

2022年3月22日

焼くだけ簡単！国産六穀豚を使用した 「マザーシェフ®“やさしい塩味”シリーズ」2品を新発売。

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2022年3月22日、便利な味付け肉で簡単調理「マザーシェフ®シリーズ」から新たに、自社グループブランド豚である「六穀豚」を使用した「国産六穀豚ロース生姜焼き やさしい塩味」、「国産六穀豚ロース金山寺味噌漬け やさしい塩味」を新発売します。

ポイント1 自社グループの国産銘柄豚である「六穀豚」を使用

六穀豚とは、6種の穀物【とうもろこし、大麦、小麦、お米、マイロ、大豆】を飼料に育てる米久グループ自慢の国産銘柄豚です。肉本来のうま味とコク・まろやかさにこだわった国産豚肉です。

ポイント2 塩味控えめでもおいしさはそのまま「やさしい塩味」

当社従来品の味付けよりも塩味を抑えました。控えめな塩味でも「六穀豚」のうま味と独自の味付けで、しっかりとした満足感をお楽しみいただけます。

ポイント3 簡単！焼くだけ。

「生姜焼き」「金山寺味噌漬け」の2種類

豚肉の定番料理である「生姜焼き」「味噌漬け」をベースに味付けを行いました。「生姜焼き」は、しっかりと生姜の風味が味わえます。「金山寺味噌漬け」は、金山寺もろみと信州味噌の2種類の味噌が作りだす、コクとまろやかな味が特長です。

先にお肉をフライパンに並べてから焼き上げる、「コールドスタート」での新しいお召し上がり方をパッケージ裏面に記載しています。

【商品画像】



①生姜焼き



②金山寺味噌漬け

商品名・量目	①国産六穀豚ロース生姜焼き やさしい塩味 ②国産六穀豚ロース金山寺味噌漬け やさしい塩味
発売日	2022年3月22日
発売地区	全国
参考小売価格	430円(税込)
保存温度	4℃以下

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@ihyq.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 米久-e ショップ	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu.co.jp/shop.html