



〈盛り付け例イメージ〉

中国料理「藍海」

しつかりタレに漬け込んだ 宮崎ブランドポーク叉焼

宮崎県内の安全・安心の基準をクリアした
生産者のみが生産する豚肉ブランド
「宮崎ブランドポーク」。

その肩ロースを、厳選した調味料で作った

こだわりのタレに丸1日漬け込んで
香ばしく焼きあげ、ハチミツのタレに

くぐらせた甘めの焼き叉焼と、
低温調理で約5時間柔らかく火を入れた

醤油風味の叉焼の2種類のセット商品です。
焼き叉焼はおつまみで、低温調理の叉焼は

サラダやラーメン等にトッピングして
お召し上がりください。



シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
中国料理「藍海」料理長
巢山 智志

調理方法

前日より冷蔵庫で解凍後、袋全体が浸るように鍋に水を入れ、
約70℃~80℃のお湯で約10分間温めてお召し上がりください。

※湯煎で温める際は、袋全体がお湯につかるようにして温めてください。
鍋のふちに直接袋が触れると穴があく恐れがあります。



要冷凍

本商品は冷凍庫で保管し、賞味期限内にお召し上がりください。