

二番の焼豚足（ラー豚）のおいしい食べ方

二番の焼豚足（ラー豚）は、レンジや湯せん、トースター、フライパンなどで温めてお召し上がりいただくことで、美味しくお召し上がりいただけます♪



食べ方動画

レンジの場合 焼豚足・ラー豚共通（トロトロを求める方）

トレイの中から袋（真空パック）を取り出し、切り口から2センチを開けてレンジで加熱してください。（お皿に出して温める場合はラップをかけて下さい。）

☆レンジでの加熱時間の目安☆ ※調理時間は目安になります。

1本の場合 ⇒ 500w で 1分 600w で 40秒
2本の場合 ⇒ 500w で 2分 600w で 1分40秒



湯せんの場合 焼豚足・ラー豚共通（よりトロトロを求める方）

トレイから取り出した袋（真空パック）がしっかりひたる程度の熱湯（沸騰状態）で約5分温めてください。

※加熱後に袋から取り出す際には火傷にご注意ください。※開封後はお早めにお召し上がりください。

トースターの場合 焼豚足（皮面バリバリを求める方）

レンジで温めた焼豚足を真空パックから取り出し、皮面を上にしてアルミホイルの上に乘せ、5分程度好みのパリっと感になるまで加熱してください。

※調理時間は目安になります。途中でご確認ください。

裏技！ 焼豚足（スタッフおすすめの食べ方）

レンジで温めた焼豚足を、小さじ1杯程度の油を引いたフライパン（中火）で、皮面を2分、裏返して1分ほど焼いてください。
（オリーブオイルで焼くとより一層おいしくお召し上がりいただけます。）

焼豚足は、加熱後にお好みで付属の特製酢ダレをかけてお召し上がりください。

【冷凍の場合】※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷蔵庫で解凍後に上記のお好みの方法で調理をしてお召し上がりください。

炭火焼にこだわった「二番の焼豚足」をご贈答やご自宅で

熟練職人によって、じっくりこんがり炭火焼きしておりますので、炭火の香りも十分にご堪能いただけます。



「二番の焼豚足 8本ギフトセット」
「焼豚足（8本）+ 特製酢ダレ+ニンニクダレ」
（化粧箱入り）



「二番の焼豚足・ラー豚ギフトセット」
「焼豚足（4本）+ ラー豚（4本）+ 特製酢ダレ+
ニンニクダレ」（化粧箱入り）



公式通販サイト

【製造・販売】 有限会社やきとり二番 ☎0944-85-8022