

《 2. ♡山形県産豚ソーセージ♡ 》

～食べる三五八新商品 No.2～



山形県産豚肩肉を贅沢に使い、食塩の半分を三五八に置き換えて使用。
三五八が肉のうまみを引き出し、マイルドな味に！
ハーブの代わりに山形県置賜地方の伝統野菜「ウコギ」を用い、味に個性を持たせたソーセージ。

♪ 定義 ♪

- 山形県産豚を使用
- 米沢産三五八を使用
- ハーブの代わりにウコギを使用

♪ 商品使用例 ♪

- モーニングセット



♪ レシピ ♪

[材 料]

- 県産豚肩肉
- 背油
- 塩
- 香辛料
- 三五八(練りタイプ)
- でんぷん
- オニオンコンク
- ウコギパウダー

[作り方]

- ① 豚肩肉は粗挽き、背油は 8 mm 角にカットし、すべての材料を混ぜ合わせる。
- ② 腸詰にし、乾燥、→ 燻製する。