



真空パックDELI

真空パックDELIは今までのテイクアウトとは違い、お客様の手で仕上げをおこなっていただく必要があります。その分時間はかかりますが、より「出来立て」に近い状態でお召し上がり頂けることがメリットだと思います。

保存も効き、お好み食べ方で食べられる。

新しいハローの楽しみ方として是非ご活用下さい

ー現在のラインナップー

- ① 沖田黒豚の自家製サルシッチャ（冷凍）
- ② 国産若鶏 もも肉 ハーブロースト（冷蔵）
- ③ トリッパ（牛ハチノス）のトマト煮込み（冷凍）
- ④ フランス産鴨もも肉のコンフィ（冷凍）
- ⑤ 沖田黒豚とキャベツの白ワイン煮込み（冷凍）



Salsiccia

沖田黒豚 自家製サルシッチャ(冷凍)

2,200/ 2本



豚挽肉 にんにく 豚腸 塩 胡椒
赤ワイン 白ワイン
ラード(豚脂)

ハローの調理例

* 冷凍状態からの調理です

- 1 冷蔵解凍または常温で解凍しておく
- 2 フライパンに油を引いて約8分蓋をして弱火で焼く
(2分おきにひっくり返す)
- 3 お好みにオリーブオイル、レモンをかけてお召し上がりください

しっかりと旨みを持っているので、炒め物の具材や、
パスタの具材としてもバッチリはまります！

トマトソースと相性抜群！



Arrosto di pollo alle erbe

国産若鶏 もも肉 ハーブロースト (冷蔵)

580 / 100g



国産若鶏もも肉 にんにく 塩 胡椒
オリーブオイル
香辛料(カルダモン ローリエ 玉葱
レモンピール)

ハローの調理例

*冷蔵状態からの調理です

- 1 沸騰したお湯で3分湯煎
- 2 200°Cのオーブンで約5分
- 3 お好みにオリーブオイルをかけてお召し上がり下さい

湯煎で温めることでしっとり仕上がります！

実は冷たくても十分美味しいので

ゴロっと切ってサラダに入れても最高に美味しいです！



レモンピール)

Trippa al pomodoro

トリッパ(牛のハチノス)のトマト煮込み(冷凍)

1,300 / 1pc(250g)



ハチノス(牛のハチノス) 塩 胡椒
トマトソース オリーブオイル 白ワイン
香味野菜(人参 玉葱 セロリ にんにく)

ハローの調理例

*冷凍状態からの調理です

- 1 沸騰したお湯で5分湯煎
- 2 耐熱皿に移して、粉チーズをたっぷりかけましょう
- 3 220°Cのオーブンでこんがり焼けばフィレンツェ風の出来上がり！

ローズマリーを効かせているのでちょっぴり大人の味ですが、
お手軽にイタリア気分を味わえます！

そのまま太めのショートパスタとパスタと合わせても美味です！



Confit di anatra

フランス産 鴨もも肉のコンフィ(冷凍)

1,800 / 1本



フランス産鴨もも肉 塩
にんにく ラード(豚脂)

ハローの調理例

*冷凍状態からの調理です

- 1 沸騰したお湯で8分湯煎
- 2 熱したフライパンに油を引いて表面をこんがり焼く
- 3 肉の中央の関節部分をカットし、オリーブオイルと黒胡椒で仕上げ

鴨肉自体にしっかり塩味はついているので、加熱するだけで簡単です！
バターで焼いたり、バルサミコソースをかけたりアレンジは自由です！

パスタの具材にもバッチリ合います！



Maiale al vino bianco

沖田黒豚バラ肉とキャベツの白ワイン煮込み(冷凍)

1,600 / 1pc(250g)



鹿児島産黒豚 キャベツ 白ワイン

塩 胡椒 オリーブオイル

香味野菜(人参 玉葱 セロリ にんにく)

ハローの調理例

*冷凍状態からの調理です

- 1 沸騰したお湯で6分湯煎
- 2 お皿に盛り付けてお好みに黒胡椒、オリーブオイル、粉チーズ

北イタリアで食べられる「カッスーラ」という料理です
お店によっては白インゲン豆をたっぷり入れたりするところも。
トリッパ同様、耐熱皿でチーズのオーブン焼きでも最高です！

(1)解凍について

- ・解凍は湯煎、または常温での解凍か冷蔵庫での冷蔵解凍をお勧めします

→電子レンジでも解凍モードでも可能ですが、場合によっては真空パックが破裂する場合がありますのでご注意ください。

*急ぎの場合は湯煎での解凍が一番早いです

(2)賞味期限について

冷凍商品はお渡しから20日間でお召し上がり下さい。

冷蔵商品は3日の間にお召し上がり下さい。

保存料などは一切入ってませんので
開封後は当日中に食べ切るようにしてください。