

# よくあるご質問

## ハム・ソーセージ Q&A

**Q** ゲシュマックのハム・ソーセージの賞味期限はなぜ短いのか

**A** 賞味期限を長くするには、合成保存料を使いますが、ゲシュマックではお肉本来の旨味をお届けしたいため保存料は使用していません。その結果、賞味期限が短いのです。

**Q** ハム・ソーセージに発色剤等はどうしても必要なのですか

**A** 発色剤(亜硝酸Na)は食中毒で最も怖いボツリヌス菌を抑え、素材の色を保つ効果があります。リン酸塩はしっとり感を保ち、お肉のおいしさを逃しません。いずれも必要最小限の量を使っています。

**Q** 冷凍メンチカツがうまく揚げられないのですが

**A** 冷蔵庫で1日ゆっくり解凍してから調理をしていただくとうまく揚げることができます。また、油の量が少ない時は2~3個を目安に油の泡が落ち着くまで触らないように泡が落ち着いたら裏返してキツネ色に上がればでき上がりです。パン粉を付け直していただくとさらに美味しく揚げられます。

**Q** ハム・ソーセージは常温保存できますか

**A** できません。素材のおいしさを最大限生かすためにゲシュマック製品は保存料を使用しておりませんので必ず冷蔵庫に入れて賞味期限内にお召し上がり下さい。

**Q** ソーセージ・ウインナー・アイスバインはそのまま食べられますか

**A** 生ウインナー以外はすべて加熱調理してありますので、そのままでも召上がれます。温かく調理しますと一層美味しくなります。

**Q** ベーコンの脂が多くて、ちょっと気になるわ!

**A** ベーコンはもともと脂の多い「バラ」を使用するため、自然と脂が多くなってしまいます。口の中でじっくり広がるさっぱりとした甘い脂はあじ豚の最大の魅力です。さまざまなお料理のアクセントにぜひお試しください。

**Q** ハムを冷凍しても大丈夫

**A** 冷凍できますが、風味が落ちるのでおすすめしません。冷凍するとジューシーさが抜けます。ハムは冷蔵保存し、賞味期限内にお召し上がり下さい。

## おいしい召上がり方



AJIBUTA  
  
HAM & SAUSAGE  
**GESCHMACK**  
[ゲシュマック]  
Home Made Deli  
Healthy Pork.  
Made in kawaminami.  
MIYAZAKI-JAPAN

# おいしい召上がり方

## ソーセージ



1. お鍋に水をはり、沸騰させます。
2. 沸騰したら、火を止め腸詰を入れふたをして10分温めてでき上がり。

※ミュンヘナーバイスヴルストは皮をむいて中身だけお召し上がり下さい。

## アイスバイン



1. お鍋に水をはり、沸騰させます。
2. 袋に入ったまま弱火でじっくり30～40分程温めてでき上がり。

## ゼリー寄せ



袋から出してカットして冷蔵のままお召し上がり下さい。

### 商品名

- ・シンケンズルチェ
- ・プレサック
- ・醤油アスピック

## スモーク類



袋から出してカットして冷蔵のままお召し上がり下さい。

### 商品名

- ・スモークレバー
- ・スモークホホ
- ・スモークタン
- ・ペッパーバイザー
- ・ポークジャーキー

## 生ウインナー



1. フライパンに油をひかず、中火で表面にこんがり焼き色をつけます。
2. フタをして弱火で蒸すよう2～3分焼くとでき上がり。

※冷凍してあるものは冷蔵庫で一日解凍して調理して下さい。

## ハム類



そのままでも焼いていただいても美味しく召し上がれます。

### 商品名

- ・ピアシンケン
- ・フライッシュブルスト
- ・チョップドハム
- ・ケーゼピアブルスト
- ・ロースハム
- ・フォルダーシンケン
- ・バックシンケン
- ・ボンレスハム
- ・パストラシンケン

## ケーゼ



少し厚めにカットしてフライパンで温める程度に焼いてお召し上がり下さい。

### 商品名

- ・オニオンケーゼ
- ・ピッツアケーゼ

## ハムステーキ



袋のまま5分程ボイルした後、フライパンで焼いてお召し上がり下さい。

### 商品名

- ・カスラーブラーテン

レバーペースト



そのまま冷蔵でパンやクラッカーなどにぬってお召がり下さい。



冷凍メンチカツ・コロッケ



1. 冷蔵庫で1日ゆっくりと解凍します。
  2. 約170～180℃で揚げればでき上がり。
- 商品により分数が変わります。  
 ※メンチカツ 4分程  
 ※コロッケ 3分程

冷凍ギョーザ



1. フライパンに15ccの油を引き、火をつけ油が全体になじんだら冷凍餃子を置きます。
2. 下の面を中火～弱火で5分程焼きます。
3. キツネ色に焼き目がついたら40ccの水を入れ、フタをして水分がなくなれば完成です。

冷凍ピッツァ



1. オーブントースターを約1分程温めます。
2. 冷凍のままピザを入れ600～1000wで約10分焼きます。
3. チーズが溶けて端に焼き色がついたら出来上がり。

冷凍衣付き惣菜



1. 冷蔵庫で1日ゆっくりと解凍します。
2. 約170～180℃で揚げればでき上がり。商品により分数が変わります。

商品名

- ・ヒレカツ(3分程)
- ・串カツ(3分程)
- ・ロースカツ(2分半程)

冷凍ハンバーグ



1. 冷蔵庫で1日ゆっくりと解凍します。
2. フライパンにサラダ油(大さじ1/2)を入れて中火で熱し、解凍したハンバーグを入れて焼き色がつくまで3分ほど焼く。裏返してふたをし、弱火で肉に火が通るまで7～8分ほど蒸し焼きにする。
3. ふたを取り、キッチンペーパーで余分な水気があればふきとる。裏返してサラダ油(大さじ1/2)を加えて中火で焼き色がつくまで焼く。もう一度裏返し、残りの面も焼き色をつけてでき上がり。

冷凍シューマイ



冷凍のままラップに穴をあけて、2分30秒～3分(600w)で加熱して、お召し上がり下さい

パテドカンパーニュ



1. 冷蔵庫で1日ゆっくりと解凍します。
2. 袋からだし冷蔵のままお好みにカットしてお召し上がり下さい。