」も粗めのパン粉を使用しており、揚げた後の剣立ちの良さと肉食感が特長です。

※GZ:「業務用」のローマ字表記の頭文字 G とアルファベットの最後の文字 Z を組み合わせ、業務用で、この後は無いほど良い商品の意味

【商 品 名 ・ 内 容 量】	厚切りロースとんかつ 180g 厚切りヒレとんかつ 150g GZ ロースとんかつ 80g / 100g / 120g
【保 存 温 度】	-18℃以下の冷凍
【発 売 地 区】	全国
【発 売 時 期】	平成 24 年 11 月 26 日



《厚切りロースとんかつ》



《調理例》

【お客様のお問い合わせ先】
お客様相談室
フリーダイヤル 0120-01-1186
メールアドレス info@itoham.co.jp

【マスコミの方のお問い合わせ先】
広報・IR部 広報室
入江 / 綿貫
Tel 0798-66-1231
Fax 0798-66-8611