

商品名	東都千葉のこめ豚ロース西京焼き		
規格	2枚190g		
本体価格	490 円	税込価格	529 円
製造者名	コープミート千葉	製造地	千葉県
熱量	100g当たり 242kcal	食塩相当量	100g当たり 1.1g
アレルギー表示	大豆	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	180日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	豚ロース肉（千葉県産）、味噌（大豆：分別生産流通管理済み）、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、（一部に大豆・ゼラチン・豚肉を含む）
------	--

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用 ■ ②食材の味を生かす ■ ③商品情報の提供 ■ ④つくり手とのコミュニケーション ■ ⑤組合員評価 ■ ⑥継続的な改善 □ ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	①誰が・いつ・どのように育てたかわかり、肥育後期に国産飼料米を15%配合した飼料を給餌している産直豚肉「千葉のこめ豚」を使用。 ②豚ロース肉に「筋切り加工」を行い、やわらかく焼き上がるように仕上げています。 ③コクのある味噌だれの味付けに、思わずごはんがすすむ一品です。
----------	---

商品特徴	千葉のこめ豚のロース肉を1枚約75gにスライスして筋切りし、味噌だれを挟みました。	おすすめの食べ方 冷蔵庫（10℃以下）で約8時間。お急ぎであればボウルなどに水をはって約30分入れて解凍して下さい。 味噌だれが付いていない面から中火で焼き、次に味噌だれの付いている面は焦げに注意して弱火で焼き、最後にもう一度裏返して、最初に焼いた面に味噌だれをなじませると上手に焼き上がります。
------	---	--

東都生協との関わり	産直肉の各原料メーカーからロースやバラ等の部分肉になった原料を仕入れて、各商品に応じてスライス・カットをしてパック詰めしており、東都生協では2002年の創業時から商品の取り扱いを行っています。	開発エピソード 「千葉のこめ豚」は水田の保全、休耕田の有効活用、国産飼料の安定供給、耕畜連携による地域の活性化、食料自給率向上につながる取り組みとして2009年6月に供給がスタート。当初は「小間切」などの精肉のみの供給でしたが、加工品のニーズの高まりから、この商品を開発しました。
-----------	--	---

商品モニターのおすすめコメント	●筋切りしてありとても柔らかい肉。味噌味もしっかりとついており、ごはんのおかずにぴったりだと思った。 ●豚肉もとても柔らかく脂も適度についておいしかったですし、何より豚肉の産地がはっきりしているのが良いです。 ●おいしく、安心、味付けいらず、冷凍庫で場所とらず。三拍子以上そろっています	商品モニター試食評価 ■おいしい評価 98% ・非常においしい 40% ・おいしい 54% ・どちらかといえばおいしい 4% ・どちらかといえばおいしくない 1% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	---	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。