

わたしのこだわり

商品カルテ

2019年5月作成 東都生活協同組合 商品部

商品名	東都国産焼いておいしいソーセージ（信州ハム）		
規格	180g		
本体価格	330 円	税込価格	356 円
製造者名	信州ハム	製造地	長野県
熱量	100g当たり246kcal	食塩相当量	100g当たり 1.5g
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週
保存方法	冷蔵	賞味期間	20日



商品説明の
動画が見られます。



原材料名 豚肉、鶏肉、豚脂肪、糖類（砂糖、粉末水あめ）、食塩、チキンエキス、香辛料、デキストリン、かつお節エキス、酵母エキス、たん白加水分解物、植物油脂/加工でん粉、トシハロース、貝カルシウム、（一部に豚肉・鶏肉を含む）

ブランドの約束 ■ ①国産原料優先使用 ■ ②食材の味を生かす ■ ③商品情報の提供 ■ ④つくり手とのコミュニケーション ■ ⑤組合員評価 ■ ⑥継続的な改善 □ ⑦伝統的な製法

こだわりポイント
・お肉本来の風味を活かした無塩せきソーセージ。
・原料肉は国産の豚肉と産直鶏肉の「南国元気鶏」。
・豚肉をメインに使用しているので、しっかりとした旨みが味わえます。
・アレルギーの表示対象品目の特定原材料7品目（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに）不使用。 ※工場では使用し製造している商品もあります。

商品特徴
①国産指定産地の豚肉とマルイ農協の南国元気鶏ムネ肉を使用。
②肉を細挽きにしているので、なめらかでやわらかな食感が特徴です。さらに、豚脂肪を加えることでやわらかさとジューシー感をアップさせています。

おすすめの食べ方
お好みの厚さにカットして焼くほか、炒め物やスープの具などにもおすすめ。また、冷めてもやわらかいので、お弁当にも。

東都生協との関わり
1990年頃より取引が始まり、当初から東都生協オリジナルの無塩せきハム・ベーコン・ソーセージを手掛けています。三本杉マークを経て、わたしのこだわりハム・ベーコン・ソーセージは全て信州ハムが製造しています。

開発エピソード
幅広い世代に、おいしく利用し続けていただける様に、東都生協と信州ハムが協力し商品開発をしました。組合員の声に応え、主原料に国産豚肉・鶏肉を使用し、無塩せき製法で作りました。無塩せきとは、製造工程で亜硝酸塩等の発色剤を用いず塩漬けすることをいいます。

商品モニターのおすすめコメント
●焼いて単品で食べたり、お弁当には勿論良いですがクセが無いので他の食材とも合わせやすいと思います。スパム風におにぎらずにもオススメです。 ●お弁当やスープ、チャーハンなど幅広いメニューにお役立ち、子供からご年配まで食べやすい。 ●見かけよりも食べごたえがあります。切っただけで食べられて、常備しておくとても便利です。

商品モニター試食評価

■おいしい評価	98%
・非常においしい	28%
・おいしい	58%
・どちらかといえばおいしい	13%
・どちらかといえばおいしくない	1%
・おいしくない	0%
・全くおいしくない	0%

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

ホットケーキミックスを使ってアメリカンドッグ



【材料】

8人分

○東都国産焼いておいしいソーセージ・・・1本 ○ホットケーキミックス・・・150g ○牛乳・・・大さじ1～2 ○卵・・・1個 ○揚げ油 ○ケッチャップ、マスタード

【作り方】

- ①、ボウルに卵を入れて溶きほぐして、ホットケーキミックスを加えて牛乳を加え混ぜて生地を作ります。
- ②、ソーセージはお好みの厚さにカットします。
- ③、①の生地で②のソーセージを包みます。
- ④、170℃に熱した揚げ油で揚げます。(3分～5分)

②メニュー名：

ハムカツ風に(お好みでタルタルソースをつけて)



【材料】

2人分

○東都国産焼いておいしいソーセージ・・・1本 ○(小麦粉・卵・パン粉)・・・適量 ○タルタルソース・・・適量 ○付け野菜 ○プチトマト ○レモン

【作り方】

- ①、ソーセージはお好みの厚さにカットします。
- ②、小麦粉、卵、パン粉の順につけて180℃くらいの油で揚げます。
- ③、お好みの野菜を添えてお皿に飾ります。

③メニュー名：

チンゲン菜を使ったソーセージバーグチャンプルー



【材料】

4人分

○東都国産焼いておいしいソーセージ・・・1本 ○チンゲン菜(5cm長)・・・2株 ○人参(短冊切り)・・・1/2本 ○もやし・・・1/2袋 ○玉ねぎ(薄切り)・・・1/2個 ○豆腐(水切りしておく)・・・1/4丁 ○卵・・・2個 ○塩、こしょう・・・少々 ○鶏がらスープ・・・小さじ1

【作り方】

- ①、フライパンに多めの油を熱して、豆腐の表面に色がつくまで焼き、一度取り出します。
- ②、フライパンに玉ねぎ、にんじんを入れて炒めます。
- ③、ソーセージを入れて炒めます。(焼き色がつくように)
- ④、もやし、チンゲン菜、豆腐も入れて炒めます。
- ⑤、とき卵をいれ混ぜ、塩・こしょう・鶏がらスープで味をつけます。