

# 簡単便利、だけじゃない!! 『豚肉加工品』 味にも見た目にもこだわった一品を!!

人手が足りなくて困っている

メインに力を注ぎたいから前菜の1品になる素材を探している

品質にはこだわりたい!!

時間や人件費など仕込みの手間とコストを減らしたい、味の均一化を図りたい、でも手は抜きたくない。そんなお問い合わせが増えておりますので、おすすめの商品をご紹介します。お好みのサイズにカットできますのでコースの前菜、オードブルなどに使い勝手のよい商品です。



## 冷凍 クリスピーポーク 約1kg

塩漬けにした皮付豚バラ肉を加熱処理した一次加工の商品です。焼肉(シュウヨ)はローストしますが、こちらは油で揚げるため仕上がりがよりサクサクのクリスピー!新しい味わいです。

### 調理方法

- ①解凍後に水分を拭きお好みの形にカットします。
- ②ラップで包み、レンジで1分加熱し中から温めます。
- ③200℃の油で約2分素揚げし、食べやすい大きさにカットして盛付けてください。  
※塩味が強いと感じられましたら周りを少しカットしてお使いください。



## 冷凍 豚トロスモーク 500g

豚トロを調味液に漬け込み、スモークしました。解凍後、加熱の必要はありませんが、軽く炙るなどしていただくとより一層美味しさが引き立ちます。美しい色合いで前菜にぴったりの華やかな一品です。

### 調理方法

解凍後、お好みの厚さにスライスして盛付けてください。



## 冷凍 口福牌 トンポーロー(豚角煮) 6個入り

実は10年以上隠れた(?)人気のトンポーローです。自社工場で手間のかかる工程をすべて丁寧におこなって製造しました。温めるだけの手軽さで、とろけるような食感のトンポーローをご提供頂けます。シンプルな味付けで、幅広い世代のお客様にお召し上がりいただけます。同じく自社工場で製造した、割包に挟んでご提供いただくのもおすすめです。

### 調理方法

冷蔵庫などで解凍後、湯煎するか蒸し器で30分程度蒸しあげてください。こちらの商品は大き目にカットしております。お好みでそのまま、または切り分けてください。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイーナ** オール無料

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1  
e-mail: info@e-kyoei.co.jp  
URL: http://www.e-kyoei.co.jp

## 編集後記

日本漢字能力検定協会がその年の世相を表す漢字ひと文字を募集し、最も多かった字が選ばれる今年の漢字に昨年は「令」が選ばれました。協会は選ばれた理由として、新しい元号の令和に明るい時代を願う国民の思いが集約されたとしています。

また、ぐるなび総研の主催によって選定される各年を代表する食文化を決定し表彰する今年の一皿に、2019年は「タピオカ」が選ばれました。

若年層の支持を受け、SNS上からの発信力によりブームを超えて社会現象になったことが選定の理由になっています。気が早い話ですが、2020年の一皿には何が選ばれるのでしょうか。