

2021年7月1日

肉屋の本気、「米久の本焼豚」新発売。

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2021年6月、豚ばら肉の甘みとうま味あふれる新商品「米久の本焼豚」を発売しました。

ポイント1 基本に忠実、それが答えでした。

「じっくりとタレに漬けて、しっかり焼く。」それが旨い焼豚の基本と考え、豚ばら肉をしょう油、黒みりんなどのたれに48時間以上じっくりと漬け込み、香ばしく焼き上げました。シンプル、それでいてどこか懐かしい。何度も試作を重ね、たどり着いた理想の味です。

ポイント2 50年以上培った、おいしさづくりの技

創業した1965(昭和40)年、初めて開発した商品が「焼豚」でした。それから56年。数々のハム、ソーセージ、調理品を手掛ける中で培った開発力、技術力をすべて注ぎ込んで、作り上げた自信作です。

ポイント3 甘みとうま味を存分に

おいしい焼豚は一口味わえば、豚肉のうま味と脂の甘みが分かります。解凍後好きな厚さにスライスして、召し上がる前に、ほんの数秒レンジでチン。本当はうまいからこそシンプルに味わっていただける、米久の本気の焼豚をぜひお楽しみください。



| | | |
|--------|--|---|
| 商品名・量目 | 米久の本焼豚 360g | |
| 発売日 | 2021年6月1日 | |
| 参考小売価格 | 1,980円(税込) | |
| 保存温度 | -18℃以下で冷凍 | |
| 販売ショップ | <ul style="list-style-type: none"> ■米久-e ショップ https://www.yonekyu-eshop.jp/ ■感動を創る米久 楽天市場店 https://www.rakuten.co.jp/yonekyu/ (米久-e ショップ) PayPay モール店 https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/yonekyu/top/ |  |

| | |
|------------------|---|
| 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、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@yonekyu.co.jp |
| 商品に関するお問い合わせ先 | 米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109 |
| 米久ホームページ URL | https://www.yonekyu.co.jp/ |