

# 丹沢高原豚ロースうす切豚漬（味噌漬）



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、ピリッ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いしの豚漬です。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。

ちょっと  
ピリ辛

# 豚スタミナ 漬

健やかな  
丹沢農場の豚肉

元気をUP!

精肉ページでおなじみの丹沢農場が、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、遺伝子組み換え混入防止管理済みのコーンや大豆、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。

丹沢農場(神奈川)

丹沢高原豚ロースうす切豚漬  
(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。