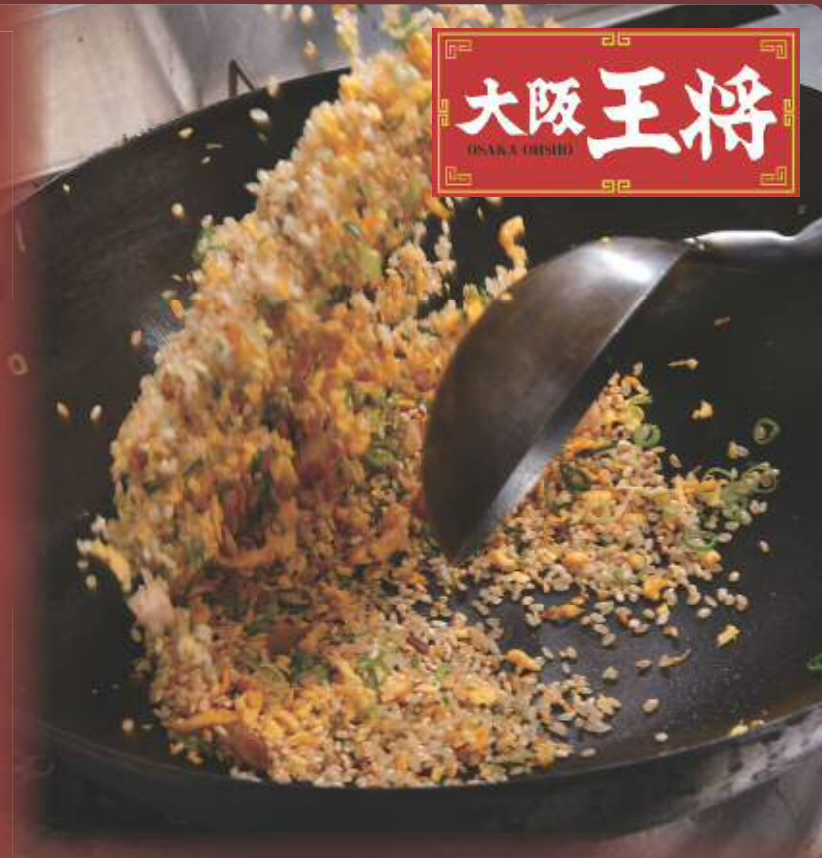


大阪王将
OSAKA OISHI



シンプルな具材を 直火で炒めた本格派

おいしさの
ポイント **1**

電子レンジで
パラパラの仕上がりに

独自の直火炒め製法とお米をコーティングする卵がパラパラ感の秘密。それとは別に具材としての炒めた玉子も使用しており、焼豚や葱など具材感のあるチャーハンに仕上げました。

おいしさの
ポイント **2**

炊飯工程による
旨味の凝縮

金華ハムのだしとポークエキス、ネギ油を加えることで旨味と風味にもこだわっています。また、炒めた後にもう一度炊飯工程を加えることで、米の中にまで旨味を閉じ込めました。

おいしさの
ポイント **3**

便利な個食タイプ

1パックが1食分の量で、袋に穴をあけてレンジで温めるだけで、すぐにお召し上がりいただけます。昼食や夜食にぴったりです。



三元豚へのこだわり

- SPF技術※で飼育しておりますので、
①柔らかくておいしい ②臭みがない ③ほどよい旨味を持った焼豚になりました。
※SPF技術とは…豚の発育に悪い影響を及ぼす特定の病原菌に感染しないようにコントロールした健康な豚を育てる技術です。
(Specific-Pathogen-Free= 特定病原菌不在)
- 「三元豚」を使用することにより
「程よくサシが入った美味しい肉質」の焼豚になりました。

凍 100g / 182kcal

人気

大阪王将 炒めチャーハン

賞 12カ月 卵 鶏 (230g) イートアンド