



札幌バルナバフーズ株式会社

PRODUCT CATALOG

業務用商品のご案内

消費者を想い 手間暇かけた 本物志向の商品を ご提供します



私たちが目指すのは添加物の使用を抑えた本場ドイツの本物志向の製品づくりです。
創業当時からの想いは変わらず、素材から製法に至るまでこだわって商品を作り続けています。
おいしさと真心を込めた商品づくりでお客様のテーブルに本物に触れる喜びをご提供いたします。

私たちの4つのこだわり

原料へのこだわり



美味しいハム・ソーセージをつくる基本は良質な原料を選ぶこと。北海道産原料を中心に商品に合わせて原料を選定しています。入荷時のチェックも品質保持に欠かせない重要なポイントです。

香辛料へのこだわり



美味しさを引き立てるのが香辛料の配合とバランス。ドイツアルプスの岩塩を使用するなど、惜しみなく商品に合わせて香辛料を選定し、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。

製造技術のこだわり



機械では難しい作業には磨かれた技術が必要不可欠。手作業で塩を肉に擦り込む「乾塩法」や張り具合を確認しながら行うウインナーの腸詰め作業等、手間を惜しまず丁寧に時間をかけてつくりあげます。

開発へのこだわり



他にはない札幌バルナバハムの想いを込めた新商品の開発を積極的に行っております。また、お客様のご要望に合わせた特注品の開発も行っておりますので、ご要望がございましたらぜひご相談ください。

沿革

- 1979** 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。
- 1980** 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。
- 1981** 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** 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。
- 1983** コールドハム(生ハム)の発売開始。
- 1985** 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。
- 1986** 東京事務所開設。
- 1988** 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。
- 1990** 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。
- 1991** 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。
- 1994** バルナバ職人芸発売。
- 1995** 札幌バルナバ販売設立。札幌風物詩発売。
- 1998** 「農家のベーコン」発売開始。
- 2000** 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。
- 2003** 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。
- 2007** 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」受賞。
当社と北海道エアポートフーズサービス(株)が合併。新社名を「札幌バルナバフーズ株式会社」とする。
- 2008** 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** 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** 空弁事業所並びに水産事業所を千歳市柏台へ移転統合。
- 2012** 「農家のベーコンシリーズ(味噌味、塩麹味)」発売開始。
ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会において、連続10回金賞を受賞。
企業としてシルバー賞を受賞。
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。
- 2013** 新千歳空港初の肉類(洋)を提供するお弁当処「Bishoku.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。
- 2015** 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・生ベーコンを発表。
- 2018** 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。
- 2020** 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。
- 2022** 「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。
- 2023** ドイツ農業協会(DLG)国際品質競技会において、16回連続金賞受賞。

会社概要

会社名	札幌バルナバフーズ株式会社
代表	代表取締役 宮内 誠
創 立 日	1979年7月 マツダ食品(株)として創業
資 本 金	2億8,000万円
事業内容	ハム・ソーセージ及び弁当並びに 水産加工品の製造・販売
従業員数	246名(パートタイマー117名含)(2025年12月現在)
株 主	北海道空港株式会社(100%)

所 在 地

◇本社/総務本部・営業本部・ハム事業本部(琴似工場)
〒063-0849 北海道札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号
【総務部】TEL 011-643-2581 FAX 011-643-4241
【営業本部】TEL 011-642-4186 FAX 011-643-4241
【ハム事業本部】TEL 011-643-2557 FAX 011-642-6260

◇物流センター
〒063-0846 北海道札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号
【業務課(受注)】TEL 011-643-2561 FAX 011-643-2568

◇東京営業所
〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル5F
【東京営業部】TEL 03-3553-4186 FAX 03-3553-4181

◇農水産・空弁事業部/千歳工場
〒066-0009 千歳市柏台南1丁目1番地9
【空弁事業】TEL 0123-49-3366 FAX 0123-49-3367
【水産事業】TEL 0123-49-2456 FAX 0123-49-2457



札幌本社工場

札幌バルナバフーズ株式会社
<https://barnabas.jp/>



世界が認める高い品質と美味しさ



札幌バルナバフーズは、2003年よりDLG（ドイツ農業協会）国際品質競技会のハム・ソーセージ部門で連続金賞を受賞しております。

ドイツ農業協会が1887年より開催しているこの競技会は世界最古で最大規模を誇るとともにその厳しい審査基準から世界屈指の食品コンテストと言われており、本場ヨーロッパの職人もあこがれるこの場で認められることは誇りであり、名誉であります。



も く じ

■ ベーコン	．．．．．	6	農家のベーコン
■ ハム	．．．．．	7	ボンレスハム・骨付きハム
■ 生ハム	．．．．．	8	しばれ生ハム・しばれもも生ハム・しばれ牛生ハム・パンチェッタ
■ ソーセージ	．．．．．	10	ポークウィンナー・あらびきチューリングー・バジリコウィンナー・ミルクウィンナー・行者にんにくウィンナー・玉葱ウィンナー・チーズウィンナー・ほっからいどうちヨリソー（フランク）・チキンウィンナー・ぐるぐるウィンナー・ラムウィンナー・バラエティウィンナー
■ 無塩せき	．．．．．	14	北海道産ベーコン短冊・ベーコンスライス・無塩せきウィンナー・グルメフランク・ニュールンベルガー・バイスヴルスト
■ 学校給食	．．．．．	16	学給ベーコン・学給ポークハム・学給ももベーコン・学給ロースハム・学給ウィンナー
■ その他	．．．．．	18	しばれ生サラミ・パテドカンパーニュ・レバーペースト

記 載 内 容 に つ い て

冷蔵 ．．．．． 保存方法/輸送条件が10℃以下

冷凍 ．．．．． 保存方法/輸送条件が-15℃以下

アレルギー ．．．．． 特定原材料等28品目を表示

特定原材料8品目不使用 ．．．．． 特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）を使用していません
※コンタミについては別途お問合せ下さい

北海道産原料使用 ．．．．． 主原料に北海道産原料を使用しています

賞味期限 ．．．．． 記載されている保存温度で未開封の状態で保存した場合に美味しく召し上がれる期限です

【ご注意】商品のサイズ表記について

例：

1本当たり	約6cm
約6cm/直径約1.5cm	直径約1.5cm
箱サイズ(mm)	ショートサイズ
535×375×145	

「1本当たり/1枚当たり」等の商品のサイズに関する表記は、平均的な目安の値となります。原料事情や仕上がり等により差異が生じます。

BACON ベーコン

農家のベーコン

豚ばら肉にドイツアルプス岩塩（溶解製法）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。

2008年
洞爺湖
サミット
採用

DLG
金賞
連続受賞中

冷蔵 冷凍 アレルギー 豚肉

賞味期限 製造日より 30日（冷蔵）/365日（冷凍）

原材料名 特定原材料8品目不使用

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）

乾塩製法



ドイツアルプス岩塩
（溶解製法）使用



農家のベーコン大 約3.2kg（不定貫）

冷凍 商品コード 111B25065

JANコード 4979250154121

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。

規格	入数	1枚当たり
約3.2kg	1	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約3.2kg×5	約16kg	656×306×242



農家のベーコン1/3カット 約1kg（不定貫）

冷凍 商品コード 111B25036

JANコード 4979250154114

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。

規格	入数	1枚当たり
約1kg	1	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約1kg×15	約15kg	656×306×242



農家のベーコン1.0kg（100g×10枚）

冷凍 商品コード 111B25158

JANコード 4979250154183

予め厚切りのステーキ状にカットしてあります。ベーコンステーキや一口サイズにカット等してご利用ください。

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約100g×10	約100g/約1~2.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
(100g×10)×10	10.0kg	535×375×145



農家のベーコン300g

冷蔵 商品コード 110B25196

JANコード 4979250125794

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。

規格	入数	1枚当たり
300g	1	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
300g×20	6.0kg	535×375×145



HAM ハム

ボンレスハム角 約2kg（不定貫）

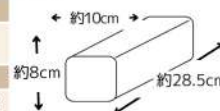


バルナバ創業1979年からの製法にこだわりました。豚肉の風味を損なわず、肉の食感を残したバルナバ品質をお楽しみください。角の形に成型した、角型のボンレスハムです。

冷凍 **賞味期限** 製造日より 365日 **商品コード** 111A30177
アレルギー 豚肉、卵、乳成分、大豆 **JANコード** 4979250155234

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)

規格	入数	1本当たり
約2kg	1	約縦8cm×横10cm ×長さ28.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約2kg×6	約12kg	558×356×118



骨付きハム大 約7.0kg（不定貫）



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。

冷蔵 **冷凍** **賞味期限** 製造日より 35日(冷蔵) 365日(冷凍) **商品コード** 110A30001(冷蔵) 111A30001(冷凍)
アレルギー 豚肉、大豆、乳成分 **JANコード** 4979250126104

北海道産原料使用

原材料名 豚もも肉(北海道)、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)

規格	入数	1枚当たり
約7kg	1	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約7kg×2	約14kg	656×306×242

こちらの商品は
受注生産となります。

その他のハムは

無塩せき

学校給食

カテゴリーに掲載しております



RAW HAM 生ハム

コールドロース (しばれ生ハム)

豚ロース肉を、ドイツアルプス岩塩（溶解製法）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。

＜オススメのお召し上がり方＞
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。



冷凍

アレルギー 豚肉、乳成分

賞味期限 製造日より365日

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）

ドイツアルプス岩塩
（溶解製法）使用



しばれ生ハム1/3 約1kg（不定貫）

冷凍

商 品 111C12036

JAN 4979250067377

規格	入数	1枚当たり
約1kg	1	—
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約1kg×15	約15kg	586×306×199



しばれ生ハム冊取り1.0kg（約250g×4～5本）

冷凍

商 品 111C12046

JAN 4979250154251

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約250g×4～5	平均約250g (約150g～399g)
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
(約250g×4～5)×8	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

冷凍

商 品 111O10351

JAN 4979250141268

規格	入数	1枚当たり
125g	標準10～12枚	約12g/厚さ約1.7mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
125g×40	5.0kg	535×375×145



その他の規格：80g（冷凍）

しばれもも生ハム(切り落とし)スライス 300g



豚もも肉を、ドイツアルプス岩塩(溶解製法)を使用し塩せきした。豚肉のまる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がくさい。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巻寿司もオススメです。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111012243
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250115207

特定原材料8品目不使用

原材料名 豚もも肉(カナダまたはメキシコ)、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)

規格	入数	1枚当たり
300g	-	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
300g×30	9.0kg	535×375×145

ドイツアルプス岩塩(溶解製法)使用



北海道産しばれ牛生ハム(細切り)スライス 40g



北海道産の牛もも肉を、ドイツの岩塩を使用した調味液に漬け込んで仕上げた生ハムです。ユッケ風のにめたり、サラダやマリネに加えたりして召上がりがくさい。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111020270
アレルギー 牛肉、乳成分 JANコード 4979250991160

北海道産原料使用

原材料名 牛もも肉(北海道)、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)

規格	入数	1枚当たり
40g	-	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
40g×100	4.0kg	421×323×169

ドイツアルプス岩塩(溶解製法)使用



その他の規格: 50g(たれ・ごま付)

パンチェッタ1/3 約1.2kg(不定貫)



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アルプス岩塩(溶解製法)を使って漬け込み、仕上げました。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111C26058
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154312

特定原材料8品目不使用

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)

規格	入数	1枚当たり
約1.2kg	1	-
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
約1.2kg×12	約14.4kg	586×306×199

ドイツアルプス岩塩(溶解製法)使用



しばれ生ハムができるまで



1 豚ロース肉の脂身や骨をナイフで取り除き、成形。バルナバでは人の手で丁寧に作業をおこないます。



2 5℃以下の低温で味付けし、アルペンザルツを使用した自社オリジナル調味液に1週間漬け込みます。

POINT

1週間ほど毎日攪拌を繰り返すことで均一な味わいの生ハムに仕上げております。



3 調味肉をケーシング充填し、1本1本吊るして、乾燥させます。



4 冷凍したものを手作業でカットしていきます。

SAUSAGE ソーセージ (ウィンナー・フランク)

北海道産ポークウィンナー

北海道産の豚肉を使用し、バルナバーム創業からの製法を継承して仕上げたポークウィンナーです。サイズのバリエーションが豊富ですので用途に合わせてお選びいただけます。

＜オススメのお召し上がり方＞
少しボイルしたあとフライパンで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

2008年
洞爺湖
サミット
採用

DLG
銀賞
受賞

冷凍

アレルギー 豚肉、大豆

賞味期限 製造日より365日

原材料名 北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

北海道産ポークウィンナー15g 500g

冷凍

商品コード 111H20140

JANコード 4979250108100



規格	入数	1本当たり
500g	約15g × 約34	約6cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145



北海道産ポークウィンナー30g 900g

冷凍

商品コード 111H20142

JANコード 4979250067261



規格	入数	1本当たり
900g	約30g × 30	約11cm/直径約1.7cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
900g × 10	9.0kg	535 × 375 × 145



北海道産ポークウィンナー50g 1.0kg

冷凍

商品コード 111H20144

JANコード 4979250151281



規格	入数	1本当たり
1.0kg	約50g × 20	約20cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg × 10	10.0kg	535 × 375 × 145



北海道産ポークグルメフランク100g 1.0kg

冷凍

商品コード 111K20089

JANコード 4979250067407



規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約100g × 10	約15cm/直径約2.6cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg × 10	10.0kg	506 × 353 × 179



肉感をしっかり感じる
「10mmあらびき」

※「あらびき」とは、製造時の肉挽機のプレート目が5ミリ目以上のプレート目で1回挽いたものを指します。

DLG
金賞
受賞

北海道産あらびきチューリング

北海道産あらびきチューリング25g 500g

冷凍 アレルギ 賞味期限 製造日より 365日 商 品 111H20146
コード JANコード 4979250115634

北海道産原料使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145

2008年
北海道洞爺湖サミットの
朝食メニューに採用
2024年
DLG金賞受賞
その他の規格: 150g (冷蔵)

北海道産バジリコウインナー25g 500g

冷凍 アレルギ 賞味期限 製造日より 365日 商 品 111I20189
コード JANコード 4979250125381

北海道産原料使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145

2008年
北海道洞爺湖サミットの
朝食メニューに採用
2024年
DLG金賞受賞
その他の規格: 150g (冷蔵)

北海道ミルクウインナー25g 500g

冷凍 アレルギ 賞味期限 製造日より 365日 商 品 111H20148
コード JANコード 4979250125398

北海道産原料使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、牛乳(北海道)、大豆たん白、食塩、脱脂粉乳、香辛料、砂糖、リン酸塩(Na)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145

2024年
DLG金賞受賞
その他の規格: 150g (冷蔵)

北海道産行者にんにくウインナー25g 500g

冷凍 アレルギ 賞味期限 製造日より 365日 商 品 111I20185
コード JANコード 4979250151212

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、行者にんにく(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145

■行者にんにく■
北海道を代表する山菜。ニンニクによく似た強い香りが特徴です。
その他の規格: 150g (冷蔵)

北海道産玉葱ウインナー25g 500g

冷凍 アレルギ 賞味期限 製造日より 365日 商 品 111I20194
コード JANコード 4979250154527

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、玉ねぎ(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145

北海道産玉ねぎを使用
その他の規格: 150g (冷蔵)

北海道産チーズウィンナー25g 500g



北海道産の豚肉を荒挽きにし、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。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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111I20191
アレルギー 豚肉、乳成分、大豆 JANコード 4979250125411

北海道産原料使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145



その他の規格: 150g (冷蔵)

ほっからいどうちヨリソー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すすむので、おつまみにオススメです。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111I30284
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250154541

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
500g	約25g × 20	約10cm/直径約1.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
500g × 20	10.0kg	535 × 375 × 145



その他の規格: 150g (冷蔵)

ほっからいどうちヨリソーフランク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。ウィンナーの辛さにビールがすすむので、おつまみにオススメです。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111K30107
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250152837

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
400g	約80g × 5	約20cm/直径約2cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
400g × 25	10.0kg	535 × 375 × 145



ロングサイズ

札幌ぐるぐるウィンナー200g



パ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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111I11225
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250099118

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
200g	1	約90cm/直径約1.5cm (伸ばした場合)
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
200g × 50	10.0kg	535 × 375 × 145



ラムウィンナー30g 1.0kg



ラム肉(生後1年以内にと畜された羊肉)でつくったウィンナーです。ホウイトベッパー等、3種類の香辛料で風味豊かに仕上げています。フライパン等で表面がきつね色になるまでゆっくりと加熱すると、風味豊かな味わいが楽しめます。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111H41127
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154510

特定原材料8品目不使用

原材料名 羊肉(オーストラリア又はニュージーランド)、豚脂肪(北海道)、でん粉、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約30g × 34	約13cm/直径約1.7cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg × 10	10.0kg	535 × 375 × 145



ミドルサイズ

全て北海道産豚肉原料を使用。数種類の味を一度に味わえる、

バラエティウイナー



ポークウイナー
創業当時から伝承される
ベーシックな味わい。



あらびきチューリンガー
大きめの粗びきで肉感とジューシーさを味わえる。



ほっからいどうチョリソー
ハバネロや一味唐辛子、チリパウダー等をブレンドした癖になる辛さ。



行者ニンニクウイナー
行者ニンニクのニンニクに似た食欲をそそる香りが特徴。



ミルクウイナー
北海道の牛乳を使用しノンスモークでまろやかな味わい。



バジリコウイナー
バジリコを練りこんだハーブのさわやかな香りが特徴。

北海道産バラエティウイナー5種120g



北海道産の豚肉を使用した5種のウイナーを詰め合わせました。

- ※左(上)から順に、
① ほっからいどうチョリソー25g
② 行者にんにくウイナー25g
③ ミルクウイナー25g
④ バジリコウイナー25g
⑤ ポークウイナー20g

冷凍	賞味期限	製造日より	365日	商 品 111I30287
アレルギー	豚肉、大豆、乳成分、卵	JANコード	4979250152509	
北海道産原料使用				
原材料名	豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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、卵たん白/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			
規格	入数	1本当たり	内容	
120g①~⑤各×1	約20~25g×5	約7~10cm/直径約1.5cm	① ほっからいどうチョリソー25g ② 行者にんにくウイナー25g	
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)	③ ミルクウイナー25g ④ バジリコウイナー25g ⑤ ポークウイナー20g	
(120g×10)×10	12.0kg	586×306×199		

北海道産バラエティウイナー4種100g



北海道産の豚肉を使用した4種のウイナーを詰め合わせました。

- ※左(上)から順に、
① 行者にんにくウイナー25g
② ミルクウイナー25g
③ バジリコウイナー25g
④ あらびきチューリンガー25g

冷凍	賞味期限	製造日より	365日	商 品 111I30273
アレルギー	豚肉、大豆、乳成分、卵	JANコード	4979250125084	
北海道産原料使用				
原材料名	豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、行者にんにく(北海道)、食塩、粉末水あめ、大豆たん白、牛乳(北海道)、卵たん白、香辛料、卵たん白、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			
規格	入数	1本当たり	内容	
100g①~④各×1	約25g×4	約10cm/直径約1.5cm	① 行者にんにくウイナー25g ② ミルクウイナー25g ③ バジリコウイナー25g ④ あらびきチューリンガー25g	
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)		
100g×50	5.0kg	455×307×133		

北海道産ウイナーOP4種85g



北海道産の豚肉を使用した4種のウイナーを詰め合わせました。

- ※左(上)から順に、
① バジリコウイナー25g
② あらびきチューリンガー25g
③ ほっからいどうチョリソー20g
④ ポークウイナー15g

冷凍	賞味期限	製造日より	365日	商 品 111I30286
アレルギー	豚肉、大豆、乳成分、卵	JANコード	4979250152455	
北海道産原料使用				
原材料名	豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)			
規格	入数	1本当たり	内容	
85g①~④各×1	約15~25g×4	約6~10cm/直径約1.5cm	① バジリコウイナー25g ② あらびきチューリンガー25g ③ ほっからいどうチョリソー20g ④ ポークウイナー15g	
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)		
(85g×10)×8	6.8kg	535×375×145		

美味しいお召し上がりかた

＼お湯の温度が80℃以上の高温にならないようにキープ／
温度が高すぎるとソーセージを包んでいる羊腸が破裂し、
旨味が外に出てしまうので、温度管理がポイントです



1
冷凍のままのソーセージを袋から取り出し、80℃ほどのお湯に入れ5~6分加熱します。
※太めのウイナーは少し長めにゆでてください。



2
ボイルしたソーセージの両面をそれぞれ中火で3~4分焼き、外側をパリッと仕上げ、旨味を閉じ込めます。



3
焼きあがったら、そのままはもちろん、お好みでマスタードやケチャップと共に、パリッと中はジューシーな美味しさをお楽しみください。

UNCURED 無塩せき

無塩せきベーコン

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。

- 無塩せき -

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。



冷凍

アレルギー 豚肉

特定原材料8品目不使用

賞味期限 製造日より365日

原材料名 豚ばら肉、食塩、砂糖

乾塩製法



北海道産 豚肉使用

その他規格：ブロック 約3.0kg（不定賞）

輸入 豚肉使用

その他規格：ブロック 約3.0kg（不定賞） 短冊500g

北海道産無塩せきベーコン短冊スライス 1.0kg

無塩せきベーコンスライス 1.0kg



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、短冊カットにしています。そのままスープや炒め物の具材等にご利用ください。



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。

冷凍

賞味期限

製造日より 365日

商品コード 111020231

アレルギー

豚肉

JANコード 4979250154725

北海道産原料使用

特定原材料8品目不使用

原材料名 豚ばら肉(北海道)、食塩、砂糖

冷凍

賞味期限

製造日より 365日

商品コード 111033114

アレルギー

豚肉

JANコード 4979250154749

特定原材料8品目不使用

原材料名 豚ばら肉(輸入)、食塩、砂糖

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	-	約縦4cm×横1.5cm ×厚さ1.5mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	507×307×135



規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約50～60枚	約17g/厚さ約2mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



北海道産無塩せきウィンナー40g 1.0kg



発色剤を使用せず仕上げました。塩・砂糖・香辛料などを使用し、素材の美味しさを活かしたウィンナーソーセージです。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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111G20171
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154442

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約40g×25	約14cm/直径約1.7cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



北海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もご利用いただけます。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111J20005
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250067117

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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)

規格	入数	1本当たり
1.2kg	約60g×20	約10cm/直径約3.5cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.2kg×10	12.0kg	506×353×179



北海道産ニールンベルガー40g 1.0kg



あら挽きのノンスモークソーセージです。表面をきつね色に焼いてお召し上がりください。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111G22038
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154459

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、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

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約40g×25	約16cm/直径約1.4cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111J26018
アレルギー 豚肉、乳成分 JANコード 4979250154565

北海道産原料使用

原材料名 豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、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

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約50g×20	約14cm/直径約2cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



SCHOOL LUNCH 学校給食

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。以来40年以上にわたり、道内各地や一部本州の学校給食に携わってまいりました。

学校給食向け商品は全て、

特定原材料8品目不使用

で統一しております。

※コンタミについては別途お問合せください。

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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111006378
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250154671

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)

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約50~60枚	約17g/厚さ約2mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



厚さ約2mm

学給ベーコン短冊スライス 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、短冊カットしてあります。炒め物やスープの具材としてご利用ください。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111006379
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250154688

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)

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	-	約縦4cm×横1.5cm×厚さ1.5mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	507×307×135



※干切れしやすいため、小さいサイズも含まれます。

学給ポークハムスライス 1.0kg



発色剤を使用しないで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。そのままでも召し上がれますが、炒め物やスープの具材としてもご利用いただけます。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111006056
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154626

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約20g×標準50枚	約縦6.5cm×横6.5cm×厚さ3mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



厚さ約3mm

学給ポークハム短冊スライス 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、短冊カットしてあります。炒め物やスープの具材としてご利用ください。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111006176
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154633

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	-	約縦4cm×横1.2cm×厚さ1.5mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	507×307×135



※干切れしやすいため、小さいサイズも含まれます。

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・シンタマ・ナカニク・ランイチ)してから、調味・スモークし仕上げました。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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111O06380
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250156453

北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚もも肉(北海道)、粉末水あめ、たん白加水分解物、食塩、大豆たん白

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	—	約10~20g/厚さ約2mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

「ベーコン＝バラ肉」という定番にとらわれず、豚もも肉で仕立てたベーコンです。赤身主体のため脂の主張が穏やかで、料理全体のバランスを崩しにくいのが特長です。その他の規格：1.0kg(短冊)

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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111O06377
アレルギー 豚肉、大豆 JANコード 4979250154664

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)

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	約20g×標準50枚	直径約7.5cm×厚さ3mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



学給ウィンナー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ィ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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111G06028
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154411

特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約30g×34本	約11cm/直径約1.7cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



学給ウィンナー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ィ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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111G06025
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154398

特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1本当たり
1.0kg	約15g×67本以上	約6cm/直径約1.7cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



学給ウィンナーライス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ィ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。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111G06031
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250154435

特定原材料8品目不使用

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

規格	入数	1枚当たり
1.0kg	—	約2g/厚さ約8mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145



学給ウィンナー その他の規格

8g 1.0kg



商品コード 111G06024
JANコード 4979250154398

40g 1.0kg



商品コード 111G06030
JANコード 4979250154428

OTHERS その他

北海道産しばれ生サラミスライス80g



自社で培養した乳酸菌を利用し発酵させて仕上げた生サラミです。そのままでも美味しく召し上がれますがチーズとの相性が良くピザのトッピングや細切してサラダにしても美味です。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111012341
アレルギー 豚肉 JANコード 4979250089065
北海道産原料使用 特定原材料8品目不使用

原材料名 豚肉(北海道)、食塩、ぶどう糖、香辛料/pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)

規格	入数	1枚当たり
80g	約10~12枚	約7.5g/厚さ約1.3mm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
80g×80	6.4kg	506×353×179



エゾ鹿と北海道豚のパテドカンパーニュ70g 560g



エゾ鹿肉の力強い旨みと、北海道産豚肉のコクを組み合わせ、食べやすく上品な味わいのパテ・ド・カンパーニュです。「乳酸菌発酵製法」により鹿肉特有のクセを抑え、肉本来の風味を生かした仕立てにしています。冷蔵庫から出して少し常温に戻し、そのままお召し上がりください。またバゲットや粒マスタード、ピクルスと相性が良く、ワインのお供にもおすすめです。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111004409
アレルギー 豚肉、卵、乳成分 JANコード 4979250158303
北海道産原料使用

原材料名 鹿肉(北海道)、豚肝臓(北海道)、豚脂肪(北海道)、鶏卵、玉ねぎ、リキール、ワイン、食塩、にんにく、香辛料、乳製品/増粘剤(DMG)、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC、亜硝酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、カラメル色素

規格	入数	1枚当たり
560g	70g×8	約縦8cm×横8cm×厚さ1cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
560g×20	11.2kg	535×375×145



ー フランスの伝統料理「田舎風パテ」×北海道 ー
エゾ鹿と北海道豚のパテドカンパーニュ

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くいただけます。挽肉とレバーペーストで簡単バスターソースにも早変わりします。

冷凍 賞味期限 製造日より 365日 商品コード 111M44025
アレルギー 豚肉、乳成分 JANコード 4979250021058
北海道産原料使用

原材料名 豚肝臓(北海道)、豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、食塩、牛乳、玉ねぎ、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

規格	入数	1本当たり
200g	1	約18cm/直径約3.4cm
箱入数	総重量	箱サイズ(mm)
200g×40	8.0kg	455×307×133

2024年
DLG金賞受賞

その他の規格: 100g (冷蔵)



レバーペースト

かんたんレシピ

ジューシーなウィンナーとサクサクのパイ生地が相性抜群



＼お好みのウィンナーで／



ソーセージパイ

材料：6個分

- ・好きなウィンナー
- ・冷凍パイシート 1枚
- ・卵 1個

つくりかた

- 1.室温に戻した冷凍パイシート1枚(11×8cm)を縦長に置き、縦6等分に切る。
- 2.ウィンナー1本に1.を1切れずつ巻く。
- 3.クッキングシートを敷いた天板に2.を巻き終わりを下にして並べる。表面に溶き卵を塗り、180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く。

レバーペーストとハムで、本格バインミーを簡単に楽しめます



＼どんなハムでもOK／



バインミー

材料：2人前

- ・好きなハム
- ・人参、大根 各5cm
- ・酢 大さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・ナンスラー 小さじ1/2
- ・レバーペースト 適量
- ・ソフトフランスパン 1本
- ・パクチー 適量

つくりかた

- 1.なますをつくる。ボウルに千切りにした大根、人参を入れ、塩1つまみ(分量外)を振る。10分程置いたら水気をとり、酢大さじ2、砂糖小さじ2、ナンスラー小さじ1/2と合える。
- 2.ソフトフランスパンに切り込みを入れ、軽くトーストし、内側の片面にレバーペーストを塗り、スライスしたハム、1.、パクチーを挟む。

レバーペーストにも牛乳を練りこんでいるから生クリームとの相性も○まろやかで食べやすい！

レバーペーストで簡単調理！



レバーパスタ

材料：2人分

- ・パスタ 200g
- ・塩 適量
- ・レバーペースト 100g
- ・農家のベーコン 100g
- ・ほうれん草 1/2束
- ・にんにく 1片
- ・生クリーム 1/4カップ
- ・牛乳 1/4カップ
- ・白ワイン 大さじ2
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・パセリ 適量

つくりかた

- 1.ほうれん草は下茹でして3~4cmにカットする。パスタをたっぷりのお湯に塩を入れ茹で始める。ベーコンは短冊にカットする。
- 2.フライパンにオリーブオイルと刻んだニンニクを入れ、弱火で炒め、香りが出たらベーコンを加え、少しカリとするまで炒める。
- 3.白ワインを加えてアルコールを飛ばし、火を弱めて生クリームと牛乳を加え、温まったらレバーペーストを溶かし込むように混ぜる。
- 4.ゆであがったパスタとほうれん草を加え、全体を和える。塩・黒こしょう(分量外)で味を整え、盛り付けてお好みでパセリを散らす。

意外と簡単！農家のベーコンでおいしさUP

＼旨味抜群！／



農家のベーコンキッシュ

材料：1ホール

- ・農家のベーコン(1口大に切る) 120g
- ・冷凍パイシート(11×18cmのもの) 2枚
- ・ズッキーニ(厚さ5mmの輪切り) 1個
- ・クリームチーズ(1口大に切る) 50g
- ・粉チーズ 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1/2
- ・A 卵 2個
- ・生クリーム 1/2カップ
- ・塩、こしょう 各少々

つくりかた

- 1.冷凍パイシートは室温に戻して半解凍する。
- 2.フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、ズッキーニをサッと炒め、塩少々(分量外)を振る。
- 3.Aの材料を混ぜ合わせる。
- 4.パイシート2枚を端が1cmほど重なるように並べて、綿棒で25cm四方に伸ばす。オーブンを200℃に予熱する。
- 5.パイシートを型に敷き、ベーコン、ズッキーニ、クリームチーズ、3.を入れて、粉チーズを全体に散らす。
- 6.オーブンを180℃に下げて40分ほど焼く。粗熱がとれたらカット。



札幌バルナバフーズ株式会社

<https://barnabas.jp/>

■ハム営業部

北海道営業部

商品・お取引に関するお問合せ（北海道エリア）

〒063-0849 北海道札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号

TEL 011-642-4186 FAX 011-643-4241

東京営業部

商品・お取引に関するお問合せ（北海道以外のエリア）

〒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

業務課

発注後の配送に関するお問合せ

〒063-0846 北海道札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号

TEL 011-643-2561 FAX 011-643-2568

■工場

札幌第一工場

〒063-0849 北海道札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号

札幌第二工場

〒063-0846 北海道札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号

