



東北産豚肉使用

たっぷり12種ホルモンミックス(仙台味噌味)



12種の部位ごとの
食感や味を楽しめます

古今東北の産地から

東北産豚のホルモンを含む
12種類の内臓(小腸、大腸、
直腸、ハツ、レバー、カシラ、
ガツ、コブクロ、気管、食道、
ハツモト、ノドブエ)を使用
し、各部位毎の食感や味を
楽しめます。
味付けは、宮城県ご当地グ
ルメの気仙沼風で仙台味噌
のコクとニンニクの風味が効
いた味付けになっています。
焼いたホルモンとウスター
ソースをかけた千切りキャ
ベツと一緒に食べるのがお
すすめです。

船田食品製造株式会社の皆さん

内臓肉製品のメーカーとして、おいしいホルモンを
食べて頂きたいとの思いで、東北産豚内臓肉を原
料に使用したミックスホルモンを開発しました。
ホルモンは部位によって様々な旨みや食感があり、
定番の小腸、大腸、直腸はもちろんあまり市場で
は味わえない希少部位のコブクロ、気管、食道、
ハツモト、ノドブエなど12種類の部位の食感をお楽
しみください



＜こだわりの原料＞

豚肉は東北産豚ホルモンのみを使用しております。12種類の部位（小腸、大腸、直腸、ハツ、レバー、カシラ、ガツ、コブクロ、気管、食道、ハツモト、ノドブエ）を職人が丁寧に下処理をおこない臭みが少なく部位毎の旨みや食感を味わえます。味付けは相性抜群の旨味がある仙台味噌をベースにした独自配合のタレを使用しております。

＜こだわりの製法＞

産地から厳選した内臓肉を鮮度の良い状態で職人が部位毎に切り分け、丁寧に洗浄、トリミング、カットすることで臭みを少なく仕上げております。また、独自製法でトリップや旨みが逃げ出さない処理を加え、加熱してもプリプリ、コリコリ、ジューシー感など部位ごとのお肉本来の味わいを感じられるホルモンに仕上げました。

＜～震災時からの苦労～＞

東日本大震災から約8年（2019年時点）風評被害から販路縮小などがありましたが、日々懸命な努力を積み重ね、様々な支援を頂き商品作りを行っております。自然豊かな東北の地で育てられた豚肉を使用し安全安心でおいさを届けることが喜びであり、商品作りを継続することで東北全体の復興に貢献し、頂いたご支援を東北からお届けしたいと考えております。

＜おすすめの食べ方＞

炭火で焼くと味わいがぐっとまします。火加減に注意しながら焦がさないように焼き目が付くまで焼くのがおいしさの秘訣です。ご当地ホルモンで有名な宮城県仙沼地域では焼きたてのホルモンを千切キャベツにウスターソースをかけて一緒に食べるのが定番です。濃厚なホルモンをあっさりとし召し上がれます。



＜船田食品のこだわり＞

鮮度の良い内臓肉を屠場から日々専用便で引取し、ホルモン独特の他にはない旨みや食感を多くの方にお召し上がっていただけるように、洗浄、トリミング、カットを職人が丁寧にこない臭みを少なく仕上げております。

味付けは昭和48年創業から安全、安心でおいしい商品を届けたいとの思いで、独自配合で研究・製造・販売に努めております。



＜商品名＞ 古今東北 東北産豚肉使用 たっぷり12種ホルモンミックス（仙台味噌味）

【分類】：畜産

【製造者】：船田食品製造株式会社

【製造地】：宮城県利府町

【主な原材料】：豚内臓（国産）〔小腸、大腸、直腸、ハツ、レバー、カシラニク、胃、コブクロ、気管、食道、ハツモト、ノドブエ〕、みそ、にんにくペースト、砂糖、発酵調味料、植物油脂、しょうがペースト、食塩、ごま、唐辛子、こしょう/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、トレハロース、酵素、保存料（ポリリジン）、（一部にごま・大豆・豚肉を含む）

【内容量】：150g

【保存方法】：4℃以下で保存してください

【賞味期限】：D+9日

【JANコード】：4573381183519

【ITFコード】：14573381183516