

サンドイッチ&ハンバーガー「食材」便利帖

サンドイッチ&ハンバーガーの売れる商品づくりに役立つフィリング(ハム、ソーセージ、ツナ、卵製品など)、バター、マーガリン、ジャムなどの食材を製品ガイドした。

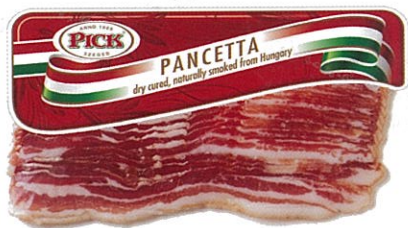
C:マンガリツァ生ハム



●ハンガリー政府認定の「食べられる国宝」、マンガリツァ豚は健康的に育てられ、不飽和脂肪酸やビタミン、ミネラルを豊富に含むことが特徴のヘルシーな豚肉。霜降りのマンガリツァ豚モモ肉は生ハムにもぴったりの素材。24ヶ月熟成して作られる

生ハムはとろける脂身と上質な肉との味わいのバランスが見事。シャパンパンなどにも良く合い、一度食べたらやみつきになる。◆扱い先 ピックサラミハンガリー(株)・(株)協同インターナショナル ☎044(866)5975

B:パンチェッタ



●サラミ他約200種類もの食肉加工品製造で100年以上の歴史のあるピック社が、開発に1年以上費やして完成させたパンチェッタ。日本人にも食べやすいように仕上げた。燻製には2年以上乾燥させたブナの木を使い、原料肉には南ハンガリー産の厳選豚バラ肉のみを使用。軽く炙るとスモークの風味が一層引き立つ。使いやすい200gスライスパック。◆扱い先 ピックサラミハンガリー(株)・(株)協同インターナショナル ☎044(866)5975

A:マンガリツァサラミ



●サラミの生産からスタートしたピック社が自信を持ってお届けする特別なサラミ。原料肉にはハンガリー政府認定の「食べられる国宝」、マンガリツァ豚のみを使用。上質な霜降りでありながら、コレステロールの原因となる飽和脂肪酸が少ないヘルシーな豚肉。とろけるような味わいをサンドイッチ、サラダ、ピザなどで楽しめる。◆扱い先 ピックサラミハンガリー(株)・(株)協同インターナショナル ☎044(866)5975

D:ネオクリーミーマーガリン



●ヨーロッパ産岩塩を使用した有塩タイプのスプレッドマーガリン。自然なバターの香りとコクがあるコンパウンドタイプ。トーストやホットケーキのスプレッド、菓子パンやどら焼きなどのフィリング、サンドにも使える。またジャムや餡などとの相性が良く、あわせた素材の風味を生かしたメニューが作れる。◆扱い先 (株)ADEKA ☎03(4455)2871

E:豚肉のリエット



●豚肉のリエットは、フランスのロワール地方を中心に親しまれてきた、豚肉を香草と一緒に白ワインで煮込んで、細かくほぐした家庭料理。日本でも、ワインバーやバルなどで、隠れた人気メニューになっている。この手間と時間のかかる豚肉のリエットを製品化。そのままパンにフィリング、スプレッドして使用できる。◆扱い先 (株)ADEKA ☎03(4455)2871

F:ハーダース アボカドシリーズ

●超高压殺菌技術により、添加物を使用することなく、風味や色調を天然のアボカドそのままの状態に保った高品質の商品。使いやすいサイズの4種類。アボカドを半分にして、果肉をきれいにくりぬいた「ハーフカット」、果肉感を活かした「チャンキーバルブ」、なめらかな食感の「ピューレ」、ハラペーニョペッパー、たまねぎ、にんにくなどを絶妙にブレンドしたスパイシーな「ガッカモーレ」(冷凍品)。◆扱い先 丸源飲料工業(株) ☎03(3617)0121



G:北海道クリームチーズ



●北海道根釧地区の牛乳のおいしさをそのまま生かしたナチュラルチーズ。やさしい乳味感とまろやかな塩味、口当たりなめらかなチーズである。◆扱い先 タカナシ乳業(株) ☎045(361)1141