

焼いておいしい秘密
その1

「肉のうま味と
ジューシーな肉汁」

焼いて食べるソーセージのおいしさは、なんと1つでもしっかりと肉のうま味とジューツと感じる肉汁です。
新作「焼いて旨いソーセージ」は「なめらかな食感ながら肉のうま味とジューシーな肉汁を味わう」焼き専用のソーセージです。
肉のうま味は赤身。うま味の強い豚モモ、豚ウデに加え牛の赤身を合わせて深いコクを出しました。
また、ジューシーな肉汁をつくり出すのは豚バラの脂身です。生地の仕上げにぎゅぐゅと散らすように脂身を混ぜることで、焼いた時に脂が溶けて肉汁があふれるように工夫しました。

焼いておいしい秘密
その2

「うま味を引き出す
13種の香辛料」

肉のうま味をより際立たせるのは「香辛料」です。このソーセージにはコショウやオニオン、パプリカやナツメグ、コリアンダーやカルダモン、タイムなど13種類の香辛料を使用しました。特にレモンの皮の酸味や赤唐辛子、青唐辛子の辛味など肉のうま味や甘みと合わさることで生まれる深い味わいを表現しました。
一口食べたときに感じるうま味や香り、食べ終わってなお余韻の残る辛味を楽しんでいただけばうれしいです。

焼いておいしい秘密
その3

「染み出る脂だけで
香ばしく焼き上がる
太めの天然羊腸」

腸には羊腸の中でも太めの直径28mmほどのものを使っています。ピアフルトなど豚腸を使うソーセージとは違い、皮がはち切れるかばかり切れないかのギリギリのところまでじっくり焼いてお召し上がりいただくのが、いちばんおいしい食べ方です。
フライパンを熱したら弱火にして、根気よく8分コロコロ転がしながら焼き上げます。焼くうちにソーセージの中から皮の表面にじんわりと染み出る脂で皮が香ばしく焼きあがり、うま味を一切逃がすことなく香ばしい焼きウインナーが楽しめます。

焼いておいしい。



おいしい
焼き方

切れ目はご法度!
フライパンには油を引かず。
あせらずじっくり弱火で8分。



新製品
焼いて旨いソーセージ
申込番号 8540 ¥580(税込)
内容量/150g(3本入り) 豚牛
賞味期限/冷蔵20日
カロリー 337kcal/塩分1.9g(100gあたり)

茹でておいしい。



おいしい
茹で方

茹で過ぎご法度!
お湯を沸かし沸騰したらいったん火を止め、冷蔵庫から出したてのウインナーを袋から出して鍋に入れ6~7分。



新製品
茹でて旨いソーセージ
申込番号 8541 ¥580(税込)
内容量/150g(3本入り) 豚牛
賞味期限/冷蔵20日
カロリー 337kcal/塩分1.7g(100gあたり)

茹でておいしい秘密
その1

「うま味の赤身
ふんわりをつくる
豚ロースの脂身」

茹でるソーセージはなんといってもそのふんわりとしたやわらかさが特徴です。今回の新作「茹でて旨いソーセージ」は圧倒的なふんわり感と茹でソーセージでありながら深みのある味わいを考えました。うま味をつくる赤身には豚より牛の赤身を多めに使いしっかりとコクのある味わいにし、脂身にはよりふんわりとした食感に練りあがる「豚ロースの脂身」を使用しました。

茹でておいしい秘密
その2

「コクと深みを出す
7種の香辛料」

茹でソーセージはスモークの風味など香ばしさがなかったため、やさしい味わいになりがちですが、このソーセージは茹でソーセージながらもコクのあるしつかりとした味わいを感じます。秘密は7種の香辛料、うま味を出す玉ねぎや酸味のレモン皮など、ハーブや香辛料で複雑な味わいをつくり出し、さらに「ペールラオフ(行者にんにくの葉)を加える事で深いコクを表現しました。

茹でておいしい秘密
その3

「やさしい歯ざわり
の羊腸でとことん
ふんわり」

ふんわり感を存分に楽しむならソーセージの直径はできるだけ太くしようと、羊腸の中でも皮が薄くて直径の大きい部分を使用しました。75度〜80度のお湯でじっくり温めること6分〜7分。表面がパリッと張りふつから茹で上がったアツアツのうちにお楽しみください。皮をむいていただく「層ふんわり感を楽しめます。
高温でグラグラグやうま味が出てしまうのでご注意ください。