



純製ラード

ハイポーク

Hi PORK

豚の脂身からスチームで抽出した豚脂を原料にしたラードです。
パンや焼き菓子の練り込みから炒め物、揚げ物などに。
旨みとコクがグンと引き立ちます。



純製ラード
ハイポーク



Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティに
こだわった素材で、“もっとカンタンにお
いしい”を実現していく仕組みです。

グンと引き立つコクと旨み

製品特長

1. こだわりの製法

豚の脂身からスチームで抽出した豚脂を原料にしています。上品で豊かな豚脂本来の風味が特長です。



2. パンや焼き菓子に

食パンや食事系のパン、中華まん、ちんすこう等のクッキー、ビスケット、焼き菓子のコク出しに最適です。



3. 調理にも多彩に

炒め物やチャーハン、揚げ物などに豚脂のコクを付与します。



※写真はイメージです。

国内製造で安心の高品質
MADE IN JAPAN

厳選された材料を使用し、食品衛生管理体制の整った
工場生産しています。

製品情報

「用途に合わせた多彩な荷姿」



【入目・荷姿／保存方法】

■シリコン不使用タイプ

- ① 9kg (450g×20) 段ボール／10℃以下冷蔵保存
- ② 8kg 缶／直射日光を避け、涼しい所で保存
- ③ 15kg 段ボール／冷暗所 20℃以下保存

■シリコン使用タイプ

- 15kg 缶／直射日光を避け、涼しい所で保存

【ご使用上の注意】

○加熱しすぎると引火します。揚げ物中はその場を離れないで下さい。○加熱した油に水が入ると油が飛びはね火傷することがありますので、ご注意下さい。○缶入りの製品は缶内面が削れるおそれがありますので、金属ヘラ等をご使用の際はご注意下さい。○15kg 缶入り製品にかかっているバンドは切れるおそれがありますので、取り扱いにご注意下さい。

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら



R03_08