

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	そーき（豚軟骨煮付け）		
規格	400g		
JANコード	4964134213827	商品サイズ	縦260mm×横160mm×厚40mm
賞味期限	60日	重量（単品）	430g
保存方法	要冷蔵（10℃以下）	ケースサイズ	縦400mm×横300mm×高155mm
ケース入り数	20P	重量(ケース)	8.6kg

原材料名	豚バラ肉(軟骨つき)、しょうゆ、糖類(上白糖、黒砂糖、水あめ)、米発酵調味料、清酒、おろし生姜、穀物ベース発酵調味料、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、豚肉、大豆を含む)
調理方法	<ul style="list-style-type: none"> ・お湯で温める場合：沸騰したお湯に袋のまま入れて、約10分間温めてください。 ・電子レンジ（500w）の場合：必ず耐熱食器に移し入れ、ラップをして約2分間温めてください。(軟骨部分が破裂することがありますのでご注意ください。)※加熱時間は商品温度、調理機器により多少出来上がりが異なりますので、様子を見ながら調理してください。
商品特徴	<p>沖縄でソーキは、豚のあばら肉のことで、脂肪と肉がほどよく混ざり合ったとても美味しい部分です。冬瓜や昆布と一緒にソーキを煮こむなど広く家庭料理として、使われています。</p> <p>オキハムのソーキは、豚軟骨を沖縄風煮付けにしました。</p> <p>柔らかく、味がよしみ込んでいますから沖縄そばの具や、葉野菜を加えておかずとしてご利用頂けます。</p>