



COCON TOHOKU

東北産豚肉使用

プリッとあらびき無塩せきウィンナー



東北産豚肉を原料に、プリッと粗挽きジューシーに仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

原料は東北産豚肉100%と天然羊腸を使用したあらびきウィンナーです。天日塩に、にがりを含ませて作る「差塩製法」を用いて製造した塩を使用しています。まろやかな味わいで豚肉の旨味を引き出しています。

また、亜硝酸ナトリウムなどの発色剤、保存料、リン酸塩を使用せずお肉本来の風味や旨味をお楽しみいただけます。

プリッと粗挽きジューシーに仕上げました。

株式会社いわちく のみなさん

安全でおいしい食肉製品を提供し、豊かな食生活に貢献します。
心を込めた商品・サービスを提供し、生産者と消費者を安心して結ぶかけはしとなれるように日々取り組んでいます。



〈こだわりの原料〉

岩手県を中心とした東北産の豚うで肉に限定して使用しています。豚うで肉は身が引き締まっていて旨味が濃いのが特徴です。このこだわりの原料にまろやかで素材の味を引き立てる海塩(天日塩)を使用し、練り上げました。腸詰には天然腸を使用していますので食べた時にプリッとした歯ごたえをお楽しみいただけます。また、素材の味を活かすように香辛料を厳選しブレンドしました。

〈こだわりの製法〉

無塩せき(ウインナーソーセージ)の原料肉を漬け込む際に亜硝酸ナトリウムなどの発色剤を使用しないで製造したものの製法で製造しています。また、保存料、リン酸塩も使用しておりません。お肉本来が持つ、風味や旨味をお楽しみいただけるように作りました。

〈こだわりの技術〉

食肉加工、製造販売、製品保管に至るまで一貫したシステムのもと、トレーサビリティや品質管理の国際基準であるISO22000を取得し管理しております。各生産工程における徹底した衛生管理で、安全・安心の高品質をお届けいたします。

〈おすすめの食べ方〉

お湯で温めた後に、フライパンなどで焼き目を付けてから食べると、パリッとした食感でよりおいしくお召し上がりいただけます。お好みでマスタードやケチャップを付けてお召しあがりください。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

国産基準であるISO、各生産工程における徹底した衛生管理のもと、安全・安心な商品を製造しています。農家の皆さんが育てた牛や豚を熟練の職人たちが知識と経験から作り出す高品質の食肉製品にし、県内外へ発信していくことで、東北地方全体の復興に貢献していきたいと考えています。



〈商品名〉東北産豚肉使用 プリッとあらびき無塩せきウインナー

【分類】:加工品

【製造者名】:株式会社いわちく

【製造地】:岩手県紫波郡紫波町

【主な原材料】:東北産豚肉、豚脂肪、でん粉、乳たん白、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、小麦繊維(小麦を含む)、香辛料、海藻粉末、ポーココラーゲン、酵母エキス、魚介エキス調味料、還元麦芽糖水あめ/調味料(有機酸)、香辛料抽出物(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む)

【内容量】:170g

【保存方法】:10℃以下

【賞味期限】:15日

【JANコード】:4573381183939

【ITFコード】:14573381183936