

HOT DOG ARRANGE

ビッグ風

「おもしろい究極のソージ」として作る無添加ソーセージ。¥682



焼くとコロコロとふくれます。

グルメ漫画「おもしろい」掲載!

仙台 勝山館
コロコロトレイ

DATA ●
住所：宮城県仙台市青葉区上杉 2-1-50 ☎022-225-4837 (10:00~17:00 日休) 到着期間：3~5日間 送料：HP一律¥735、電話は地域別 注文：HP、電話 賞味期限：冷凍保存で3週間 <http://www.rakuten.co.jp/shozankan>

本場南ドイツではポピュラーなスモークしていない白いウィンナーです。3本入り120g (1本40gくらい) ¥609



ボイルすると皮と肉の間に肉汁が大集合。

東京の隠れ名店

ぐるめくにひろ
白腸詰 (ミュンヘン)

DATA ●
住所：東京都杉並区清水3-24-13 ☎03-5936-0086 FAX: 03-5936-0286 (10:00~18:00 木日休) 取り寄せ：電話、FAX、HP 送料：¥840 <http://www.goodham.com>

詰部分がはじける
ハインドッグ



に似たピクルスとサルファルファを散らして飾りつけ。



紀ノ国屋の「ドッグパン」でホットドッグに。野菜を入れても水っぽくならないのが◎。



石田 貴美さん (32歳)
東京都世田谷区在住

実家の仙台に行くときはお友達に勝山館のソーセージを頼まれます。豚肉、塩、砂糖、香辛料のみの完全無添加。安心して食べられます。

白パンに白ソーセージ
ソフトな食感で美味し〜い!



縦に切れ込みを入れたパンにレタスとソーセージを挟み黒こしょうを一振り。



白パンでお気に入りのがサンジェルマンのもの。ふたごぶらクダみたいなビジュアルもキュート。



小山 杏子さん (29歳)
川崎市宮前区在住

子供が2歳になってソーセージも献立に加わるように。添加物不使用のくひろのハムソーなら安心してあげられます。



柔らかくてコクのある豚肉使用

埼玉種畜牧場・サイボクハム
SGPあらびきウィンナー・ロースハム

DATA ●
住所：埼玉県日高市下大谷沢546 ☎0120-1129-22 FAX: 0120-85-4186 (9:00~19:00 月休) 送料：¥630〜。1万円以上で送料無料 注文：電話、FAX、HP 賞味期限：ウィンナーは冷凍約1カ月、ハムは冷蔵14日 <http://www.saiboku.co.jp/>

ロースハムは程よい脂。ウィンナーはパリッ。

てなしドッグは
トディオンサンド



持っているバゲットやウィンナー、野菜がやすい。

大丸ピーコックにあるメグレ・バゲットは95%焼き上がった冷凍パン。ガーリックバター入りで美味し〜!



小澤 香織さん (35歳)
埼玉県所沢市在住

実家に近いサイボクハムは、売店だけではなく温泉やレストランもあるので美味しいお肉が食べたいとなると遊びに行きます。

周囲是北京ダックの皮のようにパリパリで香ばしく、中はジューシーな味わい。スライスすると香りが漂う。160g ¥1,428



ハムの皮にあたる部分に噛み応えがあり美味。

本場ドイツのマイスターも取得

マイスター 山野井
皮付きロースハム

DATA ●
住所：鹿児島県南さつま市金峰町 高橋3075-28 ☎0120-778827 FAX: 0993-77-3827 (8:00~17:00、土日祝休) 注文：電話、FAX、HP 送料：九州¥500、九州以外¥851 <http://www.the-yamanoi.com/>

バゲットと黒オリーブで
大人のハムサンドイッチ



バゲットにハム、プロセスチーズを挟み、上から楊枝で黒オリーブを挿す。



恵比寿・ロブションのドゥミバゲットクラシックはサンドイッチにするのにちょうどよいバゲット。



高田 祥枝さん (35歳)
川崎市宮前区在住

パリッとしたバゲットが大好きで、これに合うハムを探していたとき出会ったのがこのハム。少し厚めが美味しいんです。

私のお気に入り ハムソー でホットドッグ&サンドイッチ