

SPICE PRODUCT CATALOG

スパイス・プロダクトカタログ



www.nantsune.co.jp



The cutting edge
nantsune

CONSULTING

私たちなんつねは、お客様が扱っている大切な食材をさらにおいしく、そして、無駄なく消費できる方法を一緒に考えたいという思いから、製造から販売までトータルにサポートできる体制を作りました。どんなことでも聞かせてください。お客様の想いを力
タチにするお手伝いを致します。



スパイス提案

スパイスには、それぞれ異なる使用方法があります。スパイス自身の特徴をとらえ、上手に使用することで食材の臭みを消し、うま味を引き出す効果があります。私たちなんつねは、**ドイツ150年以上続く伝統的なソーセージの風味**を出すために調合されたブレンドスパイスの中から、大切なお客様の商品に、一番合うスパイスを提案させていただきます。



製造指導

製造経験がないお客様もご安心ください。資格を持つ専門の社員が、肉のさばき方から機械の使い方、さらに製造工程まで丁寧にご指導いたします。



製品提案

理想的な商品を作るため、弊社のテストキッチンで試作も行っています。お客様から提供された食材に合うスパイスを探し、よりお客様の理想に近いレシピ提案や新商品開発のお手伝いをさせていただきます。

スパイスと製品

ウインナー



主香辛料：ホワイトペパー、メース、コリアンダー他
肉の臭みを消し、うま味を引き出す、とてもシンプルな
味わいのあるスパイスです。



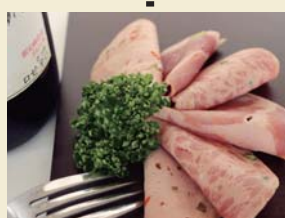
ウインナー

世界で一番有名なソーセージです。絹挽きの食感は柔らかく、ジューシーな味わいと、パリッとした歯ごたえが特徴的です。



粗挽きウインナー

日本では最もポピュラーなソーセージです。粗挽きの食感とパリッとした歯ごたえは食欲をそそります。



アウフシュニット

冷たいまま薄くスライスして食べる太物のソーセージです。細かくカットしてサラダの具材に、もしくは厚切りにして両面を焼くなど、食べ方は様々です。



ケーゼ

ソーセージの生地を型に入れて焼き上げます。生地と一緒にチーズやパプリカなどを入れたピッツァケーゼはワインにも合います。厚切りにして、両面を焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

クラカウアー



主香辛料：ブラックペパー、キャラウェイ、オニオン他
甘みがあり、まろやかな味わいがするスパイスです。



クラカウアー
ソーセージ

牛肉を多めに使ったポーランドのソーセージです。ジューシーな、粗挽きたっぷりのソーセージは、焼いても美味しいので、お酒のおつまみにもピッタリです。



デブレッチーナ

レッドペパーが効いたピリッと辛いソーセージです。辛さの好みは人それぞれ。ご要望に応じて、レシピを提供いたします。

ブラートヴルスト



主香辛料：カルダモン、ナツメグ、オニオン他
焼きソーセージ用のベーシックなスパイスです。カルダモンのさわやかな香りが食欲をそそるスパイスです。



ブラートヴルスト

スモークはかけずに、焼き色がつくまで焼いて食べる粗挽きソーセージです。ご要望に応じて、牛、豚、鶏など、様々な食材で作ることができます。



から揚げ塩漬

鶏もも肉、もしくは胸肉を数日間塩漬し、各種スパイスの作用で鶏肉の甘味を引き出します。肉の甘味と香辛料の香りを味わえる、美味しいから揚げが出来上がります。

レーゲンスブルガー



主香辛料：ガーリック、オニオン、マジョラム他
マジョラムのホールがアクセントに。臭みを消すスパイスを多く使用し、噛みしめるとほのかにガーリックが香ります。



レーゲンスブルガー
ソーセージ

粗挽きソーセージを豚腸に詰めて、スモークをかけたソーセージです。両面を焼いていただきます。中身は少し柔らかくジューシーなのが特徴です。



コーンドビーフ

牛肉をじっくり煮込んでからほぐすため、缶詰めの商品とは一味違う味わいです。クラッカーやチーズを添えて、おつまみメニューにいかがでしょうか。
サラダの具材など、様々な料理に使うことができます。



ヤークトヴルスト

狩人のソーセージと呼ばれています。ピリッとしたグリーンペパーと、ふわっと香るガーリックの風味が特徴的な太物のソーセージです。



ヴァイスヴルスト

粗挽きの生地に豚皮とレモンがアクセントになる白いソーセージです。スモークはかけません。ホワッとしたマシュマロのような食感が特徴です。

レバーヴルスト



主香辛料：ジンジャー、メース、ナツメグ他
ナツメグとメースを多く使い、臭みを抑えるのに効果的で甘さが強調されるスパイスミックスです。



レバーヴルスト

豚肉と豚レバーから作る、健康的なソーセージです。とても繊細でクリーミーな味わいがします。冷たいまま食べるものなので、クラッカーやパン、ドライフルーツなどを添えると、ちょっとリッチなおつまみになります。



パテ

豚肉や鶏肉など様々な肉を使い、型に入れて焼きあげます。冷たいまま食べるものなので、パンなどを添えて、一緒に食べると、お酒にとっても良く合います。

フライシュヴルスト



主香辛料：コリアンダー、レッドペパー、キャラウェイ他
ピクルスなどの非加熱の料理に使用すると、少しピリッとした辛みがあり、大人の味が楽しめます。加熱することで辛みは消え、独特の風味を醸し出します。



フライシュヴルスト

ドイツ ラインヘッセン地方が発祥。丸いリング状のソーセージです。温めて食べても、冷たいままでも美味しいソーセージです。



ビアシンケン

少し大きな赤身とピスタチオのコントラストがとてきれいな、アウフシュニットを代表するソーセージです。



スパイスと製品

カセラー



主香辛料：ジュニパーベリー、ホワイトペパー他
どんな単味品にも使用することができます。食材の臭みを消し、風味豊かな商品に仕上げるすることができます。



豚ベーコン・ハム

乾塩法でも、湿式法でも
ご提案することができます。



パストラミ

肉を塩漬して、粗挽き胡椒、ニンニク、コリアンダー、パプリカ、レッドペパー、マスタードなどの香辛料をまぶし燻製したものです。薄くスライスしてオードブルなどにご使用ください。



その他

鶏肉や、魚、ホルモン系など様々な食品を塩漬して燻製すれば、一味違う商品になります。



Metzgerei Martin (メツゲライ マーティン) はドイツワインで有名なラインヘッセン地方で 150 年以上続く老舗のお肉屋さんです。ソーセージのレシピの種類は肉屋の数だけあると言われており、代々そのノウハウは受け継がれていきます。

Martin's Spice (マーティンズスパイス) は、そのドイツ 150 年以上続く伝統的なソーセージの風味を出すために調合されたスパイスです。自然にある香辛料を上手にブレンドすることで、肉のうま味を引出し、味わいのある商品を作り出すことができます。



ケーシング紹介

- ソーセージの規格に合わせてケーシングもさまざまです。お客さまのご希望にあった商品に各種のケーシングもお選びいただけます。どうぞ、ご活用ください。

素 材	天 然 腸			人 工 腸		
種 類	羊 腸		豚 腸	ビー・コラーゲンケーシング	ファイブラスケーシング	カラーケーシング
サイズ 充填径 (mm)	16/18 18/20 20/22	22/24 24/26	30/32 32/34 34/36	13/30	42/125	42/125
使用例	ウインナー など	フランクフルト など	ウインナー、 フランクフルト など	ウインナー、 フランクフルト など	ハム・サラミ など	アウフシュニット、 など
説 明	天然の羊腸なのでスモークをかけると“パリッ”としたとても歯ごたえのあるソーセージになります。		とても丈夫で太い腸なので、焼き用のソーセージや、皮をむいて食べるソーセージに向いています。	金額は天然腸よりも安価で、サイズも安定しているため、使用しやすいケーシングです	通気性のあるケーシングのため、商品自身にスモークをのせることができます。	カラー種類：黄・赤・黒・金・白、様々な色があるため、カラフルなケーシングはショーケースをはなやかにします。

Before



After

- そのほか、記載にないケーシングも、ご相談ください。スパイス以外にも、味付け用、肉を柔らかくジューシーにする調味料、賞味期限を延ばすための調味料類など様々なご提案もできます。

「お客様に感動を」



(TEST KITCHEN : 食肉製品を作る機材を揃えたテストキッチン)



株式会社 なんつね

本社工場

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41

TEL 072-939-1500 (代) FAX : 072-939-1504

<http://www.nantsune.co.jp>

各地域にも営業所がございます。