

2023年2月22日

～ しっとり食感で、おつまみやサラダのトッピングに ～
「ビストロレシピ ローストポーク切り落とし」を新発売

伊藤ハム株式会社は、家飲みにお薦めのおつまみラインアップを取り揃えた「ビストロレシピ」から、「ビストロレシピ ローストポーク切り落とし」を発売します。

【 商品 特 長 】**ポイント1** 2種のハーブの風味がクセになる味わい

「ローズマリー」と「バジル」のハーブが香る「ローストポーク切り落とし」は、豚バラ肉の脂とハーブの風味が相性ぴったりで、そのまま食べても飽きのこない味わいです。そのままはもちろん、サラダのトッピングとしてもお薦めです。

ポイント2 こだわりの低温真空調理※でしっとりおいしく仕上げました

真空調理でじっくり加熱することで、しっとりとした食感に仕上げました。

※下処理が済んだ豚肉を、調味料などと一緒に袋に入れて真空パックし、袋のまま湯煎またはスチームで低温加熱調理する方法です。じっくりと火をとおすため、しっとりとした食感になります。



写真はイメージです

- 【 商品名 & 内容量 】 ビストロレシピ ローストポーク切り落とし 75g
【 希望小売価格 】 360円 (税込)
【 発売地区 】 全国
【 発売時期 】 2023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 広報 IR 室広報チーム 北垣、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618
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