

シンプルなしょうゆタレで、 豚バラ肉をじっくりと煮込みました

260gで
ボリューム満点!

原料となる豚バラ肉は、
一度ボイルして余分な脂を落とし、
甘めの特製しょうゆタレで
じっくり煮込みます。

ポイント!

かくし味に、清酒、お酢を
配合しています。スライスするだけで、
手間暇かかる煮豚チャーシューが
手軽でオトクです。

信州ハム 企画販促課
宮澤 理恵さん



蔵 無塩せき

煮豚バラチャーシュー

賞 30日 麦 (260g) 信州ハム

