



宮城県大槻ファーム産豚使用 しこうまテツポウ塩ホルモン

素材の味が引き立つ塩味ベースで
歯応えのあるしこしこ食感です。



古今東北の産地から

主原料の豚ホルモンは、宮城県丸森町の自然豊かな大槻ファームで育てられためぐみ野豚」を使用しております。鮮度の良い原料を、入荷したその日のうちに丁寧に処理した物をカットし、一晩冷蔵庫で水切りし、味付けを行い袋詰め後、速やかに急速冷凍することで、翌日には商品となり、お客様に届いた時に鮮度の高い商品となるように努めています。

テツポウは豚内蔵肉の中でもわずかしかとれない希少部位です。

素材の味が引き立つ塩味ベースで、歯ごたえのあるしこしこ食感です。ごはんのおかず、酒の肴におススメの一品です。

ビゼラル株式会社のみなさん

弊社のこだわりは、何と言っても鮮度です。
お客様に届いた時に鮮度の高い商品となるように努めています。お客様には見えにくいところではありますが、手抜きせず良い商品を提供していきます。

古今東北商品のこだわり

こだわりの原料



宮城県仙南地方で、徹底衛生管理され育てられた、めぐみ野ポーク(三元豚)を原料として、より安心、安全な食材提供します。生産地と直結した仕入れと消費者ニーズに合わせた商品開発で、原材料から製品までを一貫管理するのがビゼラルのポリシーで、安全で確かな品質には絶対の自信を持っています



こだわりの製法

新鮮な、めぐみ野ポークの希少な直腸だけを丁寧にカツティングし熱湯に10秒ほど通して、冷水で冷やしモツの臭みを抑えてお子様やホルモンが苦手な方にも食べていただけるように工夫しました。タレは赤穂の天塩を使用し、にんにくとブラックペッパーの効いたパンチのあるタレでしこしこした食感を御賞味ください。



<テッポウはどこ部位？>

テッポウは正式名称ではなく、直腸の俗称を指します。直腸を開いたときに銃の形に似ていることからこの俗称がついたといわれています。食感は弾力が強いのが特徴です

<復興にける想い>

製造元のビゼラルは、塩釜市の海岸沿いに位置していますが、奇跡的に津波の被害は直接受けることはありませんでした。しかし電気や水の供給が長期間無く大変苦労しました。

社員は食料品の確保も困難な時期を乗り越えて、現在あたり前に有る食料品のありがたみを心から感じています。今現在も一歩一歩復興にむけて前進しています。

古今東北の商品が全国に広がれば、復興のチカラになると思います。是非ご賞味ください。

<おすすめの食べ方>

なんといっても炭火焼きが一番ですが、フライパンで焼いても十分に美味しくいただけます。一味変えて唐辛子をかけてピリカラ風味に、レモン汁をかけてさっぱり風味にして召し上がっても、非常に美味しく召し上がっていただけます。また、パンチのあるタレなので適量の野菜を加えて焼いて、おかずの一品としても御賞味ください



<宮城県大槻ファーム産豚使用 しこまテッポウ塩ホルモン >

【分類】: 畜産

【製造者名】: ビゼラル株式会社

【製造地】: 宮城県塩竈市

【主な原材料】: 豚直腸(宮城県産)、水飴(国内製造)、おろしにんにく、食塩、米発酵調味料、香辛料、醸造酢、ごま、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部にごまを含む)

【内容量】: 130g

【保存方法】: 4℃以下で保存してください。

【賞味期限】: 6日

【JANコード】: 4573381182284

【ITFコード】: 14573381182281