

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



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。



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。



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。

それぞれ好みの大きさにカット、またはスライスをして、お好みで「やき豚のたれ」をかけてお召し上がりください。



**電子レンジの使用は
お控えください**
硬くなり風味が損なわれます

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。

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つでもやき豚。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

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一品に。



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。



ねぎチャーシュー

太めに切ったやき豚と白髪ねぎをやき豚のたれ、ごま油、ラー油などで和えれば簡単おつまみのできあがり。



サンドイッチ

スライスしたやき豚をたれに絡めてお好みの野菜と共にサンド。やき豚をたっぷり挟んでボリュームにどうぞ。

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おりません。

❄️ 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。

東京 やき豚 と一緒に 肉のたかきご名物!



国産黒毛和牛 ローストビーフ

至極の美味しさ 渾身の作。
職人が目利きした国産黒毛和牛のA5・A4等級のみを使用。国産黒毛和牛ならではの旨味を引き出す独自製法で一つひとつ丁寧に下味を付けて焼き上げております。何も付けずにそのまま美味しくお召し上がりいただける“ソースのいらない”当店自慢のローストビーフです。※ソース等はお付けしておりません。