

業務用商品カタログ



ドイツ農業協会国際品質競技会
2003年より金賞受賞中



POINT.1 原料の違い

美味しいハムを造る基本は
良質な原料を選ぶこと。
入荷時のチェックも
欠かせない重要なポイントです。



POINT.2 香辛料の違い

ハムの美味しさを引き立てるのが
香辛料の配合とバランス。
一段と薫り高い札幌バルナバハム
独自の風味を生み出します。



POINT.3 製造技術の違い

オートメーションシステムとは違い、
磨かれた技術が必要不可欠。
手間を惜しまず、じっくりと時間を
かけて造り出します。



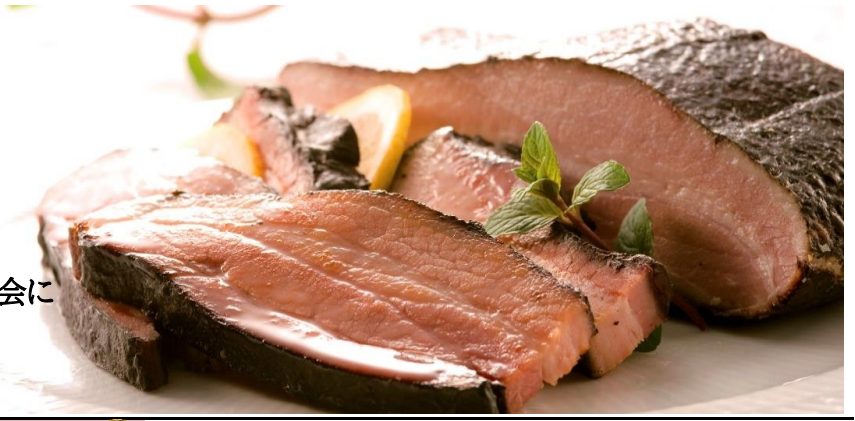
POINT.4 販売対応の違い

札幌バルナバハムの美味しさと共に
真心をお届けしたいと考えています。
新製品の開発、特注商品の対応など
積極的に行っています。



<p>社 名 札幌バルナバフーズ株式会社</p>	<p>1979年 ドイツ風ハム・ソーセージの製造販売を目的としてマツダ食品(株)を設立。札幌市西区に工場完成。西独より食肉加工マイスターを招きドイツ加工技術を習得。</p>
<p>設 立 1979年7月 マツダ食品株式会社として創業</p>	<p>1980年 マツダハム・バルナバのダブルブランドで食肉加工品50品目、食肉10品目をもって営業開始。</p>
<p>事業目的 ハム・ソーセージ 及び 弁当 並びに 水産加工品の製造・販売</p>	<p>1981年 技術習得のため西独シュツットガルト地方に社員派遣。 1982年 消費者団体(生活クラブ)とタイアップして無塩せきウインナーを開発、販売開始。</p>
<p>所在地 ■ 本社・総務本部</p>	<p>1983年 コールドハム(生ハム)の発売開始。</p>
<p>〒063-0849 札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号 TEL 011-643-2581 FAX 011-643-4241</p>	<p>1985年 札幌市学校給食に無塩せきベーコン・ウインナー等納入開始。 北海道ブランドハム発売。</p>
<p>■ ハム事業本部</p>	<p>1986年 東京事務所開設。</p>
<p>〒063-0849 札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号 TEL 011-643-2557 FAX 011-642-6260</p>	<p>1988年 技術研修のためドイツミュンヘン市に社員派遣。 ロースシンケン(生ハム)発売開始。</p>
<p>■ 農水産・空弁事業本部</p>	<p>1990年 技術研修のためドイツフランクフルト市に社員派遣。 札幌開拓使ハム発売。</p>
<p>千歳工場 〒066-0009 千歳市柏台南1丁目1番地9 TEL 0123-49-3333 FAX 0123-49-3344</p>	<p>1991年 マツダハム(株)に社名変更。 札幌物語発売。冷凍宅配便ギフト、ローストビーフ発売。</p>
<p>■ 営業本部</p>	<p>1994年 バルナバ職人芸発売。</p>
<p>ハム営業部 〒063-0846 札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号 TEL 011-642-4186 FAX 011-643-2568</p>	<p>1995年 札幌バルナバ販売(株)設立。札幌風物詩発売。 1998年 「農家のベーコン」発売開始。</p>
<p>農水産・空弁営業部 〒066-0009 千歳市柏台南1丁目1番地9</p>	<p>2000年 札幌バルナバハム(株)に社名変更。北海道空港グループとなる。 2001年 資本金8,000万円に増資。</p>
<p>空弁事業 TEL 0123-49-3366 FAX 0123-49-3367</p>	<p>2003年 ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会において、金賞5個・銀賞2個を受賞。 2005年 資本金2億8,000万円に増資。</p>
<p>水産事業 TEL 0123-49-2456 FAX 0123-49-2457</p>	<p>2007年 新製品、乳酸菌発酵生ハムの熟成工程において、北海道新技術・新製品開発賞の「大賞」を受賞。 当社と北海道エアポーツサービス(株)が合併。 新社名を「札幌バルナバフーズ株式会社」とする。</p>
<p>■ 東京営業部 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル5F TEL 03-3533-4186 FAX 03-3553-4181</p>	<p>2008年 洞爺湖サミット(G8)で首脳への朝食メニューに採用される。 2010年 本場ドイツの5都市を巡る製造研修に参加し、食肉マイスターゲルハルトコッホ氏に師事。 2011年 空弁事業所並びに水産事業所を千歳市柏台へ移転統合。</p>
<p>資 本 金 2億8,000万円</p>	<p>2012年 「農家のベーコンシリーズ(味噌味、塩麹味)」発売開始。 新千歳空港にて海産物(和)を中心としたお弁当処「美食千歳」をオープン。</p>
<p>株 主 北海道空港株式会社(100%)</p>	<p>2013年 新千歳空港初の肉類(洋)を提供するお弁当処「Bisyoku.sensai」をオープン。 新千歳空港に新感覚デリカテッセン(惣菜店)「ごちそうDeli」をオープン。 牛・生ハムユッケの発売。(社)北海道食品産業協議会より奨励賞を受賞。</p>
<p></p>	<p>2015年 本社新社屋完成 移転(西区八軒9条:本社・工場)。 新スモークハウス導入により「冷燻」の生ハム・生ベーコンを発売。</p>
<p></p>	<p>2018年 新千歳空港国内線ゲートラウンジ内に、出汁茶漬け・おにぎりを主とした「茶屋・美食千歳」をオープン。</p>
<p></p>	<p>2020年 ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会において、2003年から連続金賞を受賞。</p>
<p></p>	<p>2022年 「ごちそうDeli」をリニューアルし、ミートマルシェ「B-style's」をオープン。</p>

農家のベーコンは、豚ばら肉にドイツアルプス岩塩などをすり込み昔ながらの乾塩法で調味。まるやかでコクのある塩味と凝縮した豚肉の旨味が特徴です。ドイツ農業協会(DLG)の国際品質競技会において連続で金賞受賞した商品です。



農家のベーコン 大 約3.2kg

豚ばら肉に塩などをすり込む昔ながらの乾塩法と呼ばれる手間暇のかかる製法で調味し、乾燥・熱処理し外面を黒く仕上げました。カットした時の断面の肉色(赤肉と脂肪)と外面色(黒色)のコントラストは他のベーコンにはないパルナバ品質です。厚切りにしてフライパンで焼くと、ほどよく脂肪が溶け美味しく召し上がれます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。



■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111B25065

■アレルギー 豚肉

■JANコード

4979250154121

■規格 約3.2kg前後(不定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約3.2kg×5	約16.0kg	656×306×242



農家のベーコン 1/3 約1.0kg

豚ばら肉に塩などをすり込む昔ながらの乾塩法と呼ばれる手間暇のかかる製法で調味し、乾燥・熱処理し外面を黒く仕上げました。カットした時の断面の肉色(赤肉と脂肪)と外面色(黒色)のコントラストは他のベーコンにはないパルナバ品質です。厚切りにしてフライパンで焼くと、ほどよく脂肪が溶け美味しく召し上がれます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。



■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111B25036

■アレルギー 豚肉

■JANコード

4979250154114

■規格 約1.0kg前後(不定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約1.0kg×15	約15.0kg	656×306×242



農家のベーコン 1.0kg (100g×10枚)

豚ばら肉に塩などをすり込む昔ながらの乾塩法と呼ばれる手間暇のかかる製法で調味し、乾燥・熱処理し外面を黒く仕上げました。カットした時の断面の肉色(赤肉と脂肪)と外面色(黒色)のコントラストは他のベーコンにはないパルナバ品質です。厚切りにしてフライパンで焼くと、ほどよく脂肪が溶け美味しく召し上がれます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。



■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111B25158

■アレルギー 豚肉

■JANコード

4979250154183

■規格 1.0kg(100g×10)(定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
(100g×10)×10	10.0kg	535×375×145



農家のベーコン 300g

豚ばら肉に塩などをすり込む昔ながらの乾塩法と呼ばれる手間暇のかかる製法で調味し、乾燥・熱処理し外面を黒く仕上げました。カットした時の断面の肉色(赤肉と脂肪)と外面色(黒色)のコントラストは他のベーコンにはないパルナバ品質です。厚切りにしてフライパンで焼くと、ほどよく脂肪が溶け美味しく召し上がれます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。



■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

冷蔵:110B25196

冷凍:111B25172

■アレルギー 豚肉

■JANコード

冷蔵:4979250125794

冷凍:4979250125893

■規格 300g(定貫)

■賞味期限

冷蔵:製造日より30日

冷凍:製造日より365日

memo

冷蔵 10℃以下 冷凍 -15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
300g×20	6.0kg	535×375×145



農家のベーコン 160g

豚ばら肉に塩などをすり込む昔ながらの乾塩法と呼ばれる手間暇のかかる製法で調味し、乾燥・熱処理し外面を黒く仕上げました。カットした時の断面の肉色(赤肉と脂肪)と外面色(黒色)のコントラストは他のベーコンにはないバルナバ品質です。厚切りにしてフライパンで焼くと、ほどよく脂肪が溶け美味しく召し上がれます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。

■原材料名
豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 160g(定買)

■商品コード
冷蔵:110B25195
冷凍:111B25171

■JANコード
冷蔵:4979250125800
冷凍:4979250125879

■賞味期限
冷蔵:製造日より30日
冷凍:製造日より365日

memo

冷蔵 10℃以下 冷凍 -15℃以下 特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
160g×50	8.0kg	506×353×179



農家のホワイトミルクベーコン 1/3 約1.0kg

豚ばら肉を北海道産の牛乳を使用した調味液に漬けて仕上げたベーコンです。ソフトな食感とまろやかな旨みが魅力の商品です。牛乳を使用しているため、乳製品を含む料理との相性が良いです。グラタンやシチューの具材やピザのトッピング等にご利用ください。

2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。

■原材料名
豚ばら肉(輸入)、牛乳(北海道産)、粉末水あめ、食塩、砂糖、大豆たん白、脱脂粉乳/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉、乳成分、大豆

■規格 約1.0kg前後(不定買)

■商品コード
111B25100

■JANコード
4979250154138

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷凍 -15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約1.0kg×15	約15.0kg	656×306×242



パンチェッタ 1/3 約1.2kg

パンチェッタとはイタリア語で豚のばら肉を意味します。また、イタリア料理の具材として使われる塩漬けた豚ばら肉も同様にパンチェッタと呼ばれ、パスタのカルボナーラの具材として有名です。当社のパンチェッタはドイツ産の岩塩を使って漬込み、仕上げました。お好みのサイズにカット・スライスし、炒め物やスープの具材、ピザのトッピング等、様々な料理にご利用ください。

■原材料名
豚ばら肉(輸入)、還元水あめ、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 約1.2kg前後(不定買)

■商品コード
111C26058

■JANコード
4979250154312

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷蔵 -15℃以下 特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約1.2kg×12	約14.4kg	586×306×199



ボンレスハム 角 約2.0kg

バルナバ創業1979年からの製法にこだわりました。豚肉の風味を損なわず、肉の食感を残したバルナバ品質をお楽しみください。角の形に成型した、角型のボンレスハムです。四角い形を活かし、スティックカットにしてスティックサラダに添えたり、ブロックカットにして炒め物やスープの具材に入ると、存在感が出ていつもの料理に少し差がつかます。

■原材料名
豚もも肉(カナダ又はメキシコ)、粉末水あめ、食塩、卵たん白、乳たん白、大豆たん白/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、カゼインNa、着色料(コチニール、ラック)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉、卵、乳成分、大豆

■規格 約2.0kg前後(不定買)

■商品コード
111A30177

■JANコード
4979250155234

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷蔵 -15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約2.0kg×6	約12.0kg	558×356×118



骨付きハム 大 約7.0kg

北海道産の豚もも肉を骨付きのままじっくり調味し、約9時間丁寧にくん煙(スモーク)加熱しました。骨付きならではの味わいと、肉の部位による食感・風味の違いをお楽しみください。骨付き豚もも肉を1本まるごと使用した骨付きハムはパーティーで豪華さを演出し切り分けパフォーマンスにも最適です。ナイフでお好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。

※こちらの商品は受注生産となります。

■原材料名
豚もも肉(北海道産)、粉末水あめ、食塩、ポークエキス、大豆たん白、乳たん白、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(ラック、コチニール)

■アレルギー 豚肉、大豆、乳成分

■規格 約7.0kg前後(不定買)

■商品コード
冷蔵:110A30001
冷凍:111A30001

■JANコード
冷蔵:4979250126104

■賞味期限
冷蔵:製造日より35日
冷凍:製造日より365日

memo

冷蔵 10℃以下 冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約7.0kg×2	約14.0kg	656×306×242

「しばれ生ハム」は、別名ルイベハムとも呼び、豚ロース肉をじっくり調味し漬込んだ冷凍タイプのうす塩味に仕上げた生ハムです。ドイツ岩塩を使用することで、素材の持つ本来の風味を引き出し、まろやかで新鮮な味わいを実現しました。



コールドロース(しばれ生ハム) LL 約3.0kg

豚ロース肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。スライス又はカットして半解凍状態でお召し上がりください。サラダやカルパッチョで洋風にしてもわさび醤油で刺身風にしても美味です。

■原材料名

豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111C12034

■アレルギー 豚肉、乳成分

■JANコード

4979250154237

■規格 約3.0kg前後(不定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約3.0kg×5	約15.0kg	586×306×199



しばれ生ハム 1/3 約1.0kg

豚ロース肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。スライス又はカットして半解凍状態でお召し上がりください。サラダやカルパッチョで洋風にしてもわさび醤油で刺身風にしても美味です。

■原材料名

豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111C12036

■アレルギー 豚肉、乳成分

■JANコード

4979250067377

■規格 約1.0kg前後(不定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約1.0kg×15	約15.0kg	586×306×199



しばれ生ハム冊取り 1.0kg (約250g×4~5本)

豚ロース肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。スライス又はカットして半解凍状態でお召し上がりください。サラダやカルパッチョで洋風にしてもわさび醤油で刺身風にしても美味です。

■原材料名

豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111C12046

■アレルギー 豚肉、乳成分

■JANコード

4979250154251

■規格 1.0kg(約250g×4~5本)(定貫)

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

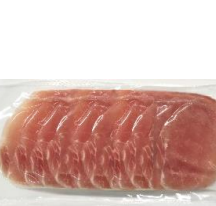
memo

冷凍
-15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約250g×4~5	8.0kg	535×375×145

■その他の規格

約200g(冷凍)



コールドロース(しばれ生ハム) スライス 125g

豚ロース肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。半解凍状態でお召し上がりください。オニオンスライス等、野菜とともにサラダにしたり、お酒のおともにオリーブオイルでカルパッチョ風にしたり様々な楽しみ方をして頂けます。

■原材料名

豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111O10351

■アレルギー 豚肉、乳成分

■JANコード

4979250141268

■規格 125g(標準11枚)(定貫)

重量約12g、厚さ約1.7mm/枚

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
-15℃以下

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
125g×40	5.0kg	535×375×145

■その他の規格

80g(冷凍)



しばれも生ハム LL 約2.5kg

豚も肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。半解凍状態で召上がりください。薄くスライスしてメロンや洋ナシ等の果物に巻いて食べると美味しいです。

■原材料名
豚も肉(カナダ産またはメキシコ産)、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111C12073

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250154268

■規格 約2.5kg前後(不定貫)

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約2.5kg×6	約15.0kg	586×306×199

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用



しばれも生ハム(切り落とし) スライス 300g

豚も肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。半解凍状態で召上がりください。メロンや洋なし等の果物に巻いて食べるとお洒落な一品が出来上がります。大葉や胡麻などお好みの混ぜご飯を丸くして生ハムで包んだ手毬寿司もオススメです。

■原材料名
豚も肉(カナダ産又はメキシコ産)、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111O12243

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250115207

■規格 300g(定貫)
厚さ約1.5mm/枚

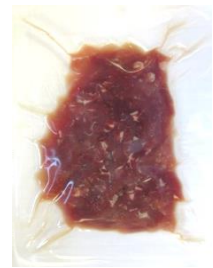
■賞味期限
冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
300g×30	9.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用



道産しばれ牛生ハム(細切り) スライス 40g

北海道産の牛も肉を、ドイツの岩塩を使用した調味液に漬けて仕上げた生ハムです。ユッケ風のため絡めたり、サラダやマリネに加えて召上がりください。

■原材料名
牛も肉(北海道産)、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111O20270

■アレルギー 牛肉、乳成分

■JANコード
4979250991160

■規格 40g(定貫)

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
40g×100	4.0kg	421×323×169

■その他の規格
56g

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料肉使用

☆ 生ハムを使用したレシピ

しばれ生ハムの彩りマリネ

- ① 玉葱は薄くスライスし、軽く塩揉みした後水にさらす。水菜は食べやすい長さにカット、パプリカもカットしておく。
- ② ボウルに☆の調味料を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ 半解凍状態のしばれ生ハムを5mm厚程度にカットする。
- ④ ②に生ハムと野菜を加え、よく混ぜる。
- ⑤ ブラックペッパーで味を整え出来上がり。

☆ 調味料

- 白ワイン…大さじ1 (なければ他の酢でも可)
- レモン汁…大さじ1
- 砂糖…大さじ1
- 塩…少々
- 粒マスタード…小さじ1
- オリーブオイル…大さじ3



しばれ生ハムとイチゴのカルパッチョ

- ① しばれ生ハムを厚さ3mmにスライスする。
- ② イチゴは縦に4等分、ミントは適当な大きさにちぎっておく。
- ③ 削ったチーズをお皿一面に盛り付け、その上にしばれ生ハムを置き、イチゴをのせる。
- ④ オリーブオイルをかけ、ブラックペッパーとミントをちらせば出来上がり。



イチゴの甘みが
生ハムの個性を引き立てる

「ウインナー」は、北海道産豚肉を厳選し、「練り」の工程は職人の腕の見せ所です。粗挽きを中心にバラエティ豊富な北海道食材のマリアージュ！！



道産あらびきチューリンガー 25g 500g



北海道産の豚肉をあらびきにして仕上げました。しっかりとした肉の食感がおいしいウインナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、粉末水あめ、食塩、卵たん白、乳たん白、大豆たん白、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H20146

■JANコード

4979250115634

■アレルギー 豚肉、卵、乳成分、大豆

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■規格

500g(約25g×20本)(定貫)
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

150g(冷蔵)

memo

冷凍
-15℃以下
北海道産
原料肉使用



道産バジリコウインナー 25g 500g



北海道産の豚肉にバジリコを練りこんだ香り豊かなウインナーです。フライパンで軽く焼いて、粒マスタードやレモンを添えてお召上がりください。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、粉末水あめ、食塩、卵たん白、乳たん白、香辛料、大豆たん白/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111I20189

■JANコード

4979250125381

■アレルギー 豚肉、卵、乳成分、大豆

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■規格

500g(約25g×20本)(定貫)
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

150g(冷蔵)

memo

冷凍
-15℃以下
北海道産
原料肉使用



道産北海道ミルクウインナー 25g 500g



北海道産の豚肉を使用し、北海道産の牛乳を練りこんで仕上げたノンスモークタイプのウインナーです。ポイルやフライパンで焼くと美味しく召し上がれます。スープの具材等にもどうぞ。

2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金賞を受賞。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、牛乳(北海道産)、大豆たん白、食塩、脱脂粉乳、香辛料、砂糖/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H20148

■JANコード

4979250125398

■アレルギー 豚肉、乳成分、大豆

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■規格

500g(約25g×20本)(定貫)
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

150g(冷蔵)

memo

冷凍
-15℃以下
北海道産
原料肉使用



道産行者にんにくウインナー 25g 500g

北海道産の豚肉をあらびきに、行者にんにくを練り込んだウインナーです。ポイルして召し上がりますと、行者にんにくの良い香りが口いっぱいに広がります。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、行者にんにく(北海道産)、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111I20185

■JANコード

4979250151212

■アレルギー 豚肉、大豆

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■規格

500g(約25g×20本)(定貫)
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

150g(冷蔵)

memo

冷凍
-15℃以下
北海道産
原料肉使用
特定原材料
8品目
不使用



道産玉葱ウィンナー 25g 500g

北海道産の豚肉のあらびきに、北海道産の生玉葱と乾燥玉葱をバランスよく練り込んだウィンナーです。玉葱の食感が感じられます。フライパンで炒めたり、スープの具材等にもご利用ください。

■原材料名
豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ(北海道産)、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111I20194
■JANコード
4979250154527

■アレルギー 豚肉、大豆

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

■規格 500g(約25g×20本)(定費)
長さ 約10cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格
150g(冷蔵)

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 特定原材料 8品目 不使用



道産チーズウィンナー 25g 500g

北海道産の豚肉をあらびきに、小さくカットしたチーズを配合しました。ソーセージのおいしさとチーズの風味が一度に楽しめます。ポイルやフライパンで加熱するとチーズが程よく溶け美味しく召し上がれます。

■原材料名
豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、チーズ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111I20191
■JANコード
4979250125411

■アレルギー 豚肉、乳成分、大豆

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

■規格 500g(約25g×20本)(定費)
長さ 約10cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格
150g(冷蔵)

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 特定原材料 8品目 不使用



ほっからいどうちりソー 25g 500g

刺激的な辛さが特徴のウィンナーです。北海道産の豚肉にハバネロや一味唐辛子、チリパウダー等の香辛料をバランス良く組合せ旨味を引き立てるブレンドにこだわりました。フライパンで軽く焼くとパリッとした食感になります。ウィンナーの辛さにビールが進むので、おつまみにオススメです。

■原材料名
豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、香辛料、食塩、大豆たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111I30284
■JANコード
4979250154541

■アレルギー 豚肉、大豆

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

■規格 500g(約25g×20本)(定費)
長さ 約10cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■その他の規格
150g(冷蔵)

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 特定原材料 8品目 不使用



北海道産チキンウィンナー 35g 700g

「焼き鳥の美味しさをウィンナーに！」をコンセプトに鶏肉の歯ごたえとウィンナーのジューシーさを兼ね備えた、チキンウィンナーです。炭火焼やフライパンなどで表面がきつね色になるまでじっくり焼いていただくと、香ばしい風味と鶏肉のジューシーさを楽しむことができます。

■原材料名
鶏肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、粉末水あめ、乳たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111H30235
■JANコード
4979250156361

■アレルギー 鶏肉、豚肉、乳成分

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

■規格 700g(約35g×20本)(定費)
長さ 約16cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
700g×16	11.2kg	506×353×179

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 特定原材料 8品目 不使用



ほっからいどうちりソーフランク 80g 400g

刺激的な辛さが特徴のウィンナーです。北海道産の豚肉にハバネロや一味唐辛子、チリパウダー等の香辛料をバランス良く組合せ旨味を引き立てるブレンドにこだわりました。フライパンで軽く焼くとパリッとした食感になります。1本で満足のボリュームです。

■原材料名
豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、香辛料、食塩、大豆たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード
111K30107
■JANコード
4979250152837

■アレルギー 豚肉、大豆

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

■規格 400g(約80g×5本)(定費)
長さ 約20cm、直径 約2cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
400g×25	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 特定原材料 8品目 不使用



道産ポークウインナー 15g 500g

北海道産の豚肉を使用し、バルナバ創業からの製法を継承して仕上げたポークウインナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。小さめでお弁当などに使いやすいサイズです。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で銀を受賞。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用 特定原材料 8品目 不使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H20140

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250108100

■規格 500g(約15g×約34本)(定貫)
長さ 約6cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日



道産ポークウインナー 30g 900g

北海道産の豚肉を使用し、バルナバ創業からの製法を継承して仕上げたポークウインナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で銀を受賞。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用 特定原材料 8品目 不使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H20142

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250067261

■規格 900g(約30g×30本)(定貫)
長さ 約11cm、直径 約1.7cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
900g×10	9.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日



道産ポークウインナー 50g 1.0kg

北海道産の豚肉を使用し、バルナバ創業からの製法を継承して仕上げたポークウインナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。
2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で銀を受賞。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用 特定原材料 8品目 不使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H20144

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250151281

■規格 1.0kg(約50g×20本)(定貫)
長さ 約20cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日



道産ポークグルメフランク 100g 1.0kg

北海道産の豚肉を使用し、バルナバ創業からの製法を継承して仕上げたポークソーセージです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用 特定原材料 8品目 不使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111K20089

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250067407

■規格 1.0kg(約100g×10本)(定貫)
長さ 約15cm、直径 約2.6cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	506×353×179

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日



札幌ぐるぐるウインナー 200g

バジルと黒コショウを練り込んだソーセージです。1本のソーセージを渦巻き状にして仕上げています。フライパンやホットプレートでまるごと加熱し、テーブルで切り分けながら食べると見た目にも楽しくなります。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用 特定原材料 8品目 不使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、香辛料、粉末水あめ、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)

■商品コード

111H1225

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250099118

■規格 200g(定貫)
ぐるぐる全体の直径 約13.5cm
ウインナーの長さ 約90cm、直径 約1.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
200g×50	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日

北海道産バラエティウィンナー5種 120g



- ① ほっからいどうちोरイソー25g:辛さがクセになる
 - ② 行者にんにくウィンナー25g:独特な香りが特徴
 - ③ ミルクウィンナー25g:ノンスモークでまろやか
 - ④ バジリコウィンナー25g:ハーブの香りが爽やか
 - ⑤ ポークウィンナー20g:ベーシックな味わい
- 北海道産の豚肉を使用した5種のウィンナーを詰め合わせました。ポイルやフライパンで炒めるとパリッとした食感が楽しめます。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、行者にんにく、大豆たん白、香辛料、粉末水あめ、玉ねぎ、牛乳、砂糖、脱脂粉乳、卵たん白、乳たん白/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、カゼインNa、pH調整剤、香辛料抽出物

■アレルギー

豚肉、大豆、乳成分、卵

■規格

120g(定貫)①~⑤各1本

■商品コード

111I30287

■JANコード

4979250152509

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
(120g×10)×10	12.0kg	586×306×199

北海道産バラエティウィンナー4種 100g



- ① 行者にんにくウィンナー25g:独特な香りが特徴
- ② ミルクウィンナー25g:ノンスモークでまろやか
- ③ バジリコウィンナー25g:ハーブの香りが爽やか
- ④ あらびきチューリンガー25g:粗挽き肉の食感

北海道産の豚肉を使用した4種のウィンナーを詰め合わせました。ポイルやフライパンで炒めるとパリッとした食感が楽しめます。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、行者にんにく(北海道産)、食塩、粉末水あめ、大豆たん白、牛乳(北海道産)、卵たん白、香辛料、乳たん白、脱脂粉乳、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

■アレルギー

豚肉、大豆、卵、乳成分

■規格

100g(定貫)①~④各1本

■商品コード

111I30273

■JANコード

4979250125084

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
100g×50	5.0kg	455×307×133

北海道産ウィンナーOP4種 85g



- ① バジリコウィンナー25g:ハーブの香りが爽やか
- ② あらびきチューリンガー25g:粗挽き肉の食感
- ③ ほっからいどうちोरイソー20g:辛さがクセになる
- ④ ポークウィンナー15g:ベーシックな味わい

北海道産の豚肉を使用した4種のウィンナーを詰め合わせました。ポイルやフライパンで炒めるとパリッとした食感が楽しめます。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、粉末水あめ、食塩、香辛料、大豆たん白、玉ねぎ、卵たん白、乳たん白、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、カゼインNa、香料、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー

豚肉、大豆、卵、乳成分

■規格

85g(定貫)①~④各1本

■商品コード

111I30286

■JANコード

4979250152455

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
(85g×10)×8	6.8kg	535×375×145

レバーペースト 200g



ドイツ人マイスター直伝の製法を札幌の地で再現しました。北海道産の豚レバーをペースト状に練り上げ、あらびきの豚肉を散りばめ、牛乳を加えてまろやかな風味に仕上げたレバーペーストです。パンやクラッカーに塗ると美味しいいただけます。挽肉とレバーペーストで簡単バスタースにも早変わりします。

2024年ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会で金を受賞。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産 原料肉使用

■原材料名

豚肝臓(北海道産)、豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、牛乳(北海道産)、玉ねぎ(北海道産)、香辛料、乳たん白/調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

■アレルギー

豚肉、乳成分

■規格

200g(定貫)
長さ 約20cm、直径 約3.4cm

■商品コード

111M44025

■JANコード

4979250021058

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
200g×40	8.0kg	455×307×133

■その他の規格

100g(冷蔵)

☆ ウィンナーを使用したレシピ

北海道産ウィンナーのラタトゥイユ

- ① 野菜を1.5cm角に切り、ウィンナーは斜めに2等分に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、野菜を炒める。
- ③ トマト缶、ミックスハーブ等を加え、塩・コショウで味を整える。
- ④ 野菜が柔らかくなるまで煮込んだら完成。

☆ 途中で水分が足りなくなった場合は、トマトジュースか酒で調整してください。



道産肉や新鮮野菜と一緒に味わう
ジューシーなウィンナー

『無塩せき』は、製造工程で亜硝酸塩等の発色剤を使用せずに製造することをいいます。豚肉本来の色合い・風味を引き出しており、素材にこだわる方々に人気があります。



道産無塩せきベーコン 大 約3.0kg

北海道産の豚ばら肉に塩と砂糖をすり込みスモークしたベーコンです。お好みの厚さにスライスして豪快にベーコンステーキにしたり、炒め物やスープの具材にしたり等幅広い用途でご利用頂けます。

■原材料名
豚ばら肉(北海道産)、食塩、砂糖

■商品コード
111B20049

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250154091

■規格 約3.0kg前後(不定貫)

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷凍 -15℃以下
北海道産 原料肉使用
特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約3.0kg×5	約15.0kg	656×306×242



道産無塩せきベーコン 短冊スライス 1.0kg

北海道産の豚ばら肉に塩と砂糖をすり込みスモークしたベーコンです。調理しやすいように、短冊カットにしてあります。そのままスープや炒め物の具材等にご利用ください。

■原材料名
豚ばら肉(北海道産)、食塩、砂糖

■商品コード
111O20231

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250154725

■規格 1.0kg(定貫)
厚さ約1.5mm/枚

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷凍 -15℃以下
北海道産 原料肉使用
特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	507×307×135



無塩せきベーコン 大 約3.0kg

豚ばら肉に塩と砂糖をすり込みスモークしたベーコンです。お好みの厚さにスライスして豪快にベーコンステーキにしたり、炒め物やスープの具材にしたり等幅広い用途でご利用頂けます。

■原材料名
豚ばら肉(輸入)、食塩、砂糖

■商品コード
111B33013

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250154220

■規格 約3.0kg前後(不定貫)

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷凍 -15℃以下
特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
約3.0kg×5	約15.0kg	586×306×199



無塩せきベーコン スライス 1.0kg

豚ばら肉に塩と砂糖をすり込みスモークしたベーコンです。調理しやすいように、スライスしてあります。スープや炒め物等にご利用ください。

■原材料名
豚ばら肉(輸入)、食塩、砂糖

■商品コード
111O33114

■アレルギー 豚肉

■JANコード
4979250154749

■規格 1.0kg(約50~60枚)(定貫)
重量約17g、厚さ約2mm/枚

■賞味期限
冷凍:製造日より365日

memo

冷凍 -15℃以下
特定原材料 8品目 不使用

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



北海道産ニュールンペルガー 40g 1.0kg

あらびきのノンSmokeソーセージです。表面をきつね色に焼いてお召し上がりください。

■原材料名

豚肉(北海道産)、食塩、香辛料、粉末水あめ/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物

■商品コード

111G22038

■アレルギー 豚肉

■JANコード

4979250154459

■規格 1.0kg(約40g×25本)(定貫)
長さ 約16cm、直径 約1.4cm

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料肉使用特定原材料
8品目
不使用

北海道産バイスヴルスト 50g 1.0kg

ドイツ語で「白いソーセージ」を意味し、その色合いと細びきのなめらかな口当たりが、上品な味わいを演出します。ラードなどで表面がきつね色になるまで焼いたり、スープと一緒に煮込むと美味しく召し上がれます。おでんの具にも適しています。フワフワした食感をお楽しみください。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、乳たん白、食塩、粉末水あめ、香辛料/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物

■商品コード

111J26018

■アレルギー 豚肉、乳成分

■JANコード

4979250154565

■規格 1.0kg(約50g×20本)(定貫)
長さ 約14cm、直径 約2cm

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料肉使用

道産無塩せきウインナー 40g 1.0kg

発色剤を使用せず仕上げたウインナーソーセージです。塩・砂糖・香辛料などを使用し仕上げたソーセージです。素材の美味しさを活かした無塩せきのウインナーソーセージとなっております。ポイルすると天然腸の皮がパリッとして美味しく召し上がれます。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、食塩、酵母エキス、砂糖、粉末水あめ、香辛料/貝カルシウム

■商品コード

111G20171

■アレルギー 豚肉

■JANコード

4979250154442

■規格 1.0kg(約40g×25本)(定貫)
長さ 約14cm、直径 約1.7cm

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料肉使用特定原材料
8品目
不使用

道産グルメフランク 60g 1.2kg

発色剤を使用しない無塩せきのフランクフルトソーセージです。豚肉のおいしさを引き出す香辛料を選び、創業以来の製法で仕上げたシンプルなおいしさです。炒め物やスープの具材等にご利用ください。

■原材料名

豚肉(北海道産)、豚脂肪(北海道産)、玉ねぎ、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)

■商品コード

111J20005

■アレルギー 豚肉、大豆

■JANコード

4979250067117

■規格 1.2kg(約60g×20本)(定貫)
長さ 約9.5cm、直径 約3.5cm

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.2kg×10	12.0kg	506×353×179

■その他の規格

160g(冷凍)

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料肉使用特定原材料
8品目
不使用

☆ 無塩せきソーセージを使用したレシピ

チーズソースのカリーヴルスト

- ソーセージは、ポイルして1/4サイズの乱切りにする。
- じゃがいもは、1/4に切って油で揚げる。
- ナポリタンソースとカレー粉2gを合わせてカレーソースを作る。
- フォンデュチーズを牛乳で伸ばしてチーズソースを作る。
- フライパンにガーリックオイルを引いて①を焼く。
②を加えて軽く炒め、③を加えて全体に絡める。
- 皿に④を敷き、⑤を盛り付け、残り1gのカレー粉とみじん切りにしたパセリを振る。

ドイツで愛される
定番メニュー

『学校給食』に向けて当社は1985年に札幌市の学校給食に向けて無塩せき商品の販売を開始致しました。以来30年以上にわたって、道内各地や一部本州の学校給食にも携わらせていただいております。長年、学校給食関係のお客様にご案内をしてきた商品ですが、年々無塩せき商品への関心や引き合いが高まっていることを感じ、一部商品を本カタログにも掲載する運びとなりました。



学給ベーコン スライス 1.0kg

発色剤を使用せずに仕上げたベーコンです。調理しやすいようにスライスしてあります。そのままでも召し上がれますが、加熱するとより美味しく召し上がれます。

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

■原材料名

豚ばら肉(輸入)、粉末水あめ、食塩、大豆たん白、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)

■アレルギー 豚肉、大豆

■規格 1.0kg(約50~60枚)(定貫)
重量約17g、厚さ約2mm/枚

■規格(短冊) 1.0kg(定貫)

重量約1g、厚さ約1.5mm/枚

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111006378

■JANコード

4979250154671

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■その他の規格

1.0kg(短冊)(冷凍)



学給ももベーコン スライス 1.0kg

豚もも肉を部位ごとに4分割(ウチモモ・シタマ・ナカニク・ランイチ)してから、調味・スモーク仕上げました。調理しやすいように、スライスしてあります。そのままスープや炒め物の具材等にご利用ください。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料肉使用

特定原材料
8品目
不使用

■原材料名

豚もも肉(北海道産)、粉末水あめ、たん白加水分解物、食塩、大豆たん白

■アレルギー 豚肉、大豆

■規格 1.0kg(定貫)
重量約2g、厚さ約2mm/枚

■規格(短冊) 1.0kg(定貫)

重量約1.2g、厚さ約2mm/枚

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111006380

■JANコード

4979250156453

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■その他の規格

1.0kg(短冊)(冷凍)



学給ロースハム スライス 1.0kg

発色剤を使用せずに仕上げた無塩せきロースハムです。調理しやすいように、スライスしてあります。そのままでも召し上がれますが、加熱した方がより美味しく召し上がれます。

memo

冷凍
-15℃以下

特定原材料
8品目
不使用

■原材料名

豚ロース肉(輸入)、粉末水あめ、食塩、大豆たん白、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)

■アレルギー 豚肉、大豆

■規格 1.0kg(標準50枚)(定貫)
重量約20g、厚さ約3mm/枚
盤の直径 約7.5cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111006377

■JANコード

4979250154664

■賞味期限

冷凍:製造日より365日



学給ポークハム スライス1.0kg

発色剤を使用せずに仕上げたポークハムです。調理しやすいように、スライスしてあります。炒め物やスープの具材としてご利用ください。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料肉使用

特定原材料
8品目
不使用

■原材料名

肉塊(豚肉(北海道産))、つなぎ(豚肉(北海道産))、でん粉、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(標準50枚)(定貫)
重量約20g、厚さ約3mm/枚
盤のサイズ約6.5×6.5cm

■規格(短冊) 1.0kg(定貫)

重量約1g、厚さ約1.5mm/枚

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111006056

■JANコード

4979250154626

■賞味期限

冷凍:製造日より365日

■その他の規格

1.0kg(短冊)(冷凍)



学給ウインナー 8g 1.0kg
 豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤を使用しておりません。ポイルすると天然腸の皮がパリッとして美味しく召し上がれます。

■原材料名
 豚肉(輸入)、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖/香辛料抽出物

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(約8g/本)(定貫)
 長さ 約5cm、直径 約1.3cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード
 111G06024

■JANコード
 4979250154398

■賞味期限
 冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
 -15℃以下

特定原材料
 8品目
 不使用



学給ウインナー 15g 1.0kg
 豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤を使用しておりません。ポイルすると天然腸の皮がパリッとして美味しく召し上がれます。

■原材料名
 豚肉(輸入)、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖/香辛料抽出物

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(約15g×67本以上)(定貫)
 長さ 約6cm、直径 約1.7cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード
 111G06025

■JANコード
 4979250154398

■賞味期限
 冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
 -15℃以下

特定原材料
 8品目
 不使用



学給ウインナー 30g 1.0kg
 豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤を使用しておりません。ポイルすると天然腸の皮がパリッとして美味しく召し上がれます。

■原材料名
 豚肉(輸入)、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖/香辛料抽出物

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(約30g×34本)(定貫)
 長さ 約11cm、直径 約1.7cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード
 111G06028

■JANコード
 4979250154411

■賞味期限
 冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
 -15℃以下

特定原材料
 8品目
 不使用



学給ウインナー 40g 1.0kg
 豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤を使用しておりません。ポイルすると天然腸の皮がパリッとして美味しく召し上がれます。

■原材料名
 豚肉(輸入)、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖/香辛料抽出物

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(約40g×25本)(定貫)
 長さ 約14cm、直径 約1.9cm

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード
 111G06030

■JANコード
 4979250154428

■賞味期限
 冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
 -15℃以下

特定原材料
 8品目
 不使用



学給ウインナー スライス 1.0kg
 豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げた無塩せきウインナーソーセージです。発色剤を使用しておりません。スープや炒め物の具材等におすすめです。

■原材料名
 豚肉(輸入)、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖/香辛料抽出物

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(定貫)
 重量約2g、厚さ約8mm/枚

箱入数	総重量(kg)	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■商品コード
 111G06031

■JANコード
 4979250154435

■賞味期限
 冷凍:製造日より365日

memo

冷凍
 -15℃以下

特定原材料
 8品目
 不使用



 **札幌バルナバフーズ 株式会社**

<https://www.barnabas.jp>



- 営業本部 北海道営業部 〒063-0846 札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号
TEL(011)642-4186 FAX(011)643-2568
- 東京営業部 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル5F
TEL(03)3553-4186 FAX(03)3553-4181
- 札幌第一工場 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号
- 札幌第二工場 〒063-0846 札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号

※このカタログは2024年2月改訂版です。

改訂後・廃盤・デザイン・規格・原料原産地等変更されている場合がございますが、ご了承願います。