

商品御案内



商品名	島豚あぐー 軟骨ソーキ 180g
-----	------------------

PR 現在でも、生産数が少なく稀少価値の高い沖縄在来の「島豚あぐー」そのあばら肉（ソーキ）を醤油や黒糖、泡盛で味付け。軟骨がゼラチン状にとろけるまで煮込み、軟骨丸ごとお召上がりいただけます。また、本品は食品添加物を一切使用しておりません。



島豚あぐー軟骨ソーキ ※本品は食品添加物を一切使用しておりません。

沖縄の食文化に欠かせない豚肉料理。琉球王朝時代から宮廷料理や一般庶民の食生活の中に深く根ざしてきました。これはあまり知られていない話ですが、「九州の黒豚」の源流のひとつが本品にも使用されている「島豚」です。あぐーは在来の島豚を父豚としています。ただ生産数が少なく、稀少価値の高い豚肉と言えます。そんな島豚あぐーの軟骨ソーキ（あばら肉）を使用した本品は軟骨のコリコリ、プリッとした食感と、旨味とコクの伝承の味付けをお楽しみいただけます。

【調理方法】 (1パック2~3人前)

- 袋のまま沸騰したお湯で3~5分間ほど温めてからお召上がりください。
- 電子レンジの場合は本品を開封し、お皿などに移しレンジ対応ラップをして2~3分ほど温めてからお召上がりください。

◎お好みで練りだしや温野菜を添えてお召上がりください。◎長時間の加熱を要するので肉と軟骨が離れる場合があります。問題はありませんので、離れた軟骨もお召上がりください。

名称	豚軟骨肉味付	栄養成分表示100g当たり
原材料名	豚肉(沖縄県産)、しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、砂糖(甜菜(遺伝子組み換えでない)、北海道産)、本みりん、かつおだし、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、泡盛(沖縄県産)	熱量 270kcal たんぱく質 16.0g 脂質 21.1g 炭水化物 4.0g 食塩相当量 1.2g
殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱加圧殺菌	※この製品はレトルトパウチ食品です。※本品開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召上がりください。
内容量	180g	この表示値は目安です。
賞味期限	枠外右下部に記載	※製品には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら現品を南都物産(株)までお送りください。送料弊社負担にてお取り替えさせていただきます。
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存してください。	
販売者	南都物産株式会社 沖縄県那覇市牧志1-3-24 南都ビル2F TEL:098-860-8884	

製造所: 有限会社 宜野湾食肉加工場 沖縄県宜野湾市上原1-3-18
※しょうゆは丸大豆を100%使用しています。

賞味期限: 2010.5

賞味期限：裏右下

JANコード	4535572106745	内容量	180g	ケース入り数	32箱		
ITFコード	14535572106742	重さ(単品)	246g	ケース重量	約8.4kg		
上代	1,050円(税別)	単品サイズ(mm)	幅	奥行	高さ		
賞味期限	製造日より330日		145	45	148	ケースサイズ(mm)	
					幅	奥行	高さ
					390	310	320

原材料 豚軟骨肉(沖縄県産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む：遺伝子組み換えでない)、砂糖(甜菜(遺伝子組み換えでない)、北海道産)、本みりん、かつおだし、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、泡盛(米(沖縄県産)、米麴、酵母)

備考 本製品に含まれるアレルギー物質(特定原材料27品目)小麦・豚肉・鶏肉・大豆

お問合せ **【卸・小売】 南都物産株式会社 営業部 TEL (098) 860-8884**

製造所	社名： 有限会社 宜野湾食肉加工場 住所： 〒901-2204 沖縄県宜野湾市上原 1-3-18	販売者	社名： 南都物産株式会社 住所： 〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 1-3-24 TEL： (098) 860-8884 FAX： (098) 866-3947
-----	---	-----	--