

●お肉のプロが手がける **焼くだけで本格的な味わい!**

「味噌漬け / 塩麹漬け」

シリーズ

★鶏もも塩麹漬け

塩麹とガーリックオイルを配合した塩だれを使用しました。さわやかな風味と柔らかな食感が女性に人気です。

★鶏もも塩麹漬けは、柔らかな「皮なし」との組合せがよりオススメです

味噌漬け

赤みそに野菜の旨みを加えた味噌だれを使用。

しっかりと味を染み込ませた事で、柔らかさと肉の旨みを際立たせました。



★鶏もも味噌漬け

※鶏もも肉は皮に味噌味が染み込み、パリッと焼き上がる皮付きのタイプと、肉に味が染み込んだ、味わい豊かな皮なしタイプの2通りがご利用頂けます。



★豚肩ロース味噌漬け

やわらかジャガード入

※豚肉にはジャガード（筋切り）加工を施し柔らかく仕上げました。

★味噌漬けは「豚肩ロース」や「鶏もも」との組合せがオススメです。

※ご注文に際して

お客様の必要な味付け、グラム数、数量をご指定下さい。

丸勤食販企業組合
03-3882-2151