

商品名：焼豚 肩ロース

商品コード：5021



■ 個体当り重量(G)	1本 500g
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	豚肩ロース肉使用、自家製のタレで仕上げました。おつまみ、ラーメン・オードブルにどうぞ。

商品名：焼豚 バラ

商品コード：5014



■ 個体当り重量(G)	1本 1kgg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	豚バラ肉使用。肉の旨味が表れています。

商品名：焼豚 バラ

商品コード：5022



■ 個体当り重量(G)	1本 1kg
■ ケース入数	
■ 包装形態	スライス または ブロック
■ 賞味期間	カット後、冷蔵で 4日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	豚バラ肉使用、スープに浸すとトロ〜り最高の美味しさです。

商品名：豚スペアリブ 焼上げ

商品コード：2252



■ 個体当り重量(G)	1本 40g
■ ケース入数	
■ 包装形態	1p 1kg入り冷凍 真空
■ 賞味期間	冷凍 90日間
■ 調理方法	そのまま
■ 参考価格	kg 1500
■ 商品特長	豚のスペアリブを醤油タレで焼きあげました。パーティー、ビアガーデンにどうぞ！