



【やわらか豚足しょうゆ味 (骨なし、骨あり)】

気軽にお箸で、やわらかふるふる豚足

事業者名：竹本産業株式会社 代表：代表取締役 竹本栄藏 住所：〒999-8437山形県飽海郡遊佐町藤崎字茂り松157-31

TEL：0234-75-3033 FAX：0234-75-3035

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL：0234-71-7222 ○夢の倶楽（酒田市） TEL：0234-22-1223

竹本産業は国産の豚脂肪を特殊技術によって加工し、冷凍食品やラーメン、珍味などを製造する加工企業へ提供しています。国産豚脂の材料にこだわり、確かな品質管理、そして特許をも取得した技術によって、全国のお客様の商品材料として選ばれるようになりました。

そして、地元のおいしい豚肉から自社製品を発売したいと完成させたのが「やわらか豚足」です。豚足をイメージすると、骨付きのまま手で持ってかぶりつくようなイメージがありますが、この商品は小さくカットされているので、お箸で気軽に食べることができます。作る際には、鳥海山

麓の水を用い豚足をじっくりと煮込んだ後、醤油で味付けし、さらに圧力釜で加熱。ぷるぷるとした食感はそのままだけに、お箸でスッと切れるほどやわらかく仕上げました。

旨みたっぷりの骨付きタイプと、食べやすい骨なしタイプがあり、どちらも食べ方は簡単！パッケージから出したなら、中袋の封を切らずに熱



湯に入れて2～3分沸騰させるか、中袋から出してお皿に入れて、ラップをかけてレンジで1～2分温めるだけ。お酒のおつまみとしてはもちろん、サラダ感覚で野菜に合わせたり、ラーメンの具として乗せたり。細かくしてチャーハンに加えるという方もいるそうで、様々なアレンジでお楽しみいただいています。コラーゲンたっぷり、庄内の豚足の味をどうぞお気軽にご家庭でお召し上がりください。

