

肉加工品の ご案内



万星食品株式会社

問い合わせ先(TEL受付時間 平日月～金 9～17時迄)

HP: <http://www.mansei-foods.co.jp>

TEL: 047-331-8881

E-mail: reishoku@mansei-foods.co.jp

牛すじ煮込み

調理例

湯煎で約10分



冷凍真空包装



万星食品創業から定番の牛すじ煮込みです。コクのある味はビールにぴったり！是非ご賞味ください！

原材料

(牛すじ(オーストラリア産)、ごぼう(中国産)、味噌、砂糖、しょう油、にんにく、豆板醤、食塩、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、(原材料の一部に大豆、小麦を含む))

柔らか煮豚

調理例

湯煎で約10分



冷凍真空包装



厳選した部位を特製たれでじっくりと煮込んだ、ジューシーな旨みが魅力の煮豚です。個包装で使い勝手も抜群です。

原材料

(豚肉(カナダ産※)、しょう油、発酵調味料、砂糖、でん粉、pH調整剤、酵素、(原材料の一部に小麦、大豆、乳を含む) ※豚肉の産地は時期等により異なります。)