



私たちの家族にも、  
自身をもって食べさせられる

一般的に「添加物のデパート」と呼ばれるハムやソーセージ。しかし私たちは、自分たちの家族にこそ安心して食べてもらえる食品づくりをモットーに、原材料や製法の試行錯誤を繰り返してきました。



岐阜市にある小さな工場では、そんな思いに共感して働いてくれる女性職人が心を込めて手作りしています。

「子供に安心して食べさせられるソーセージを探していたの！」  
「無添加で安心なのに美味しい！」  
そうしたお客様の声が私たちの励みです。



仕入から加工、出荷までの工程を、  
自社の工程をこだわり

10年の歳月をかけてハム・ソーセージの食味の改良に取り組み、安心安全と美味しさを追求してきました。

原材料はすべて自社で買い付けします。加工において、添加物は一切使用しません。材料のバランスや加工時の温度などをひとつひとつ見直し、無添加かつ美味しいハムソーセージが完成しました。



カッティング後に低温で2日間熟成。

旨味を最大に引き出してから南飛騨の加工場で特別に作った岐阜県産広葉樹のチップで燻製した特製ウィンナーソーセージ



2日間の熟成で生まれる  
肉の旨味を  
ぜひ味わってみてください！

## ウィンナー

34010 170g ¥432

ポイル

焼く

色ムラ、穴あきなども入りますが、お味は同じ！  
当社売上No.1の製品です

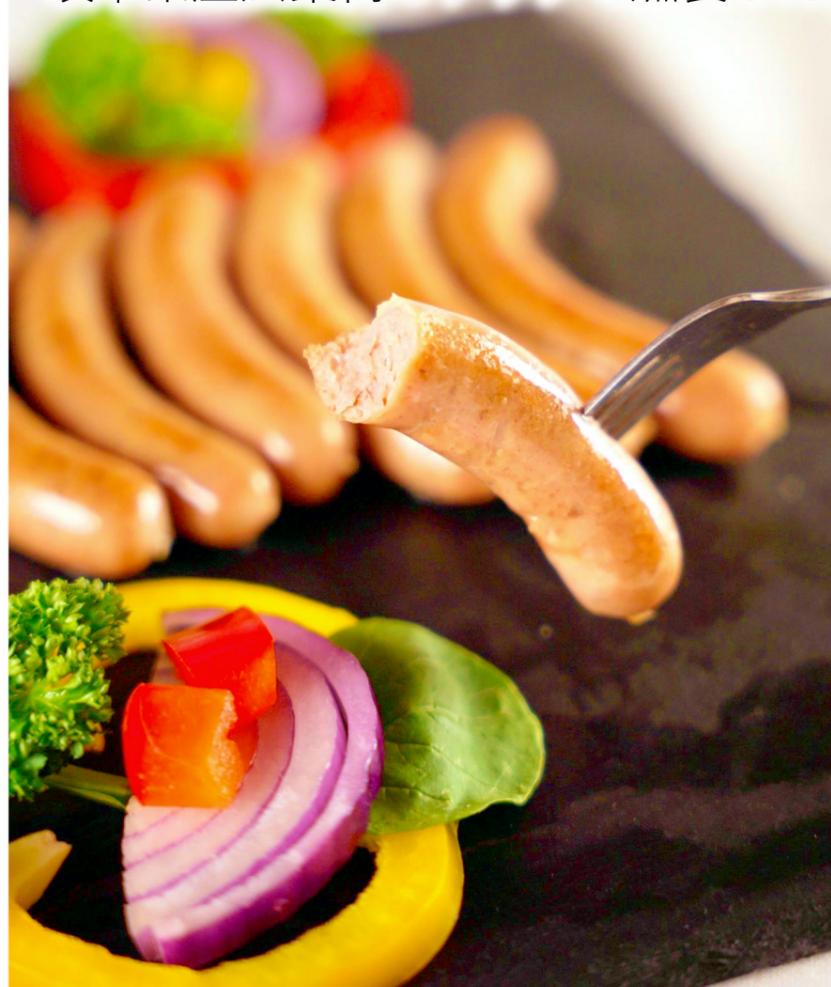


## 徳用ウィンナー

34011 500g ¥1,166

ポイル

焼く



PORCOVERDE



## ベーコン

焼く

34014 50g 518円

乾塩法と呼ぶ塩と香辛料を直接肉にすり込み漬込熟成する本格製法で仕込み。熟成された肉と脂身の旨さにサクラの燻製香が染みわたります

PORCOVERDE



## 生ハムモモ

34083 50g 432円

赤身の旨味がしっかりと詰まったモモ肉を長期間漬け込むことによって生まれるおいしさ。サラダのトッピングはもちろん相性抜群です！

PORCOVERDE



## ハムステーキ

焼く

34008 4枚(160g) 604円

細かくした豚肉を熟成させてからぎゅっと詰めて旨味たっぷりの厚切りにしました。ぜひ焼いて召し上がって頂きたい、ハムステーキと名付けました。