

NICが厳選した新潟の逸品をお取り寄せ

ふれっポ 特選市場

雪国の知恵を生かした天然の冷蔵庫で じっくりと熟成した県産ポーク



豚ロース ステーキ用



豚ロース 味噌漬



豚バラ 焼肉用



豚肩ロース 焼肉用

贈り物にも
おすすめ!

(株)ウオショクの “雪室熟成豚バラエティセット”

お申し込み締切
2017年3月31日(金)まで

冬に積もった雪をワラなどで覆い、その中に野菜などを貯蔵する「雪室」は、雪深い越後で古くから利用されてきた生活の知恵でした。食材の鮮度を保ったまま貯蔵することができるだけでなく、素材のうま味が引き出されるのが特徴です。

新潟県産の良質な豚肉を雪室で熟成(スノーエージング)させたのが、今回ご紹介する「雪室熟成豚」です。

常に温度と湿度が一定の雪室では、酵素の働きで肉の繊維が壊れ、タンパク質が分解されて遊離アミノ酸の含有量が増加。甘みが強くなり、軟らかくしっとりとした肉質の、うま味豊かな豚肉になります。

今回は、シンプルな味付けでお楽しみ

いただきたい「ロースステーキ用」、こうじみそを使った「ロース味噌漬」、焼肉用の「肩ロース」と「バラ」の4種類のセットです。いずれも肉のまろやかなうま味と、脂の上品な甘み、そして軟らかな食感をお楽しみいただけます。

成長期のお子さんから良質なタンパク質が欠かせないご高齢の方まで、ぜひお召し上がりください。



写真提供:公益財団法人 雪だるま財団

雪室の技術を利用した熟成豚は世界初の試み。地球にやさしい「エコ製法」です



商品番号 1703 (株)ウオショク

雪室熟成豚バラエティセット

3,600円
(税込み・送料別)

- 豚ロース ステーキ用(2枚) 160g
- 豚ロース 味噌漬(2枚) 200g
- 豚肩ロース 焼肉用300g
- 豚バラ 焼肉用:300g

※味噌漬はみそを軽く落としてから焼いてください。

(株)ウオショクからの直送
お届けにはご注文後7日~10日ほどかかります

送料:お届け地域によって送料が異なります。
クール便(冷凍)でのお届けとなります

新潟県内・関東甲信越・中部北陸・南東北...756円、北東北・関西...864円、中国...972円、四国...1,080円、北海道・九州...1,188円、沖縄...1,620円

【お支払い方法】お近くのNICが集金に伺います
※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません。

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまでお申し込みください。

右記の項目をお伝えください ■商品名 ■氏名 ■住所 ■電話番号 ■ご希望の数量
※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

ご希望の個数を記入してください。

雪室熟成豚バラエティセット 3,600円 (税込み・送料別) セット

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL

FAXでのご注文の場合は、左記をご記入頂きそのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで