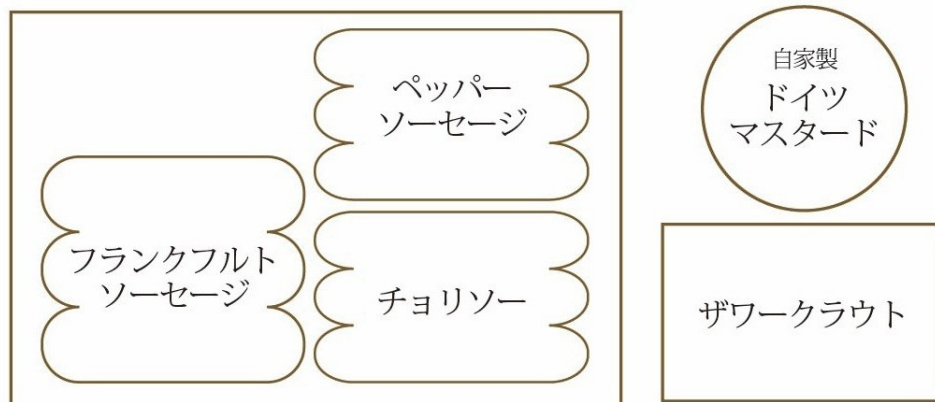


自家製 ソーセージの盛り合わせ

宮崎県都城市 はざま牧場の「きなこ豚」を使用しています
素材や製法にこだわった自家製ソーセージです



● ペッパーソーセージ

挽きたての黒胡椒をたっぷり加えた爽やかな風味のソーセージ。

● フランクフルトソーセージ

皮はパリッと中はフワッとジューシーな太めのソーセージ。
スモークの香りを効かせました。

● チョリソー

低温でスモークした後にじっくりと乾燥・熟成させた深い味わいと辛みが特徴のチョリソーソーセージ。

自家製ソーセージの おいしいお召し上がり方

1. 水1リットルあたり 10gの割合で塩を加えて沸騰させ、ソーセージを入れて下記の時間を目安に弱火でゆっくりと温めてください。

*** 温め時間の目安 ***

フランクフルトソーセージ	約8分
ペッパーソーセージ	約5分
チョリソー	約5分

2. ソーセージが温まりましたら出来上がりです。
3. ザワークラウトは鍋に移し軽く温めていただくか、器に移してラップをし電子レンジで温めていただき、ソーセージの付け合わせとしてお召し上がり下さい。

* 自家製ドイツマスタードをつけますと、
より一層おいしくお召し上がりいただけます。