お客様への思いと、

郷土への愛が生んだ

無添加タレ

小林の「人」と「風土」が育んだ「やみつき梨だれ」。

“何にかけてもごちそうに”してくれる、そんなタレを目指して作りました。

まずは、一度試してみてください。

私たち作り手が本当に納得できるものだからこそ、皆様におすすめします。

“やみつき”になっていただければうれしい限りです。

今釜屋 × ミヤチク

食品添加物一切不使用

こだわりの梨だれでこだわりのお肉を

内容量	賞味期限	保存方法
【焼肉だれ】		
やみつき梨だれ 牛ホルモン ……00g		
【味噌だれ】		
やみつき梨だれ 牛ホルモン……00g	6ヶ月	冷凍
やみつき梨だれ モモ肉 ……00g		
やみつき梨だれ バラ肉 ……00g		
やみつき梨だれ ロース肉 ……00g		

いまがまや

今釜屋
〒886-0004 宮崎県小林市細野1446-7
TEL:0984-23-6690
HP:www.imagamaya.com

いまがまや

安全・安心な「宮崎ブランドポーク」、「国産牛ホルモン」を使用し

無添加素材の「やみつき梨だれ」に一晩しっかり漬け込みました

今釜屋で使用しているお肉は

安全・安心な「国産牛ホルモン」
定められた基準を満たし認定を受けた
「宮崎ブランドポーク」を使用しています

国産牛使用

宮崎ブランドポーク

宮崎ブランドポークとは…

「病気の少ない地域で育った豚のお肉は、健康で美味しい」

という思いのもとに立ち上げた、新しい豚肉ブランドです。

1. 宮崎県内で生産された豚肉
2. 生産性向上の取組みをしている健康な豚肉
3. 安定供給が出来る豚肉
4. どこで飼育されたかが分かる、安全・安心な豚肉
5. 宮崎県で肥育され、HACCPやISOを取得した食肉処理場で処理されたもの

上記の5つの基準を満たした生産者から出荷された豚肉が「宮崎ブランドポーク」として認定されます。飼養管理・衛生プログラムを徹底して、なおかつ、顔の見える生産者が出荷しておりますので、品質と安全性を追求しております。その柔らかい肉質と豊かな風味を是非ともご賞味ください。

梨だれの秘密

無添加にこだわる

「大切な人に安心して食べてもらえるものを届けたい」この想いから当店の梨だれは、無添加でのタレづくりを徹底しています。

主役の梨は、地元小林産の「新高」。ベースの醤油や味噌には、大豆と塩と小麦だけ。隠し味には、フルーツを。

「やみつき梨だれ」は、素材の美味しさの結晶です。

写真はイメージです

簡単、時短な レシピの一例です

焼くだけ 豚ロースステーキ

しっとり柔らかく、そのまま焼くだけでも大満足！

作り方

① 熱したフライパンにお肉とタレを入れる。
② 中火で焼き色がついたら裏返して火を弱め、中までしっかりと火が通るまで焼く。

ポイント

① 先にお肉を切ってから焼くと、味がよりしっかりと！
② 焦げやすいので弱めの火でじっくり焼くのがポイント。

豚モモスライス 野菜炒め

薄切りでタレが絡み、豚丼にもピッタリ！

作り方

① お好み野菜をお好みの大きさでカット。
② 熱したフライパンでお肉を炒める。
③ 野菜を入れ、袋に残ったタレをかけ、野菜がしんなりするまで炒める。
④ お皿に盛り付けてできあがり。
（バラ肉もオススメ）

オススメの食材

厚揚げとエリンギはとてもよく合います♪