

商品名	東都 めぐみ米豚スタミナ漬		
規格	2連包300g		
本体価格	455 円	税込価格	491 円
製造者名	コープミート千葉	製造地	千葉県
熱量	100g当たり203kcal	食塩相当量	100g当たり 1.2g
アレルギー表示	小麦,大豆	企画サイクル	月1回
保存方法	冷凍	賞味期間	180日



商品説明の動画を見られます。

原材料名	豚肉（国産）、にんじん（国産）、しょうゆ、糖類、ニラ（国産）、発酵調味料、りんごピューレ、にんにく加工品、でん粉、たまねぎ加工品、香辛料、食用ごま油、白ごま、（一部に小麦・ごま・大豆・りんご・豚肉を含む）
------	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---

こだわりポイント	主原料の豚肉は産直豚「めぐみ米豚」を使用し、野菜は国産のにんじんとニラを使用しています。「めぐみ米豚」は肥育後期（約120日齢以降）の飼料に「米の精」3%と「国産飼料用米」15%を配合した飼料を与えています。輸入飼料を国産飼料に置き換えることで、食料自給率の向上に取り組んでいます。※2022年2月1回から産直豚肉の名称を「かその豚」から「めぐみ米豚」に変更しました。
----------	--

商品特徴	めぐみ米豚小間切と国産のにら・にんじんを合わせ、醤油ベースのたれで味付け。	おすすめの食べ方 ・担当者おすすめのアレンジレシピ ①キムチと炒め合わせるとコクと辛味がプラスされ、食欲をそそります（担当者イチおしのアレンジです！） ②炒めたスタミナ漬をごはんの上に盛り付け、生卵を添えれば「スタミナどんぶり」のでき上がり（時間がないときに便利です！） ③玉ねぎ、キャベツ、ピーマン等のお好みの野菜を加えてボリュームと栄養をアップ！（食べ盛りのお子様のいるご家庭におすすめです！）
------	---------------------------------------	--

東都生協との関わり	人気商品の為、2016年よりPB化しました。「めぐみ米豚」は、肥育後期の飼料に「米の精」と「国産飼料用米」を使用しており、食料自給率の向上に寄与します。	開発エピソード 産直豚と国産野菜を原料に使用した加工品です。豚肉は生産者の顔が見え、野菜は国産に限定しており、安全・安心とおいしさを兼ねた商品です。また、300gを2連の包装にすることで、様々な食シーンにご利用いただける商品にしました。
-----------	--	--

商品モニターのおすすめコメント	●キャベツ2～3枚と小松菜3～4本を入れて炒めて丁度よい味だったので、野菜がもりもり食べられる。3つに分かれているからか、解凍後に扱いやすかった。辛くないので子どもも食べやすい。 ●そのまま炒めても美味しいし、色々な具材を足して炒めても美味しい、応用の効く商品です。 ●味が良くて豚もやわらかいので、何を足しても合いそう。冷蔵庫の残った野菜処分にも活躍しそうです。	商品モニター試食評価 ■おいしい評価 95% ・非常においしい 21% ・おいしい 56% ・どちらかといえばおいしい 18% ・どちらかといえばおいしくない 3% ・おいしくない 1% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。