

放牧豚ウイナーがリニューアルします！

放牧豚ハム・ウイナー類 リニューアルのご案内

平素は弊社製品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。
この度、製造工場の移転に合わせて、放牧豚ウイナー類のリニューアルを行う運びとなりました。
急なご案内になり誠に恐縮ですが、新たなる「放牧豚ウイナー類」をどうぞ、よろしくお願い
いたします。



↑新『放牧豚』ロゴ



↑新『社名』ロゴ

↑ウイナー類 新パッケージ(一部商品を除く)

●空気の遮断性の高い新包装に変更しました。



現 包材/ロゴ

～リニューアル 内容～

- ①デザイン一新
- ②粗挽き生地ウイナー の改良
(対象商品)粗挽きウイナー
行者にんにくウイナー
レモンハーブウイナー 他

お客様のお声が多かった、より粗挽き感
を増すために製法を変更、生まれ変わ
りました。

※ポークウイナー／ハーブソーセージ／
チョリソー など 絹挽き生地ウイナー
は変わりありません。引き続きご愛顧の程
宜しく願います。

原料はおなじみ、放牧飼育で健やかに育った、『北海道産 放牧豚』の新鮮な肉を使用。
ウイナー類は基本、伊豆大島の海水による「天日塩」、徳島県のブランド糖「和三盆糖」
をベースにシンプルな香辛料にて味付け(ベーコンなど一部商品を除く)。
安心・安全な 保存料・化学調味料・結着剤(リン酸塩)、発色剤(亜硝酸塩) 不使用。
放牧豚の特徴である赤身の旨みあふれる、こだわりウイナーです。

●放牧豚 ハム・ソーセージ リスト

			北海道『北のハイグレード食品2012』 選定
		放牧豚 ポークウイナー	北海道の広大な大地で伸び伸びと健康に育てられた『放牧豚』を、鮮度を維持するため、スピーディーに工場へ搬入し、自然の結着力でソーセージまで仕上げた一貫製造だから出来る『こだわりの製法』です。この製法で造ったウイナーは、とてもジューシーで肉肉しくプリプリとした自然が生んだ食感です。 【原材料名 一括表示】 豚肉(北海道産)、豚脂(北海道産)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料
		放牧豚 粗挽きウイナー	北海道の広大な大地で伸び伸びと健康に育てられた『放牧豚』を、鮮度を維持するため、『こだわりの製法』で仕上げたウイナーです。荒めに挽いた豚肉を使用することにより、通常のポークウイナーより食感がゴロゴロとしており、歯ごたえがあります。 【原材料名 一括表示】 豚肉(北海道産)、豚脂(北海道産)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料
		放牧豚 行者にんにくウイナー	北海道の広大な大地で伸び伸びと健康に育てられた『放牧豚』を、鮮度を維持するため、『こだわりの製法』で仕上げたウイナーです。放牧豚との相性がぴったりの北海道特産の行者にんにくは、味、効能、他料理との相性、どれをとっても「山菜の王様」です。アリシン(硫化アリル)をたくさん含んでおり、かたまつた血液を溶かし、血液中の脂肪を減らす効果がありヘルシーな山菜です。 【原材料名 一括表示】 豚肉(北海道産)、豚脂(北海道産)、行者にんにく(北海道産)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料

- ファーマーズファクトリー
放牧豚・ポークウイナー
(100g) 324 → **362 円**
放牧豚・粗挽きウイナー
(100g) 346 → **384 円**
放牧豚・行者にんにくウイナー
(100g) 378 → **384 円**

(2016年7月頃～順次切り替え予定です)

※価格はすべて税込み

