

ヤギシタハム

製品のいろいろ

ヤギシタハムには、このように、いろいろな種類があります。栄養も豊富で、どれもおいしく召上って頂けます。御愛用下さいませ。

この他、特殊な料理に向く、次のような珍しい製品も製造致します。



ボンレスハム

豚の腿肉（もも）の骨を抜き、塩漬したものを、円筒形に巻いて燻製、水煮したものです。そのまま切って食べておいしく、高級な家庭料理に最適。一本、六百匁／一貫五百匁



ロールハム
(ロースハム)

豚のロース肉を、ボンレスハムと同様加工したもの。ボンレスハムより細く小袋で家庭料理用として、又遠路旅行用にも最適です。一本、三百匁／六百匁



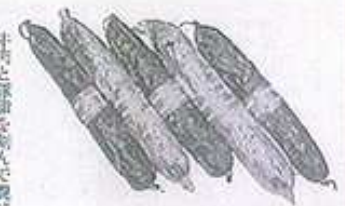
ベルリンハム
(ブレスハム)

豚、牛肉を塩漬し、混合して調味し、圧縮してソーリングに詰め燻製、水煮したもの。形が一定で、大粒的な製品として広く用いられる。丸型、角型、小型の三種。一本、四百五十匁／五百匁 小型、一本、九十匁



ベーコン

豚のバラ肉（アバラ肉）を、塩漬後長時間燻製したもの。他の肉類や野菜の味づけに、又長く保存出来るので家庭用旅行、登山用として便利。薄切して召上る。一本、八百匁／二貫



サラミ

牛肉と豚肉を割んで混ぜ、香料を加えて牛鍋に詰め、四、五ヶ月間自然乾燥したもの。イタリ、風のドライソーサーで、長期の保存に耐える。ビールや焼酎のつまみに最適。細く切って召上る。一本、五十匁／百匁



クラカウソーセージ

牛肉と豚肉を細く挽いて味をつけ、セロハンのソーリングに詰め、燻製水煮したもの。サンドウィッチやサラミなど大衆食品として好評。形が一定しているので便利。一本、約四百五十匁



ポロニヤソーセージ
(ポロナソーセージ)

クラカウと同じ原料を両側に巻いて、ウイハンの小袋ソーリングに詰めしたもの。厚みに切って召上る。又ハンにはさんでもおいしい。大衆食品として便利で人気。一本、三十匁、五十匁



腸詰ウイナソーセージ

豚肉を原料とし、細く挽いて味をつけ牛鍋に詰め、その後は乾燥のまゝ、夜が経れる程度に焼いて、熱いうちに召上るととてもおいしい。野外キャンプの料理に、實にお手帳のおやつに最適。一本、約四十匁



ウイナソーセージ

腸詰ウイナソーセージと同じ原料を、細長いウイハンのソーリングに詰め、ホットソーサーに、又ビールの肴やお手帳のおやつに最適。一本、十匁



レバーペースト
(レバークーゼール)

豚の肝臓をペースト状にし、調味して牛鍋に詰め、燻製、水煮したもの。ビタミンを多量に含み、造血に効果ある食品。バターのようにパンに塗って召上ると、とてもおいしい。一本、約三十匁



ラード

純正な豚脂を精製したもの。炒めものになくてはならない食品で、油割りがなく、煎炒などでもとてもおいしく召上って頂けます。一貫、正味、七十匁、ラード、四十匁