



簡単 / どれも美味しい! 三通りの
東京 **やき豚** のお召し上がり方



常温でもおいしく

常温に戻してスライスし、「やき豚のたれ」をかけてお召し上がりください。
お好みでからしを付けても美味しいです。



真空パックのままお湯で

真空パックのまま沸騰したお湯の中に入れ、**ブロックは15~20分程度、スライスは3分程度**温めてください。



小分けにしてオーブンで

やき豚のブロックに軽く水をふりかけ、クシャクシャにしたアルミホイルで**空気を含ませるようにゆったり包みます**。オーブントースターなどで5~10分ほど温めてください。

※びったり包むと焦げてしまうことがあります。
必ず空気の層を作るように包んでください。
※大きさによって温める時間は調節してください。

やき豚が温まりましたら、スライスして、お好みで「やき豚のたれ」をかけてお召し上がりください。



電子レンジは絶対に使用しないでください
硬くなり風味が損なわれます

簡単 / いろいろな料理で味わう
東京 **やき豚** アレンジメニュー



やき豚丼

アツアツのご飯にやき豚のたれをまぶし、スライスしたやき豚をのせて、たれをかければ美味しいやき豚丼に。



ラーメン

ラーメンの具の定番はなんといってもやき豚。いつものラーメンを豪華に演出してはいかがですか。



冷やし中華に

冷やし中華や油そばのトッピングにスライスしたやき豚を豪快に盛り付け! 見た目も食べ応えも大満足の逸品に。



チャーハン

香ばしいたれとご飯の相性は抜群。炒めたやき豚のジューシーな食感が食欲をそそります。



旬の野菜と一緒に

旬の野菜を炒めて、最後に厚切りのやき豚を加えます。たれをかければ完成。粒マスタードをアクセントにしても。



トルティーヤ

カットしたやき豚とお好みの野菜をトルティーヤで巻いて、やき豚のたれやドレッシングでどうぞ。

美味しく / 東京 **やき豚** を保存する方法

賞味期限の日付は冷蔵保存が基準となっております。開封後は、できるだけお早めにお召し上がり頂くことをおすすめいたします。

真空パックのまま冷蔵庫で保存してください。開封した場合はスライスせずにかたまりのままラップなどで包んで、冷蔵庫で保存してください。※防腐剤、保存料等は使用していません。

❄️ **やき豚** の冷凍保存について

ご家庭で冷凍すると、本来の風味が損なわれます。もし冷凍される場合は、真空パックのまま冷凍庫で保存してください。開封した場合は、スライスせずにかたまりのまま、ラップなどでしっかりと包んで冷凍してください。解凍する時は冷蔵庫内で解凍した後、左記の「美味しいやき豚のお召し上がり方」に沿って温めてお召し上がりください。

美味しい / 名物 **やき豚** がたっぷり!
東京 **やき豚** を使用した姉妹品



やき豚ちまき

ふっくら、もちもちに蒸し上げた国産もち米の“おこわ”に、やき豚のたれが染み渡り、ほのかに香る生姜がアクセントに。食べやすい大きさにカットされたやき豚がたっぷり入っています。



やき豚フレーク缶

やき豚をフレーク状にして白胡麻を加え、生姜を効かせて優しい味に仕上げました。ご飯にフレークとやき豚をのせてたれをかければ、たかさご名物『やき豚丼』に。

