

## 商品案内書



沖縄ハム総合食品株式会社

TEL 098-958-4330

FAX 098-958-4333

商品画像	調理例
	

商品名	琉球美ら御膳 黒豚角煮 (らふてい)		
規格	200g		
JANコード	4964134414057	商品サイズ	縦215mm×横150mm×厚30mm
賞味期限	未開封 1年	重量 (単品)	270g
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	ケースサイズ	縦510mm×横320mm×高20mm
ケース入り数	20P	重量 (ケース)	6.1kg

原材料名	豚バラ肉 (国産)、しょうゆ、糖類 (上白糖、水あめ、黒砂糖)、野菜 (たまねぎ、長ねぎ、おろし生姜)、泡盛、米発酵調味料、でん粉、香辛料、食塩、調味料 (アミノ酸)、増粘剤 (キサンタンガム)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、豚肉、大豆を含む)
調理方法	<p>【お湯で温める場合】 袋のままお湯に入れ、5～10分間加熱して、お召上がり下さい。袋から取り出し、タレごと鍋に移し、大根やお好みの野菜と一緒に煮こんでも美味しく御召上りいただけます。</p> <p>【電子レンジの場合】 袋を開けてお皿に移し、ラップをかけて2～3分温めてください。</p>
商品特徴	沖縄の豚肉料理の中でも代表的な「らふてい」は、沖縄風豚の角煮の事です。黒豚角煮は、素材にこだわり、沖縄古来の琉球黒豚 (方言名：ア－グー) によく似た国産の黒豚を使用することで、琉球王朝時代の味に近づけました。豚三枚肉をじっくり煮こんでありますから、脂肪が抜けてとろけるように柔らかく、そしてまろやかな味わいが特徴です。