豚肉なのに・・・脂がサラサラでかたまりにくい！
亜麻仁豚シリーズ発売５周年記念商品のご案内

『亜麻仁豚（アマニブタ）』は、オメガ３系脂肪酸であるα－リノレン酸を多く含む亜麻仁（アマニ）を加えた飼料で育てられ、理想的なオメガバランスを実現した豚肉です。１００ｇに含まれるオメガ3系脂肪酸の量は、通常の豚肉の４～５倍、青魚とほぼ同量で、美味しさも健康も志向される欲張りな方におすすめです。

ブッツデリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木
康成）は、亜麻仁豚シリーズ発売５周年を機にさらに多くの方々に美味しさと健康的な食生活を拡げるべく、人気のロースハムとベーコンのアソートパックを９月１日より１か月半の期間限定にて販売いたします。
■商品名：亜麻仁豚ロースハム・ベーコンアソート
■内容量：８０ｇ（標準枚数：ロースハム３枚・ベーコン４枚）
■希望小売価格：３９８円（税抜き）
■納品期間：２０１９年９月１日～１０月１５日
■販売場所：首都圏を中心とした、クオリティスーパーや百貨店内の売場などで、販促していただく予定です。

また、シリーズ誕生時からの３商品につきまして、９月１日納品分より５周年記念デザインのイメージラベルを貼付いたします。

詳しくは下記URL掲載のプレスリリースをご参照ください。
http://www.takara-butz.co.jp/news/?p=262

＊本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください。

＜タカラ食品工業株式会社について＞
南ドイツ食肉加工マイスターの元で修業し、ドイツ国家資格「マイスター」「ゲゼレ」を取得した職人たちが手掛ける食肉加工品及びサラダ・サンドイッチ等高質なデリカテッセン商品の製造・卸・販売を行っております。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com