

2020年02月25日

～ 食シーンにあわせてお好みにカットできる叉焼 ～

## 「お肉屋さんがつくった叉焼・鶏叉焼」を新発売

伊藤ハム株式会社は、単身・共働き世帯の増加などにより、引き続き高まると予想される「適量ニーズ」への対応として「お肉屋さんがつくった叉焼・鶏叉焼」を新発売します。

### 【商品特長】

#### ポイント1 真真空調理で、しっとり軟らかなお肉

表面を加熱した後、真空包装し、時間をかけてじっくり加熱しているため、お肉の旨みが逃げず、中まで味が染み込んだしっとりとした口当たりです。原料肉に「豚肉」を使用した叉焼は、豚肉ならではの旨み、食感をお楽しみいただけます。「鶏もも肉」を使用した鶏叉焼は、もも肉ならではのジューシーな軟らかさを活かした味わいが特長です。

#### ポイント2 適量サイズで、いろいろなメニューに使いやすい

1回のメニューで使い切るのにちょうど良いサイズ。厚切りで「おつまみ」、サイコロ状にカットして「チャーハンの具」、薄くスライスして「ラーメンの具」など、いろいろなメニューで活躍します。

#### ① 叉焼（原料肉：豚）



&lt;①叉焼：調理例&gt;



#### ② 鶏叉焼（原料肉：鶏）



&lt;②鶏叉焼：調理例&gt;



- 【商品名 & 内容量】 ① お肉屋さんがつくった 叉焼 100g  
 ② お肉屋さんがつくった 鶏叉焼 120g

【希望小売価格】 各300円（+消費税）

【発売地区】 全国

【発売時期】 2020年3月1日

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 篠原、太田 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186 Email:info@itoham.co.jp

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。