

2024年3月5日

湯せんで温めればメインディッシュの出来上がり♪

ローズマリー香る、亜麻仁豚の『低温調理ローストポーク』新発売！！



ブッツ・デリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木 康成）は、2024年3月5日に新商品を発売いたします。

■低温調理ローストポーク

亜麻仁豚のロース肉に塩・黒胡椒・ガーリックでシンプルに味付けし、高温で焼き目を付けてから真空低温調理でじっくりと加熱してしっとりと仕上げました。

真空調理とは、真空包装した食材をパッケージごと加熱する調理法です。これにより、浸透圧効果で調味料が素材に良く染み込み、少量でも味が均一に付きます。また、真空状態においては熱の伝導率が良く、食材に適した温度で加熱できるので、素材本来の風味や旨みを逃さず封じ込めます。

使用するのはブッツが厳選したこだわりの豚肉である『亜麻仁豚（あまにぶた）』のロース肉。キメが細かい上に程良く脂がのっており、焼くと美味しいローストポークに適した部位です。フレッシュのローズマリーと一緒に70℃以下の低温でじっくりと加熱し、爽やかな香りをふんだんに纏わせました。

お肉がかたくならないよう、沸騰後少し冷ましたお湯にパッケージごと浸けて3分を目安に温めてください。あとはお皿に盛りつければ、スパイス&ハーブの香りが食欲をそそるメインディッシュの出来上がり！ナイフを入れて淡いロゼ色の断面を楽しみながら、お肉の旨みと柔らかな食感を味わえます。そのままお召し上がりいただけますし、お好みでソースやグリル野菜を添えてください。

<亜麻仁豚（あまにぶた）とは？>

亜麻仁油を混ぜた飼料を給餌することによって、脂肪中のオメガ6系脂肪酸とオメガ3系脂肪酸のバランス（オメガバランス）を向上させた豚肉です。『オメガバランス』とは、人のカラダに必要な必須脂肪酸の中でも、特に大切なオメガ6系脂肪酸とオメガ3系脂肪酸のバランスのことで、厚生労働省ではこのバランスを「4：1」に保つことを推奨しています。一般的な豚肉のオメガバランスは約「20：1」ですが、亜麻仁豚はオメガバランスを青魚レベルの理想的なバランスである「4：1」へ近づけることを目標としています。肉質は柔らかく脂肪の融点が低い為、滑らかな口どけをお楽しみいただけます。

<ニュースリリース URL>

<https://www.takara-butz.co.jp/news/?p=1393>

*本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください。

<タカラ食品工業株式会社について>

南ドイツ食肉加工マイスターの元で修業し、ドイツ国家資格「ゲゼレ」を取得した職人たちが手掛ける食肉加工品及びサラダ・サンドイッチ等高質なデリカテッセン商品の製造・卸・販売を行っております。

本社所在地：〒146-0081 東京都大田区仲池上 1-21-11

コーポレートサイト：<https://www.takara-butz.co.jp/>

オンラインショップ：<https://deli.takara-butz.co.jp/>

Facebook：butz.takara

Instagram：butz_delicatessen