

脂身から赤身肉まで 柔らかか!



じっくり煮込んだ 柔らかいお肉

イメージ

Down 前回9月3週より 本体 **100円**

レンジ **21歳** 湯せん **コップ**

やわらか豚角煮 トンポーロ 125g 5枚入

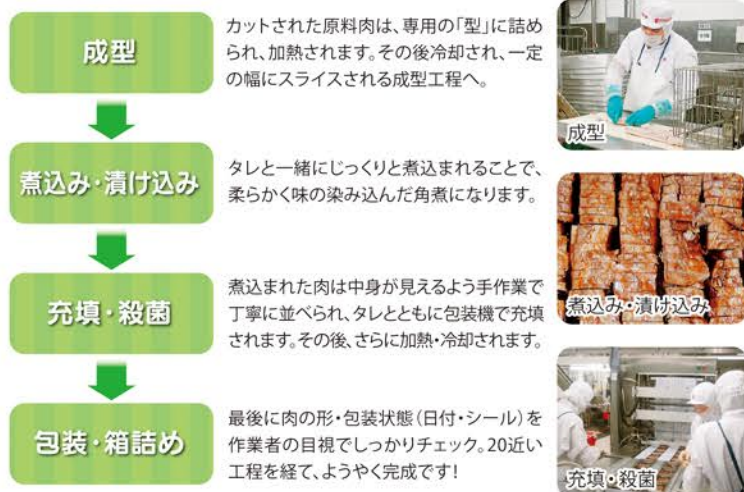
製造:宮崎 小麦 125g×2個 本体 **598円**

賞60日 賞2.3g/310kcal/125g

じっくり三回煮込む製法で実現した、おはしで切れる柔らかさ!

「やわらか豚角煮トンポーロ」では、本場中国のトンポーロと同様の皮付き豚三枚肉を使用。脂肪と赤身肉が層になっているためコクがあり、食感の違いも楽しめるのが特徴です。その肉を、製造元の日本ハムさんで行っている、三回に分けて長時間煮込む製法(三段煮込みと呼んでいます)により余分な脂を可能な限り取り除くので、脂の部分までおいしくお召上がりいただけます。じっくり煮込んで肉も柔らかくなっているためおはしでも切れる柔らかさになっており、子どもから年配の方まで食べやすいと好評です。

きちんと管理された製造工程により、食感&おいしさをキープ!



「トンポーロ」って?

トンポーロ(角煮)とは豚バラ肉を、やわらかく煮込んだものを指します。豚バラ肉は赤身と脂身がバランスよく交互に層を成しているため、別名「三枚肉」とも呼ばれます。旧来、トンポーロは皮付きの豚バラ肉を使用し八角などで風味付けをしたものを指します。また角煮は大根と一緒に煮た和風の味付けをしたものを指します。しかし、最近では「和風トンポーロ」「皮付き角煮」のように、その区分けはあいまいになっています。皮はゼラチン質を多く含み、独特の食感が楽しめます。

スライス済みだから、まな板も包丁も要りません!

食べやすい厚さにスライスされていますので、包丁は不要。まな板も汚さず後片付けもラクラクです。また調理は温めるだけでOK。忙しい方にもぴったりです。湯せんなら袋のまま4分、電子レンジの場合、袋からタレごと容器に移してラップをかけて温めるだけ!冷蔵庫にあると便利な一品です。



タレごと利用して 煮物にも!

イメージ

豚角煮じゃが

＊材料(2～4人分)＊

21 コップ やわらか豚角煮トンポーロ…2パック
じゃがいも…中4個 にんじん…中1本
玉ねぎ…中1個 だし汁…1カップ

＊作り方＊

- 1 じゃがいも、にんじん、玉ねぎを食べやすいサイズに切ります。
- 2 じゃがいもとにんじんはお皿に入れ、ラップをして電子レンジで約5分温めます。
- 3 お鍋に油をひき、玉ねぎを炒めます。
- 4 2のじゃがいもとにんじんをお鍋に入れ、サッと炒めてからだし汁を加えます。
- 5 ④に「やわらか豚角煮トンポーロ」をタレごと全部入れ、落し蓋をして約15分煮込んだら完成。

お好みで ゆで玉子も一緒に!

イメージ

豚角煮大根

＊材料(2～3人分)＊

21 コップ やわらか豚角煮トンポーロ…2パック
大根……………1/3本(約200g)
ゆで玉子(お好みで)……………2個
だし汁…200cc しょうゆ・砂糖…各大きじ

＊作り方＊

- 1 皿にだしと厚めのいちょう切りにした大根を入れ、ラップをして電子レンジ(500W～600W)で約6分間加熱する。
- 2 鍋に「やわらか豚角煮トンポーロ」(温めずに)と①、お好みでしょうゆ・砂糖各大きじ1を入れ、落とし蓋をして15分ほど煮る。
- 3 煮汁がなくなってきたら弱火にして全体に味を絡めたら完成。お好みでゆで玉子と一緒に煮込んでOK!

なすとひき肉のカレー

イメージ

＊材料(3～4人前)＊

598 コップ 国産揚げなす…220g
1018 コップ イタリア産カットマト…1缶
合いびき肉……………400g
玉ねぎ……………1個
カレールー……………3～4かけ
コンソメキューブ……………1個
油(オリーブ油またはサラダ油)…適宜

＊作り方＊

- 1 フライパン(または鍋)に油をひいて熱し、凍ったままの揚げなすを入れて中火で炒める。
- 2 なすが半解凍状態になったら、みじん切りにした玉ねぎ、ひき肉を加え、軽く炒め合わせる。
- 3 トマト缶、コンソメを入れて、なすに火が通るまで煮る。
- 4 カレールーを溶かしてひと煮立ちしたら完成。

※水分が足りない場合、水で調節します。

国産揚げなす 598 凍 コップ 国産揚げなす 220g 本体 258円

イタリア産カットマト 1018 コップ イタリア産カットマト 400g 本体 128円

国産のなすを食べやすい大きさにカット後、素揚げしました。煮びたし、麻婆茄子、パスタ、カレー、野菜炒め等、料理素材としてお使いいただけます。賞365日 賞0.2g/81kcal/100g

イタリア産の真っ赤に熟したトマトを調理しやすくカットしました。賞3年 31kcal/100g

さばみそ煮缶と大葉のディップ

イメージ

＊材料(4人前)＊

745 石窯で焼いたライ麦ロール…4個
922 コップ さばみそ煮……………1缶
大葉…2枚 マヨネーズ…25g

＊作り方＊

- 1 さば缶を身と煮汁に分け、ポウルにいれたさばの身を粗くつぶします。
- 2 ①のポウルに、みじん切りにした大葉とマヨネーズを入れ和えます。
- 3 オープントースターで表示通りに温めたライ麦ロールにのせていただきます。

さばみそ煮 922 コップ さばみそ煮 145g 本体 118円

さばを信州みそで味付けして缶詰にしました。骨まで食べられますのでそのままでも、ひと手間加えてお料理の素材としてもご利用いただけます。賞3年 賞2g/319kcal/1缶

オープントースター 745 凍 タカキベーカーリー 石窯で焼いたライ麦ロール 264g(4個入) 本体 340円

香ばしいライ麦粒(配合4%)を混ぜ、石窯で焼き上げたロールパンです。賞181日 賞1g/232kcal/100g