

## 食肉加工品



原料・製法・スパイス・塩 すべてにこだわった逸品。原料肉は網走産“知床ポーク”適度な弾力、コクのある赤身、融点が低く甘味のある脂肪、豚肉独特の臭みは一切ありません。塩漬は“乾塩法”。手間と時間のかかる製法ですが美味しく作るには一番大切な作業です。塩はドイツの岩塩を使用しています。スパイスは12種類を品種別に独自にブレンドし、それぞれの個性を演出しています。練り込み・腸詰・燻煙はすべて“美味しさ”のための手造りです。通常のメーカー加工品、ハム、ソーセージの取扱いも行っておりますが、貴社のプライベートブランドのハム、ソーセージの製造を致します。

市販の商品では満足いただけない貴方に“こだわり”の逸品を製造致します。平成6年に食肉加工品製造業を取得、以来「特異商品」のみ当社工場にて生産しています。

## 食肉加工品の商品一覧



オニオンウィナー



ガーリックウィナー



からしマヨネーズウィナー



スパニッシュウィナー



チーズウィナー



チューリンガーウィナー



トルネードウィナー



ヒューゲルブルス



手造りバラベーコン



無添加ウィナー



蝦夷鹿スモーク



知床ポーククロスハム



グリルドソーセージ



サルシッチャ



チョリソーイタリアン