

背脂 シリーズ

使用方法

ラーメン1人前の標準使用量は大きじ1杯(約10g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープのトッピング、各種料理にご使用ください。



特級厨師 豚背脂ストレート

- 豚背脂をミンチにしたプレーンタイプの背脂です。
- 豚背脂本来の香り・旨みが生きています。

商品コード 0131040
原材料名 豚脂(国産)、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)
荷 姿 1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 005160
ITFコード 34526281005161



特級厨師 調味豚背脂ダイス500

- ダイスカットした豚背脂に香味野菜(長ねぎ・生姜・にんにく)を加えた、調味豚背脂です。

商品コード 0112006
原材料名 ポークオイル(国内製造)、豚脂、食塩、ながねぎ、しょうが、にんにく/酸化防止剤(V. C、V. E)、(一部に豚肉を含む)
荷 姿 500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 005061
ITFコード 34526281005062



特級厨師 調味大粒豚背脂

- 大粒の豚背脂に和風風味(かつお・さば・うるめ・ひらこ・醤油)を香りづけした、香ばしい調味豚背脂です。
- 醤油ラーメンにトッピングすれば、魚介の風味が効いた尾道風や燕三条風のラーメンができます。

商品コード 0112025
原材料名 豚脂(国産)、ポークオイル、チキンオイル、食塩、かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・さばを含む)
荷 姿 1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール
保管条件 日光を避け、涼しい場所に保管
賞味期限 製造日より360日
JANコード 4526281 000233
ITFコード 34526281000234

