

DLG**ドイツ農業振興協会**
ハム・ソーセージ品質競技会**受賞**

この度、ドイツの農業振興協会が主催する品質競技会におきまして、トンデンファームの商品がメダルを受賞いたしました。ハム・ソーセージの本場ドイツにおける、伝統ある品質競技会での受賞。この榮譽におごることなくさらに精進してまいります。

DLGとは…

DLG(Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft e.V.):ドイツ農業振興協会

1855年に設立されたドイツのフランクフルトに本部を置く農業協会。1887年より加工食品の品質競技を行っており、1993年(平成5年)より世界に門戸を開放し、世界最大規模の国際品質競技会を行っています。

同競技会では味、色、香りから香辛料や添加物の種類、量、パッケージに至るまで200近い審査項目があり、そのすべてをクリアした商品だけが金賞の榮譽に輝くのです。

歴史と權威を誇り、審査基準は厳格を極めています。そのため、欧州各国では受賞した商品への信頼度は極めて高く、多くの食品メーカーが金賞受賞を目指し商品開発、改善をしています。審査対象品目はハム・ソーセージの他にビール、ワイン、チーズ等、多岐にわたり、ドイツ国内だけではなく、ヨーロッパ各地や日本からも数多くの製品が出品されています。

2011年度 受賞商品**金賞(6品)**

骨付ソーセージ、荒挽ウインナー、ピルカウインナー、ピルカフランク、炭火焼ベーコン、スティッククラコウ

銀賞(3品)

炭火焼焼豚、ロースハム、ガーデンブルスト

特徴及びお召し上がり方**ウインナー・フランク**

特製スパイスが効いた「粗挽ウインナー」、北海道の山菜キョウジャニンニクが入った「ピルカウインナー」「ピルカフランク」。肉本来の旨みを引き出し、スモークの効いた一品です。沸騰したお湯に袋ごとポイルか、又は袋から取り出し、フライパンで油をしかず、さっと焦げ目がつく程度に焼いてお召し上がり下さい。

骨付ソーセージ

日本で初めて発明。袋から取り出し、フライパンで油をしかず、さっと焦げ目がつく程度に焼いてお召し上がり下さい。

スティッククラコウ

焼かずにそのままお召し上がりください。ビールのおつまみやピザ等のトッピングにおすすめのソフトサラミソーセージ。

炭火焼ベーコン

豚バラ肉を時間をかけて熟成させ、炭火で3日間かけて仕上げた自慢の一品です。そのままでもお召し上がりいただけますが、フライパンで野菜と一緒に炒めるとより一層美味しくいただけます。又、シチューやパスタ等の具材としても最適です。

炭火焼焼豚

豚肩ロース肉を特製ダレで下ごしらえし、炭火窯でじっくり焼き上げました。お好みの厚さにスライスしてそのままお召し上がり頂けます。ラーメン・チャーハンの具材としても最適です。

ロースハム

豚ロース肉をじっくり漬け込み、肉本来の旨みを引き出しました。そのままでもお召し上がりいただけますが、パンに挟んだり、フライパン等で軽く焼いても美味しくいただけます。

ガーデンブルスト

ソーセージにハーブが入った香り豊かな商品です。そのままでもお召し上がりいただけますが、パンに挟んだり、フライパン等で軽く焼いても美味しくいただけます。

セット内容により商品が異なる場合がございます。ご了承ください。**保存方法****10℃以下**

- 〈保存〉ウインナー・フランク・骨付ソーセージ・炭火焼ベーコン・スティッククラコウ・炭火焼焼豚・ロースハム・ガーデンブルスト ※必ず冷蔵庫で早めに召し上がりください。
- 〈賞味期限〉製品には必ず賞味期限の表示がしてありますが、これは一定の温度(上記の商品毎)で保存して、美味しくお召し上がり頂ける期間のことです。しかし、保存状態が悪く室温で放置したりすると、この期間内でも傷むことがありますのでご注意ください。
- 〈開封後の保存〉本品は空気に触れたところから色が変わり、風味が落ちてしまいます。切り口をラップフィルムで密着して包み、上記の商品毎の温度で保存してください。開封後はなるべく、風味の変わらないうちに召し上がりください。

※本品は製造工程において細心の注意を払い、入念なチェックのもと包装しお届け致しました。万一、お気付きの点がございましたら、お手数ですが右記のお問い合わせまで御連絡くださいます様、よろしくお願致します。

(有)トンデンファーム**TEL011-383-8226****FAX.011-382-8777**

本社工場 / 北海道江別市元野幌968-5

お問い合わせ時間
月～金(祝祭日除く)
10:00～17:00