

■商品名 MT-001 牛すじ煮込み

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

牛肉、小麦、乳、大豆

■添加物

調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

■商品特徴

圧力加熱で柔らかくした牛すじ肉(メンブレン、赤身すじ肉)を和風の味付けで真空調理しました。居酒屋メニューに最適です。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-002 豚バラ角煮

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

小麦、さば、大豆、鶏肉、豚肉

■添加物

加工澱粉、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)

■商品特徴

柔らかくボイルした豚バラ肉をカットし特性ダレで真空調理しました。居酒屋メニューや定食メニューに最適です。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-003 豚肩ロース 焼豚

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

550g/pk×20pk/袋 真空包装

■アレルギー

豚肉、小麦、大豆、卵、ゼラチン

■添加物

リン酸塩(Na)、酒精、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、紅麹色素

■商品特徴

豚肩ロースを肉をオープンで焼き、特製タレを入れ真空調理しました。

解凍後スライスしてお召し上がりください。

■商品名 MT-004 牛すじ素材(メンブレン)

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/袋×10袋/袋 含気包装

■アレルギー

牛肉

■添加物

なし

■商品特徴

圧力加熱で柔らかくした牛メンブレンを食べやすい大きさにカットした使い易いバラ凍結品です。

お好みのタレを絡めて加熱してお召し上がりください。

■商品名 MT-005 牛バラ煮込み

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

1kg/pk×10pk/袋 真空包装

■アレルギー

牛肉、小麦、乳製品、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

■添加物

カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料

■商品特徴

牛バラスライスをボイルし特製タレを入れ真空調理しました。

湯煎または袋から出して鍋等で温めてお召し上がりください。

■商品名 MT-006 棒ヒレカツ

■メニュー例



■保存方法

冷凍保管

■規格

350g/本×12本/袋

■アレルギー

豚肉、小麦、卵、乳、大豆

■添加物

調味料（アミノ酸）、イーストフード、V.C、乳化剤

■商品特徴

豚ヒレ肉をダイナミックに縦割し、下味を付けパン粉付けしました。ファミリーサイズとして惣菜コーナーで好評です。

油調で充分加熱してお召し上がりください。