



COCON TOHOKU

東北産豚肉使用

## レモン香る生ウインナー(レモン&パセリ)



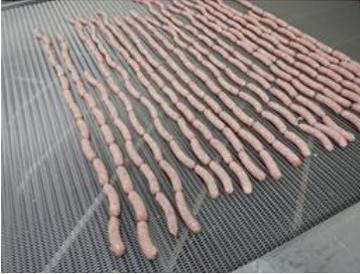
レモンの風味と  
豚本来の旨味が味わえる  
生ウインナーです。

古今東北の産地から  
東北産豚肉・津軽海峡の塩を使用し、爽やかなレモンの香りと肉の旨みが広がる生ウインナーです。  
製造時に加熱していませんので召し上がる際に十分に加熱してお召し上がりください。未加熱ならではの豚肉本来の旨味が味わえます。



### 株式会社いわちくのみなさん

生ウインナーの魅力は、何といっても原料のフレッシュさと、製造時に加熱していないからこそ味わえるじゅわつとした肉汁です。レモンとパセリの爽やか風味も合わせてお楽しみいただける商品ですので、是非とも皆様にこの美味しさを味わって頂きたいです。



〈こだわりの製法〉  
 作りたての味をご家庭  
 でお楽しみいただける  
 よう、腸詰後、急速凍  
 結を行っています。  
 未加熱ですので、豚肉  
 本来の旨味とジュー  
 シーな味わいを楽しむ  
 ことができます。

〈こだわりの原料〉  
 東北産豚肉・津軽海峡  
 の塩を使用し、爽やか  
 なレモンの香りと肉の  
 旨みが広がる生ウイン  
 ナーに仕上げました。  
 天然羊腸を使用する  
 ことで生まれるプリッ  
 とした食感と、粗挽き  
 にすることでお肉の食  
 感を感じていただける  
 よう工夫しています。

＜おすすめの食べ方＞

1. 商品を袋から取り出し、冷凍のまま80～90℃のお湯で、約8分間ゆでます。
2. ゆであがったら水気を切り、熱したフライパンで油をひかずに皮がパリッとなるまで焼いてお召し上がりください。  
 ※製品の中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

その他、アレンジレシピとして、

・ゆでた生ウインナーとお好みの野菜(トマト、ズッキーニ、しめじ等がおすすめ)を耐熱皿に敷き詰め、オリーブオイルを掛け、塩コショウをします。そのままトースターで焼き色がつくまでじっくり焼いてオーブン焼きに。

・焼いた生ウインナーをひと口大にカットし、パスタの具に。生ウインナーの肉汁をパスタに絡めるのを忘れずに！



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

いわちくは生産者と消費者を美味しさでつなぐ架け橋でありたいと考えています。東北の農家の皆さんが愛情込めて育てた牛や豚を美味しい食肉製品にして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。

＜いわちくのこだわり＞

株式会社いわちくは、と畜から解体、食肉加工、加工品製造までを一貫して行っている「産地食肉センター」です。工場では品質管理の国際基準であるISO22000を取得し管理しています。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します。



＜商品名＞古今東北 東北産豚肉使用 レモン香る生ウインナー(レモン&パセリ)

【分類】: 畜産

【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】: 豚肉(東北産)、豚脂肪(国産)、食塩、香辛料、砂糖、レモン果汁、海藻粉末、酵母エキス、たん白加水分解物/調味料(有機酸等)、トレハロース、香料、香辛料抽出物、(一部に豚肉を含む)

【内容量】: 300g

【保存方法】: -18℃以下で保存して下さい。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381185582

【ITFコード】: 14573381185589