

本物の味を、本当の味わい方で。

ベーコン Handwerk Bacon



©handwerk

[ベーコンの味わい方]

ハントヴェルクのベーコンは、北海道産の豚肉を吟味し、伝統的製法でつくっています。味わってほしいのは、手仕事ならではの食感です。焼きすぎると固くなりますのでご注意ください。

おすすめ Recipe ベーコンの旨味がしみこむ「ジャーマンポテト」

ハントヴェルクのベーコンは、じゃがいもと相性がぴったり。季節の野菜と炒めたり、シチューやグラタン、パスタやピザなどの具材としても幅広くご利用いただけます。

[作り方]

- 1 たまねぎをくし切りにし、じゃがいもを下ゆでして大きめに切っておく。
- 2 フライパンでサラダ油等は使わずにベーコンを中火で軽く炒め、一度取り出す。
- 3 溶け出たベーコンの脂で、くし切りにしたたまねぎを炒め、下ゆでしたじゃがいもを加え、よく和える。
- 4 塩・胡椒で味を整え、皿に盛りつけてから最後にベーコンを乗せてできあがり。お好みで粉チーズをトッピングにどうぞ。



©handwerk

POINT スライスは、肉繊維に対して垂直に



ベーコンは肉繊維に対して垂直に包丁を入れると、より食感が楽しめます。ハントヴェルクのベーコンは、お肉を取り出した時に肉繊維がヨコになるようにパッケージ済み。繊維の方向を確かめて切ってください。

保存上のご注意

製品の賞味期限は未開封で保存した場合の期限です。保存料は一切使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。

「おいしい」は、しあわせのかけら。

handwerk
ハントヴェルク

本物の味を、本当の味わい方で。

ロースハム *Handwerk Coin*

[ロースハムの味わい方]

ハントヴェルクのロースハムは、手をかけずシンプルに味わってもベスト、ひと手間かけて味わってもベスト。開封後そのまま召し上がれますので、しっとりとした食感と熟成の旨味をご堪能ください。薫りを楽しみたいときは、グリルして召し上がるとスモークの芳醇な香りがより引き立ちます。

北海道産熟成ロースハム(厚切りスライス)



©handwerk

贅沢に“厚切りロースハムステーキ”はおすすめです。フライパンで薄く焼き色が付く程度(中火で片面40~50秒ずつが目安)にグリルして召し上がりください。仕上げに軽く炙ったハーブを添えて。



©handwerk

美味しいパンとの相性は抜群です。季節の野菜と厚切りのロースハムを豪快にパンに挟んで、ドレッシングやマスタードソースなどお好みの味付けでオープンサンドはいかがでしょう。

スモーク *Handwerk Smoked meats*

[スモークの味わい方]

ハントヴェルクのスモークは、あえて手をかけずシンプルに味わうのがベスト。スモークスペアリブは温めるだけで充分おいしく、スモークチキンは相性のいいソースをつけるだけで簡単においしくいただけます。

北海道十勝ホエー豚スモークスペアリブ



©handwerk

電子レンジまたはコンロで温めてお召し上がりください。

北海道桜姫鶏スモーク



©handwerk

そのままスライスしてお召し上がりください。お好みにより、わさび醤油やマスタードも相性抜群。サラダ・マリネ・サンドイッチ等にもぴったりです。

保存上のご注意

製品の賞味期限は未開封で保存した場合の期限です。
保存料は一切使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。

「おいしい」は、しあわせのかけら。



handwerk
ハントヴェルク

本物の味を、本当の味わい方で。

ウインナーソーセージ

Handwerk Wiener Sausage

【ウインナーソーセージの味わい方】

ハントヴェルクのウインナーは、製法によっておすすめの食べ方が違います。「ニュールンベルガー」は茹でて食べるのがベスト。「スモークウインナー」「ピアウインナー」「チューリンガー」「チョリソ」は茹でた後に焼いて食べる。セミドライソーセージの「カルパス」は加熱しないでそのままです。ぜひ、製法に合わせた食べ方をご賞味ください。



©handwerk



POINT.1

沸騰させずにポイルする

95～99℃の沸騰しない程度のお湯で2～3分泳がせるように温め、ソーセージが浮かんできたら食べごろです。



POINT.2

焼いて食べる場合は

こげ目をつける程度に

ポイルした後のソーセージは熱したフライパンに、ころん。皮にこげ目をつける程度で充分です。焼きすぎにはご注意ください。

ボロニア類

Handwerk Bologna Sausage

【ボロニア類の味わい方】

ハントヴェルクのボロニア類は、滑らかな食感の絹挽き肉と肉粒感のある荒挽き肉の絶妙なバランスが醍醐味です。そのまま味わっても、ひと手間かけても美味しく召し上がれます。



©handwerk

【ボロニアソーセージ・スライス】【リオナソーセージ・スライス】【サルシッチャ・スライス】は、開封後、そのまま召し上がれます。サンドイッチの具材やサラダのトッピング、お好みの大きさにカットしてピザやパスタなど幅広くご利用ください。贅沢にソーセージステーキで召し上がるのもおすすめです。フライパンで薄く焼き色が付く程度(中火で片面40～50秒ずつが目安)にグリルして召し上がりください。

保存上のご注意

製品の賞味期限は未開封で保存した場合の期限です。保存料は一切使用しておりませんので、開封後はお早めにお召し上がりください。

「おいしい」は、しあわせのかけら。

 **handwerk**
ハントヴェルク