九州産うまくち醤油仕立ての贅沢な旨み『亜麻仁豚肩ロース焼豚スライス』新発売！！

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、２０２０年１０月１日に下記商品を発売いたしました。

■商品名：亜麻仁豚肩ロース焼豚スライス
■規格：100g
■希望小売価格：398円（本体価格）
■販売店：首都圏を中心としたクオリティスーパー、百貨店内の売場など

亜麻仁豚（アマニブタ）とは、亜麻仁油を混ぜた飼料を給餌することによって、脂肪中のオメガ6系脂肪酸とオメガ3系脂肪酸のバランス（オメガバランス）を向上させた豚肉です。

『オメガバランス』とは、人のカラダに必要な必須脂肪酸の中でも、特に大切なオメガ6系脂肪酸とオメガ3系脂肪酸のバランスのことで、厚生労働省ではこのバランスを「4:1」に保つことを推奨しています。一般的な豚肉はこのバランスが約「20:1」であるのに対し、亜麻仁豚は約「4:1」と、青魚レベルの理想的なバランスに近づけています。

亜麻仁豚の脂身は融点が低く、滑らかな口どけをお楽しみいただけます。本商品には赤身の中に脂肪が程良く入っている部位である肩ロース肉を使用し、肉本来の食感をお楽しみいただけるように原形を活かして整形しております。九州産のうまくち醤油で味付けすることで、あっさりとした甘さに仕上げました。

うまくち（甘口）醤油とは、濃口醤油に甘みを加えた九州地方ではポピュラーな醤油で、まろやかな風味とやわらかな香りが特長です。煮物や焼き物など様々な料理と相性が良いので、素材の味を上品に引き立ててくれます。

表面をオーブンで焼いて旨みを閉じ込め、真空調理でしっとりと柔らかく仕上げました。適度な厚みを持たせて食べごたえのある大判サイズにスライスすることで、亜麻仁豚ならではのコクのある肉の旨み、さっぱりした脂の甘みを贅沢に味わっていただける一品となっております。冷製でそのまま、もしくは軽く温めてお召し上がりください。

＜ニュースリリースURL＞
https://www.takara-butz.co.jp/news/?p=333

＊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「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。
本社所在地：〒146-0081 東京都大田区仲池上1-21-11
コーポレートサイト：https://www.takara-butz.co.jp/
オンラインショップ：https://deli.takara-butz.co.jp/
Facebook：butz.takara
Instagram：butz_delicatessen

＜このリリースについてのお問い合わせはこちらまで＞
タカラ食品工業株式会社 ミートデリ事業部
TEL： 03-3752-1186
Email： mdu@takara-butz.co.jp

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