

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

豚

畜産物

あらびきウィンナーソーセージ



ドイツマイスターの製造技術で、職人が丁寧につくりあげました。

ドイツマイスターの技術を基本として、日本人に合った味付けで作上げたのが、伊豆沼ハムシリーズです。

宮城県内の、生産者の顔が見える豚肉を使用し、熟成に時間をかけて作っています。添加物の使用をできる限り抑え、素材の味を生かした商品を作り続けています。



(有)伊豆沼農産(佐藤耕城)

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

☎0220-28-2986

土・日・祝日は除く
平日9:00~17:00まで

[商品のお問い合わせ / info@izunuma.co.jp / FAX: 0220-28-2987]

おすすめの調理法

水を入れた鍋にウィンナーを入れ火にかけます。沸騰する直前に火を止め、そのまま約5分ほどあたためます。
または、お好みでフライパンに油を引かず、少し焦げ目がつくくらい焼いてお召し上がりください。

主原料	豚肉
規 格	90g(4本入) / P
賞味・消費期限	20日
発注から 納品までの日数	4営業日
梱包材質	ダンボール
特定原材料7品目 アレルギー物質	小麦
ホームページ	http://www.izunuma.co.jp

生産地	宮城県
保存温度帯	冷蔵10℃以下
容量・入数	ご相談に応じます
単品の荷姿	真空パック
最低納品単位	ご相談に応じます
サンプルの提供	可

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL: 022-211-2813 FAX: 022-211-2819 MAIL: s-brand@pref.miyagi.lg.jp