

畜産加工品

新商品！素材の味をシンプルに。宮崎ブランドポーク使用のまろやか生ハム

宮崎県産ブランドポークの生ハム

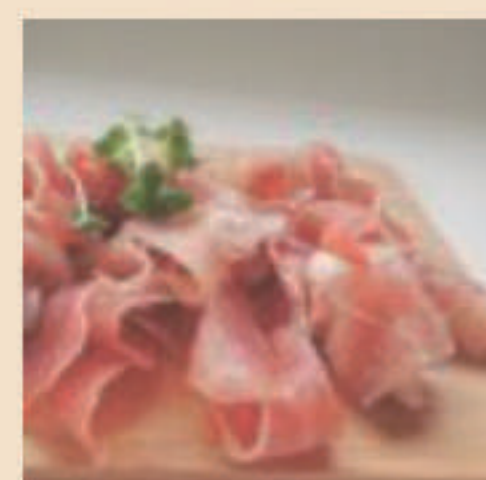
「日本のひなた」と称されるほど温暖な気候と肥沃な大地に恵まれた「宮崎県」。太陽の恵みを存分に受けながらすくすくと育てられた「宮崎ブランドポーク」を使用したまろやかな、素材の旨味を感じる手造りの生ハムが完成しました。

高タンパク低カロリーの生ハムは不足しがちなタンパク質を補いながら適度に塩分を摂取できてダイエットにぴったり！生ハムに含まれるアミノ酸・オレイン酸・ビタミン・ミネラルといった豊富な栄養素は疲労回復や美容効果にも効果抜群です。塩分は濃度3.5g（100gあたり）でまろやかな味のため、女性はもちろん、お子様からお年寄りまで幅広く楽しんでいただける生ハムです。

食の安全・安心への関心がさらに高まる昨今、宮崎ブランドポークの「安全・安心」+「愛情」が込められたこだわりの逸品をお届けします。

オープン価格

お気に入りに追加



事業者名	株式会社ニッショ
住所	東京都中央区日本橋人形町1-4-14
URL	http://www.nissho.co.jp
商品説明動画	
事業者からのコメント	本商品は、宮崎県産のブランドポークを使用しています。素材の旨味を最大限に引き出すために、塩分を控えめに仕上げました。お召し上がりの際は、ぜひお肉の繊維に沿ってカットしていただきます。お肉の旨味を最大限に引き出すために、塩分を控えめに仕上げました。

商品名	宮崎県産ブランドポークの生ハム
内容量	100g
ケース入数	10個
販売温度帯（発送時）	冷蔵（0℃）
価格（税別）	オープン価格
賞味期限／消費期限	1ヶ月（賞味期限）
主原料の生産地	宮崎県
最小ロット	1ケース
最大ロット	宮崎県
リードタイム	即日発送
ターゲット	<ul style="list-style-type: none"> 健康志向の消費者 「安全・安心」を重視する消費者 「高タンパク低カロリー」を重視する消費者
利用シーン	お肉の旨味を最大限に引き出すために、塩分を控えめに仕上げました。お肉の旨味を最大限に引き出すために、塩分を控えめに仕上げました。
その他取引条件	<ul style="list-style-type: none"> 送料 手数料 返品 保証 その他
オンライン対応時間	
担当のコメント欄	

メーカーとのコンタクトを希望



事業者商品情報シートダウンロード

nissho

バイヤーズキッチン運営事務局（株式会社日庄）

東京都中央区日本橋人形町1-4-14 TEL.03-3249-7022