真空調理でじっくり仕上げたプロの味をご家庭の食卓へ『亜麻仁豚肩ロース煮豚』『ビーフシチュー』2品同時発売！！

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、2022年11月1日
に新商品2品を発売いたします。丁寧に下ごしらえし、じっくり煮込んで仕上げた真空調理品を、ご家庭での簡便調理で手軽に美味しくお召し上がりいただけます。

＜真空調理とは＞
真空包装した食材をパッケージごと加熱する調理法。これにより、浸透圧効果で調味料が素材に良く染み込み、少量でも味が均一に付きます。また、真空状態においては熱の伝導率が良く、食材に適した温度で加熱できるので、素材本来の風味や旨みを逃さず、しっとりとやわらかく仕上がります。

■亜麻仁豚 肩ロース煮豚

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。一般的な豚肉のオメガバランスは約「20:1」ですが、亜麻仁豚はオメガバランスを青魚レベルの理想的なバランスである「4:1」へ近づけることを目標としています。肉質は柔らかく脂肪の融点が低い為、滑らかな口どけをお楽しみいただける、ブッツが厳選したこだわりの豚肉です。

このたび新商品として、亜麻仁豚の肩ロース肉を使用した煮豚をつくりました。

肩ロース肉は赤身と脂肪のバランスが良く、煮込み料理に適した部位です。醤油や生姜などを配合した調味液にひと晩漬け込んで下味を付け、余分な脂やアクを丁寧に取り除き、タレと合わせて真空調理で5時間じっくりと加熱しました。お箸で切れるほどやわらかく仕上がっており、素材の持つ美味しさを存分に味わっていただけます。

こいくち醤油ベースのすっきりとした甘みのあるタレをしっかり染み込ませているので、ごはんのおかずにぴったりです。袋のまま10分湯煎して温め、お好みの厚みにスライスしてお召し上がりください。

■ビーフシチュー

牛肉をデミグラスソースで5時間じっくり煮込んだ、野菜に合わせていただくビーフシチューです。

キメが細かく適度に脂身が入った赤身の部位である牛肩バラ肉に塩と香辛料で下味を付け、表面を焼いて肉の旨みを閉じ込めます。余分な脂やアクを丁寧に取り除いてからオリジナルの特製デミグラスソースと合わせ、真空調理で5時間じっくりと加熱してソースをしっかり染み込ませながら、適度なやわらかさに仕上げました。

野菜と合わせた時にちょうど良い濃さの味付けとなっておりますので、お好みの温野菜に湯せんで10分温めた本品をかけてお召し上がりください。
本品1袋（2人前）に、じゃがいも2個・玉ねぎ1/2個、人参1/2本を加えるのがおすすめで、ごはんにもパンにも合うゴロっとした具材感のあるビーフシチューが作れます。

イメージラベルのQRコードよりアクセスできるWEBページでは、オムライスやパスタなどのアレンジレシピもご紹介していますので、是非お試しください。

＜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

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