



<Judo's Cook> 赤ワイン香る塩釜ローストポーク

赤ワイン仕込み、しっとり塩釜ロースト

赤ワインの芳醇な香りと、三元豚の旨みを塩釜で包み焼きにしたローストポーク。しっとり柔らかな食感と凝縮された旨みが楽しめます。

●塩釜ローストポーク350g

●冷凍90日

●卵・豚肉

●200×300×100mm 2000g

商品上代：4,000円（税別・送料別）

商品コード：35100451

原材料名

●原材料名 豚肉（メキシコ産）、ワイン、食用植物油脂、食塩、卵白、香辛料、（一部に卵・豚肉を含む）

【召し上がり方】

- ① 解凍：冷蔵庫で約12時間解凍します。
- ② 塩釜を割る：木製のすりこぎや麺棒で端を軽く叩き、ヒビを入れて割り、お肉を取り出します。※タオルで覆うと飛び散り防止になります。
- ③ 薄くスライスして召し上がりください。