

Part24 『みなみあそ減塩応援プロジェクト』



減塩あか牛漬け込み肉販売始めました！

塩分
25%カット

みなみあそ減塩応援プロジェクトの一環で、あか牛の館で販売中のあか牛漬け込み肉の減塩タイプを開発しました。通常品よりも塩分を25%カットし、日本高血圧学会 減塩・栄養委員会の減塩食品リスト(2022年4月現在)に掲載されました。健康志向の人・塩分を気にされている人にもおすすめです。

漬けこみ肉とは、焼き肉をカットする際にでる、不揃いになる部分をたれ漬けにしてお買得に！

フライパンで焼くだけでももちろん、玉ねぎやキャベツなどと一緒に炒めても下味付きなので、簡単にメインのおかずになります。

20
pt

健康アプリポイントも**20ポイント**ゲットしよう！

◆購入時にレジスタッフに、アプリポイント付与の旨を申し出てください。

◆QRコードを提示されたら、右側のアプリミッション画面からカメラで読み込んでください。(毎週月曜リセット)



みなみあそ
減塩応援プロジェクト
こりゃ～ええ～あんばい

減塩・味付き！
簡単調理！！

新発売！



あか牛の館
オンラインショップ

【販売】あか牛の館 南阿蘇村大字久石2815 TEL0967 (67) 0848

※オンラインショップもあります

【消費期限】製造後、冷蔵で10日

※十分加熱してお召し上がりください。

1袋 **1,200円(税込)**

お買い得 2袋 **2,240円(税込)**

〈栄養価〉(100gあたり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
235kcal	16.3g	17.1g	4.0g	0.8g

たんぱく源と野菜で、メインおかずを手軽に減塩！

【おすすめの調理法】

フライパンで肉を軽く焼いた後、キャベツなどを入れて蓋をして蒸し焼きにする。キャベツの量は肉の半量くらい(肉1袋：キャベツ100g)が美味しく仕上がります。



〈問い合わせ〉健康推進課 保健係 TEL0967 (67) 2704