

中津ロースうす切豚漬



豚肉の
ビタミンB1で
疲労回復！

管理栄養士 高橋素子

豚肉に多く含まれるビタミンB1は、糖質をエネルギーに変えるのに必要なビタミン。これが不足すると疲労物質が溜まって疲れやすくなり、スタミナ不足を招きます。ただし、このビタミンは水溶性で体内に溜めることができないのが難点。毎日のおかずに取り入れることが大切です。玉ねぎやニンニク、ニラなど「アリシン」を含む食材と一緒にとると吸収率がアップします！

味噌の香ばしさとコクに、ピリツと効かせた赤唐辛子。豚肉の旨味が最上級に引き立つ味付けで、食欲急上昇まちがいなしの豚漬けです。焼くだけの手軽さで、ごはんも**すすむ**、野菜も**すすむ**。スタミナアップに最強です。



スタミナ豚漬

健やかな
中津ミートの豚肉

元気をUP!

精肉ページでおなじみの中津ミートが、自社農場で育てた豚のロース肉を使います。動物福祉(アニマルウェルフェア)を追求し、衛生管理やストレス対策などに注意を払った豚舎で、非遺伝子組み換えのコーンや大豆、サツマイモを食べて育ちます。健やかな豚肉は、脂身が甘くとろけるような肉質が特長です。

食欲もUP!

旨し。香ばし。
ピリ辛 味噌ダレ

漬けダレは、赤唐辛子を効かせたピリ辛の赤味噌に、隠し味としてピーナッツバターでコクをプラス。焼くほどに香ばしく、食欲アップ間違いなし。

中津ミート(神奈川)

中津ロースうす切豚漬
(味噌漬)

200g(3~5枚)

落豆米

冷焼

国産豚ロース肉、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、赤唐辛子。厚さ約5mm以上でスライスし、隠し味にピーナッツバターを使った特製味噌に漬けました。(賞)お届け日含む4日間。