

～伸張する女性向け中・外食市場をターゲットにプチ贅沢を刺激するアイテム～
**「ポークリエット」「ポークローフスライス」「チーズ入りポークローフスライス」
業務用商品 3 品を新発売**

伊藤ハム株式会社は、近年、伸張している女性向けの中・外食市場に向けた「ポークリエット(※1)」「ポークローフスライス」「チーズ入りポークローフスライス」の業務用商品 3 品を新発売いたします。

リエットは、最近バル(※2)やワインバー、ベーカリーなどで人気上昇中のメニューです。今回新発売する「ポークリエット」は肉の繊維質を程よく残し、肉本来の味をしっかりと効かせながらも食べやすい風味に仕上げております。また、使い切りできる 125g のポーションタイプですので、お店でのロスが少なく、量の調整も簡単にできるよう工夫しております。

ポークローフはフレンチやイタリアンのレストランで人気の“個性が光るパテ”をヒントに、食感の違う豚タンを加えた「ポークローフスライス」と、チーズの風味を効かせた「チーズ入りポークローフスライス」の 2 品ラインナップ。軽く火を通した料理や、そのまま前菜としてもお召し上がりいただけますし、またちょっと贅沢なサンドイッチの具材としてご利用いただけます。2 品ともスライス済み少量パックで取り扱いやすくいたしました。

これら 3 つの商品は、プチ贅沢な料理の一品からパーティ用オードブルの食材など、業務用商品としてさまざまな食シーンに対応でき、しかも手軽で簡単・手間いらずの食材として導入・拡販を進めてまいります。

(※1)ポークリエット：フランス料理のひとつ。豚肉を香草・香辛料などととも時間に掛けて煮込み、細かくほぐして脂肪と混ぜ合わせペースト状にしたもの。

(※2)バル：「バー (Bar)」のスペイン語読み。スペインの街角にある気軽な立ち飲み酒場のこと。

【商品名・内容量】	ポークリエット	125g × 4 本 × 5 パック
	ポークローフスライス	300g × 20 パック
	チーズ入りポークローフスライス	300g × 20 パック
【保 存 温 度】	-18℃以下の冷凍	
【発 売 地 区】	全国	
【発 売 時 期】	平成 24 年 12 月より	



《ポークリエット調理例》



《ポークローフスライス調理例》

【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