

<生ソーセージ (Frische Rohwurst) 卸販売>

Frische Rohwurst フレッシュ ローヴルスト



新鮮な材料（豚肉、豚肉+鶏肉）を様々なスパイスで味付けし、羊腸または豚腸に詰めた生ソーセージ。
燻製または加熱済のソーセージと異なる肉汁たっぷりのジューシーな美味しさは高級感もあり、普段使いは勿論キャンプやBBQにも最適。
真空パック後ただちに冷凍処理するため、新鮮さを保ったままの配送や長期保存が可能。
ぐるぐるタイプ、フランクタイプ、ロングタイプの3タイプがあり、グリルや煮込み、ホットドックなど様々な調理方法でお楽しみ頂けます。

ぐるぐるタイプは、ソルト&ペッパートルネード、ガーリック&ハーブ（コリアンダー）トルネード、ハーブ（マジョラム）トルネードの3種類、
フランクタイプは、ソルト&ペッパー、ハーブ（マジョラム）、スパイシーチリ、ソルト&ペッパーチキングラインド、
ソルト&ペッパー&オニオンの5種類、
ロングタイプは、ソルト&ペッパーロング、ガーリック&ハーブ（コリアンダー）ロングの2種類の、全10種類の商品をラインアップ。

<商品ラインナップ>



ソルト&ペッパートルネード

羊腸を使用したぐるぐるタイプの豚肉ソーセージ。
塩・胡椒と香辛料でシンプルに味付け。
BBQはもちろんグリルや煮込みに最適。

内容量：200g

サイズ・形状：約60cm トルネードタイプ

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ガーリック&ハーブ（コリアンダー）トルネード

羊腸を使用したぐるぐるタイプの豚肉ソーセージ。
にんにくを効かせながら、コリアンダーやパセリで
爽やかに、緑が映える存在感抜群の一品。

内容量：200g

サイズ・形状：約60cm トルネードタイプ

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ハーブ（マジョラム）トルネード

羊腸を使用したぐるぐるタイプの豚肉ソーセージ。
塩、胡椒ベースにマジョラムなどのハーブがポイント。

内容量：200g

サイズ・形状：約60cm トルネードタイプ

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ソルト&ペッパー

豚腸を使用したフランクタイプの豚肉ソーセージ。
塩・胡椒と香辛料でシンプルに味付け。
BBQはもちろんグリルや煮込みに最適。

内容量：1kg

**サイズ・形状：10本 約100g/本 約13cm/本
フランクタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ハーブ（マジョラム）

豚腸を使用したフランクタイプの豚肉ソーセージ。
塩、胡椒ベースにマジョラムなどのハーブがポイント。

内容量：750g

**サイズ・形状：12本 約63g/本 約8cm/本
フランクタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



スパイシーチリ

豚腸を使用したフランクタイプの豚肉ソーセージ。
塩、胡椒、香辛料を多めに使用したクセになる一品。
BBQに最適。

内容量：1kg

**サイズ・形状：9本 約112g/本 約16cm/本
フランクタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年

<商品ラインナップ>



ソルト&ペッパーチキングラインド

豚腸を使用したフランクタイプの鶏と豚の合挽き肉ソーセージ。ソフトな食感と味付け。サンドイッチやホットドッグにも最適。

内容量：850g

**サイズ・形状：14本 約61g/本 約8cm/本
フランクタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ソルト&ペッパー&オニオン

豚腸を使用したフランクタイプの豚肉ソーセージ。塩、胡椒のシンプルな味付けに玉ねぎの甘味をプラス。煮込み料理にも最適。

内容量：1kg

**サイズ・形状：7本 約72g/本 約10cm/本
フランクタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ソルト&ペッパーロング

羊腸を使用したロングタイプの豚肉ソーセージ。塩・胡椒と香辛料でシンプルに味付け。BBQはもちろんグリルや煮込み最適。ホットドッグに最適なサイズ。

内容量：1kg

**サイズ・形状：10本 約100g/本 約23cm/本
ロングタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年



ガーリック&ハーブ（コリアンダー）ロング

豚腸を使用したフランクタイプの豚肉ソーセージ。長さ45cmの超特大サイズ。にんにくを効かせながら、コリアンダーやパセリで爽やかに、緑が映える存在感抜群の一品。

内容量：1.6kg

**サイズ・形状：5本 約320g/本 約45cm/本
ロングタイプ**

保存方法・期間：冷凍（-18℃以下）・1年

こだわりのハンドメイド

Frische Rohwurst (フリッシュ ローヴルスト) は全て手作り。
衛生面に細心の注意を払い、神奈川県でひとつひとつ丁寧に作っています。



使用する原料をそれぞれカット、チョッパーでごろごろのひき肉に加工したら、様々な香辛料やハーブなどとミキシング。
充填機で天然腸に詰め込んだソーセージをひとつひとつパッケージに手作業で詰め、真空パックした後マイナス20℃で冷凍している為、
燻製や加熱済みのソーセージとは違う生ソーセージの肉汁たっぷりのジューシーさを保っています。

美味しいお召し上がり方

～～～ フライパンで焼いてお召し上がりになる場合 ～～～

1. 本品を前夜から冷蔵庫に移すか、パッケージごと30分～1時間ほど水につけて解凍します。
2. 沸騰したお湯でパッケージごと10分ほどボイルします。
※パッケージごとボイルする事で肉汁や旨味を閉じ込めます。
3. 上記2のままでも美味しく食べられますが、お好みでフライパンで焼き目を付けると香ばしさが増し、さらに美味しくなります。
※焼き目を付ける場合は、弱火でじっくりと焼き上げてください。強火で焼き上げると腸が破れ肉汁や旨味が流れ出てしまう事がありますので、ご注意ください。

～～～ 煮込み料理でお召し上がりになる場合 ～～～

1. 本品を前夜から冷蔵庫に移すか、パッケージごと30分～1時間ほど水につけて解凍します。
2. ポトフやスープなどの煮込み料理にお使いになる場合は、パッケージから取り出し、表面に付いたドリップをさっと水洗いした上で、お使いください。
※良い出汁が出ます。

～～～ 炭火で焼いてお召し上がりになる場合 ～～～

1. 本品を前夜から冷蔵庫に移すか、パッケージごと30分～1時間ほど水につけて解凍します。
2. BBQグリルなどで遠火にかけて20分～30分程度じっくりと焼き上げてください。

★ご注意

生モノですので、開封後はお早めにお召し上がりください。
また、中までしっかりと火を通してお召し上がりください。

<OEM製造受託>

TakePlusでは、Frische Rohwurst（フリッシュ ローヴルスト）の卸販売のみでなく、生ソーセージ製造ノウハウを生かした、畜産業者様や地域おこしなどを対象としたOEMブランドの製造を受託しています。

燻製または加熱済のソーセージと異なる肉汁たっぷりのジューシーな生ソーセージの高級感を生かし、地元食材を使用したブランド商品化など様々なご要望にお応えしますので、お気軽にご相談ください。