



COCON TOHOKU

岩手県産豚肉使用

パリじゅわポークウィンナー



岩手県産の豚肉を使用。
プリっとした食感に仕上げた
ウィンナーです。

新鮮な岩手県産豚肉
を使用し、豚肉本来
の旨味を活かした
ジューシーなウィン
ナーです。また、天然
羊腸を使うことでパ
リッとした食感に仕
上げました。煮ても
焼いてもおいしいウ
ィンナーです。

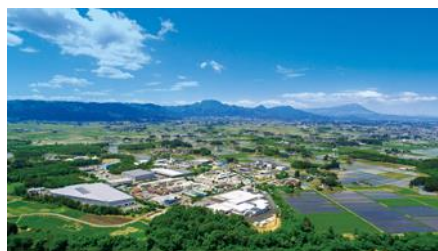
古今東北の産地から

株式会社いわちくのみなさん



私たちの地元岩手県産の豚肉のおいしさを活かしたウィンナーに仕上げています。シンプルな味わいなので、どんな料理にも合う、普段使いに最適なウィンナーです。

岩手県産の豚肉を使用したウィンナーのおいしさを是非お楽しみください。



〈こだわりの原料〉
使用する豚肉は、私たち「いわちく」の工場がある岩手県産の豚肉に限定しています。ハム・ソーセージを作っている工場と同じ敷地内で処理加工された新鮮な豚肉を使用しています。また、お肉を詰める皮には、天然の羊腸を使用しているため、パリッとジューシーな食感です。

〈こだわりの製法〉
豚肉をあらびきにして、しつかりとした噛みごたえとジューシーな肉汁感を感じて頂くことができます。お肉の味わいを活かすため、塩、砂糖、香辛料をベースに味付けし、シンブルな味付けにしました。

＜おすすめの食べ方＞

沸騰しない程度のお湯（約90℃）で約3分ほど温めてからお召し上がりください。お好みでフライパン等で焼き色を付けるとよりおいしくお召し上がりいただけます。

①インスタントのオニオンスープにお湯を注いで、パリじゅわウインナーを入れてそのまま蓋をして2分！ただのインスタントスープが、ウインナーの旨味が溶け込んだワンランク上のスープに。

②お湯で温めた後、小さめのロールパンに挟むとミニホットドックに。

寒い季節には、おでんやポトフもおすすめです。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

私たち「いわちく」は生産者と消費者をおいしさでつなぐかけはし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、弊社でおいしい食肉製品にし、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。

＜こだわりの一貫生産＞

「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いたします。



＜商品名＞古今東北 岩手県産豚肉使用 パリじゅわポークウインナー

【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（岩手県産）、豚脂肪、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料、酵母エキス／加工でん粉、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（V. C）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、（一部に豚肉を含む）

【内容量】：150g

【保存方法】：10℃以下で保存

【賞味期限】：D+29日

【JANコード】：4573381185704

【ITFコード】：14573381185701