

2025年2月吉日
(株)北日本ホーム食品

「国産チルド豚モモ肉 100%使用のリテーナ成型加工肉」の原木販売について

拝啓 皆様方に置かれまして時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は弊社に対し格別なご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、この度、弊社は「国産チルド豚モモ肉 100%使用のリテーナ成型加工肉」の原木販売を開始する運びとなりました。均一化のために行うプレス加工と同様のリテーナ加工ですが、リテーナ加工は金具詰めの際に職人の手によって残骨、リンパ、スジ、脂身などを除去し、製造しているため、プレス加工よりもより安定した原料としてお使いいただけます。ポーションの均一化による原価率のコントロール、味の安定化やトレーニング期間の短縮など、広くご使用いただけたらと考えております。

これを機会に、さらなる皆様方のご愛顧を得られますよう、専心努力いたす所存でございますので、今後ともなお一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

なお、ご不明な点がございましたら、下記問い合わせ先までお気軽にご相談ください。

敬具

記

URL : <https://www.m-mart.co.jp/>

M マート製品に対するお問合せ先：品質保証部 担当 伊藤

電話番号：070-4076-1744

「リテーナ」とは1965年（昭和40）代に同じ新潟県にあります「竹徳かまぼこ」の創業者「竹中 徳四郎」が考え出したかまぼこの製造方法で円柱のビニールに板とすり身を入れ、金型（かながた）と言う型枠で形成する手法になります。

弊社はこの製法のように金具に豚肉を詰めて製造したものを「リテーナ」と呼んでいます。

リテーナは1本2.3kg～2.5kgほどで全体的に均一な形をしており、弊社では主に「リテーナ」を「タレカツ」へと加工、または「豚味噌ステーキ」へと加工、冷凍販売などを行っております。お取引先様では「チャーシュー」などに加工しております。

※カットスライス希望の方は別途ご相談ください。

以上