

# 業務用製品

## ハム・ベーコン類

### 製品の特徴

- 必要のない合成添加物(着色料、化学調味料、発色剤、保存料、結着剤など)をしません。
- 「つなぎ」として使われる(乳たん白、卵たんぱく)をしません。
- 豚肉本来の旨みと結着力を活かすため、新鮮な豚肉を使用しています。

加工の種類	詳細	ロースハム/ ボンレスハム	角ボンレスハム/ ポークハム	バラベーコン	ショルダー ベーコン	ロースベーコン (焼豚)
スライス	グラム指定は15g~80gまで5gきざみ。	●	●	※	—	※
	グラム指定は20g~100gまで5gきざみ。	—	—		●	
スライス 後加工	半月切り	グラム指定は10g~40gまで5gきざみ。角型ハムの斜め切りも可能です。		—	—	—
	いちょう切り	1/4、1/6、1/8サイズが可能です。		—	—	—
	短冊	ハムではあらかじめ1/2にカットしたものを幅1センチ、2センチに加工。焼豚、ベーコンは1/2にせずに加工します。		●	●	●
	センギリ	6ミリ幅、1センチ幅に加工。		●	●	●
	1/2センギリ	1/2にカットしたものを幅6ミリに加工。		●	—	—
	うす角(色紙切)	3ミリにスライスしたものを1辺が6ミリ、1センチ、2センチの正方形に加工。		●	●	●
サイコロ	1辺が6ミリ、1センチ、2センチの立方体。		●	●	●	
みじん切り	3ミリ		●	●	●	
スティック	6ミリ、1センチ、2センチの棒状に加工。		●	●	●	

※バラベーコン、ロースベーコン(焼豚)は原木が不定形のため、グラム指定での加工は承れません。

## スライスの大きさ

### ●ロースハム/ボンレスハム



9cm

### ●角ボンレスハム/ポークハム



9.5cm

### ●ロースベーコン(焼豚)



7-8cm

### ●バラベーコン



18-21cm

3.0-5.5cm

### ●ショルダーベーコン



20cm

5cm

## カット見本

### 1/4いちょう切り



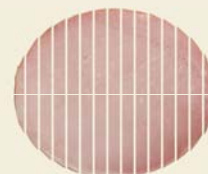
### 短冊(幅1cm)



### センギリ(幅6mm)



### 1/2センギリ(幅6mm)



### うす角(1辺=1cm)切り



### サイコロ(1辺=1cm)



### ななめ1/2カット



### スティック(幅1cm)



# 業務用製品

## ソーセージ類

### 製品の 特徴

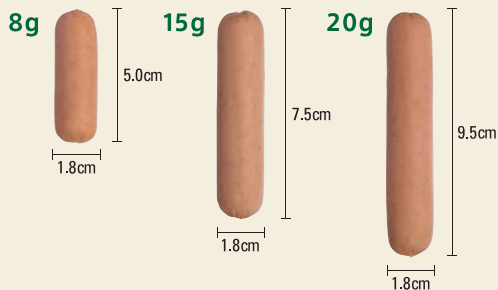
- 必要のない合成添加物(着色料、化学調味料、発色剤、保存料、結着剤など)を使いません。
- 「つなぎ」として使われる(乳たん白、卵たんぱく)を使いません。
- 豚肉本来の旨みと結着力を活かすため、新鮮な豚肉を使用しています。

商品名	特徴	リード タイム	形態	規格(全アイテム共通)
スキンレス ウイナー・フランクフルト*	スタンダードな細挽きソーセージです。 主菜から具材まで、幅広くお使いいただけます。	[チルド] 5日	標準タイプ	8g(粗挽を除く)、15g、20g、 30g、40g、50g、60g
		[冷凍] 8日	ロングタイプ	30g、40g、50g、60g
酵母(Fe含)入り ウイナー・フランクフルト	鉄分を含んだ酵母を練りこみ、味は通常のままです。 手軽に栄養補給できるようにしたソーセージです。	[チルド] 10日	串ざし	30g、40g、50g、60g、 50gロング、60gロング
		[冷凍] 13日	すじ入り	30g、40g、50g、60g、 50gロング、60gロング
スキンレス粗挽 ウイナー・フランクフルト	肉の食感と味を大事にした粗挽きタイプ です。肉を塩漬けすることでうまみを高め ました。	[チルド] 15日	ウイナー カット	3mm、6mm、1cm、2cm
		[冷凍] 18日	フランク カット	3mm、6mm、1cm、2cm

\*ウイナー: 直径20mm未満、フランクフルト: 直径20mm以上

## 標準タイプ

### ●ウイナー

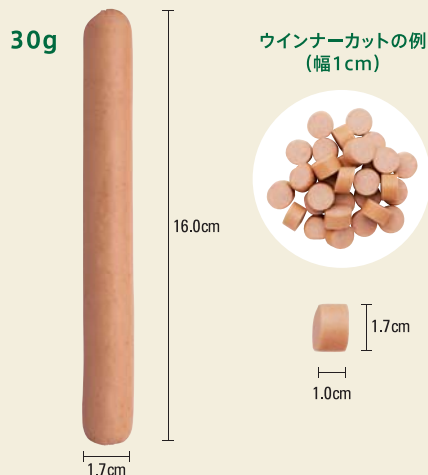


### ●フランク



## ロングタイプ

### ●ウイナー



### ●フランク

