

2019年2月21日

～ 燻製し焼き上げた、香り高い一品 ～

 いぶしこうぼう  
**「燻工房 燻製 焼牛切り落とし」を新発売**

伊藤ハム株式会社は、燻製の香りとしっとり感にこだわった「燻工房」から、香りと素材のおいしさが特長の「燻工房 燻製 焼牛切り落とし」を発売します。

**【 商品 特 長 】**


調理例

**ポイント①**
**風味豊かでしっとり**

タレ付けしたお肉を燻製し、さらに焼き上げているので、香ばしさ、燻製の香りが広がります。しっとりとした口あたりなので、そのままオードブルとして、サラダやサンドイッチの具材としてなど、さまざまなメニューにお使いいただけます。

**ポイント②**
**牛肉の旨みが広がる**

すこし厚めの切り落としタイプなので食べ応えがあり、牛肉本来の旨みがしっかりと味わえます。

&lt; 新 商 品 &gt;



燻製 焼牛切り落とし 75g

&lt; 「 燻 工 房 」 シ リ ー ズ 既 存 品 &gt;



ロースハム切り落とし 95g



ももハム切り落とし 100g



焼豚切り落とし 88g

**【 商品名 & 内容量 】** 燻工房 燻製 焼牛切り落とし 75g

**【 希望小売価格 】** 各 300円 (+消費税)

**【 発 売 地 区 】** 全国

**【 発 売 時 期 】** 2019年2月25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 木村、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。