

商品案内

ソーセージ類

1. ウイナーヴルストヒェン

もっともシンプルな絹挽きのソーセージです。ボイルしてお召し上がり下さい。沸騰して火を止めた鍋に入れて約7分。プリッとした歯ごたえがたまりません。

2. プフェルツァーヴルストヒェン (ドイツ品評会受賞商品)

軽く香辛料の効いた荒挽きのソーセージです。ウイナー同様ボイルしてお召し上がり下さい。

3. フランクフルターヴルスト

フランクフルトの名物ソーセージです。かすかに柑橘系のオイルを効かせてあり、これが本当のフランクフルターの味。ウイナー同様ボイルか鍋料理にも合います。

4. ブラートヴルスト

白い焼きソーセージです。切れ目を入れずにフライパンでゆっくりお焼き下さい。さっぱりした味がお好きな方には特にお勧めです。

5. デブレツィナー

牛肉をふんだんに使い、ちょっとピリッとくる、味のしっかりした荒挽きのソーセージです。茹でてでも、そのままでも美味しく頂けます。

6. チューリンガーブラートヴルスト (長野オリンピック採用商品)

長野オリンピックの、ドイツチューリンゲン州パピリオンに使用されました。ドイツメダリストにも好評の生ソーセージを、網またはフライパンで焼きすぎないようにお焼き下さい。生ですのでお早めにお召し上がり下さい。

7. ミュンヘナーヴァイスヴルスト

ドイツ国内の品評会で、毎年金メダルを取得しているマイスター・ショラーさん直伝！これが本場ミュンヘンの白ソーセージと自信を持ってお勧めできる商品です。ウイナー同様ボイルして、皮をはずしてお召し上がり下さい。専用の甘いマスタードを添えるとさらに美味です。

8. ロンガニーザ

ピリ辛のスペイン風焼きソーセージです。オリブオイルをかけて焼けばドイツ風とは別の風味が。粗挽き肉から溢れ出る肉汁も特徴です。

9. ニュルンベルガーヴルストヒェン

ニュルンベルグの名物焼きソーセージです。フライパンやグリルで焼いてお召し上がり下さい。くせのない食べやすい風味と小柄なサイズです。

太物ソーセージ・練り物・サラミ

21～29は朝食にパンに挟んだり、そのままお召し上がり下さい。

20. フライシュケーゼ

牛肉と豚肉を練ったものを型に入れて焼きました。1cm厚に切って両面をフライパンで焼いてお召し上がり下さい。上にチーズや目玉焼きをのせる食べ方も。

21. カイザーヤークトヴルスト

荒挽きの豚肉をちりばめた太物ソーセージです。冷たいままでも厚めに切って焼いても美味しく頂けます。皇帝が狩に行くときに持っていたと言われています。

22. ビアヴルスト

牛肉をふんだんに使った荒挽きのスライスソーセージです。しっかりした味と軽いスモークの香りがビールにも合います。

23. リオナー

プレーンな太物のスライスしたソーセージ。さっぱりした味がお好きな方はどうぞ。

24. ゼンフリオナー

太物のスライスしたソーセージ。生地の中に粒マスタードとハーブが入っています。

25. パプリカリオナー

太物のスライスしたソーセージ。生地の中にパプリカとハーブが入っています。

26. ビアシンケン

太物のスライスしたソーセージ。生地の中に味付けした豚モモのブロックがちりばめてあります。

27. ドイツ風コーンビーフ

ドイツでコーンビーフと言えば、このスライスした商品。牛モモの赤身100%使用。少量のゼラチンで固めました。冷たいままどうぞ。

28. レバーヴルスト

新鮮な信州豚レバーを使用したレバーペーストです。パンやクラッカーに塗ってお召し上がり下さい。新鮮なレバーを使用しておりますので、レバーの臭みがありません。レバーが苦手の方にもお勧めします。

31. パテ・ド・カンパーニュ

信州豚の赤肉と新鮮なレバーで造るパテです。コニャックの香りが効いています。前菜にどうぞ。

生ハム類・サラミ<自然熟成商品>

40. ラックスシンケン [ロース生ハム]

信州豚ロースの生ハムです。低温でスモークし、自然の澄んだ空気ですっきりと熟成をかけました。深みのある風味が違います。

41. シンケンシュペック [モモ生ハム]

信州豚モモの生ハムです。

42. ハルスシンケン [肩ロース生ハム]

信州豚肩ロースの生ハムです。

43. バウフォシュペック [生ベーコン]

日本ではめずらしい商品です。生のままアルコールのお供に、またスパゲティにも合います。

50. ランドイェーガー

牛肉を使用し、プレスしてから熟成させた四角いソフトサラミです。高原ならではの熟成を、ワインと共にどうぞ。

51. チョリソ

粗挽き豚肉にピリ辛の香辛料を加えスモークし、その後熟成をかけたサラミです。薄くスライスしてお召し上がりください。

52. ペッパーバイザー

粗挽き豚肉をソフトに仕上げたサラミです。熟成の風味がクセになります。ビールのお供にどうぞ。

加熱ハム類

60. ゲコホテカスラー [ロースハム]
長期漬け込みをしてから、原形のまま糸を巻いてスモークしました。スライス、ハムステーキ用またギフトに1本物もご用意しています。

61. バインシンケン [ボンレスハム]
じっくり漬け込みをした豚モモを、スライスしました。脂肪分の少ないハムをご希望でしたらこの商品をどうぞ。

62. ゲコホターハスル [肩ロースハム]
しっかりした味をご希望でしたら、肩ロースをお勧めします。お肉の味をはっきり感じる商品です。ハムステーキ用カットもご用意しています。

63. ゲコホテスワメール [ベーコン]
市販のベーコンとは一味違います。バラ肉の脂肪がミルクのような味がし、焼くと一層風味が増します。

64. 豚トロハム
豚のネックの部分にごく少量あるトロのように霜が入った部分で造ったハムです。繊維に直角にそぎ切りし、そのまま、または軽く焼いてお召し上がりください。

75. 特選骨付きハム (中止中)
鹿児島黒豚の中で、特に純粋バークシャー種のみを育てる「渡辺黒豚」の骨付きモモを丸ごと、1ヶ月間じっくりと時間をかけて漬けた、特選骨付きモモハム。とてもジューシーなモモハムを、手切りで販売します。

特殊品・スモーク品

80. フランス鴨スモーク (バルバリー産)
フランス鴨の胸肉を、天然ミックスハーブで漬け込みをし、低温でじっくりと加熱しました。とても柔らかく仕上がった鴨を、スライスして冷菜としてどうぞ。

82. シンケンズルチェ
ボンレスハムの角切りを、ミックスピクルスと一緒にワインビネガー風味のゼラチンで固めました。冷菜としてお召し上がり下さい。

83. リエット
信州豚を鉄鍋でゆっくり時間をかけて煮込んだ自慢のリエットです。バケツに塗ってお召し上がりください。

「信州ジビエ」日本鹿シリーズ
信州産日本鹿を原料にした商品です。長野県「信州ジビエマイスター」の認証を持つ職人が、食べやすく鹿肉を加工しました。

90. 日本鹿焼きソーセージ
信州の鹿肉と豚肉の程よい割合と、食べやすくスパイスを考えた粗挽きの焼きソーセージです。

91. 日本鹿フランク
鹿肉と豚の背脂で造った絹挽きスモークフランクです。茹でてお召し上がりください。

92. 日本鹿テリーヌ
信州の鹿肉と豚肉を粗挽きで焼き上げました。冷菜でも軽く焼いても美味しく頂けます。

93. 日本鹿レバーペースト
鹿のレバーと鹿肉を香味のスパイスと混ぜペーストにしました。レバーのだめは方でもお召し上がりになれるクセのないペーストです。パンやクラッカーに塗ってどうぞ。

工房のご案内
長野県池田町の北アルプスを望む山林の際に、ドイツ建築を再現した店舗です。現在通信販売およびキッチンカーのみの販売となります。

Web ページ

シュタンベルク

で検索



Ameba



ドイツ製法ソーセージ工房

Starnberg

Starke

Seit 1994

ドイツ製法ソーセージ&デリカテッセン

シュタンベルク

長野県池田町池田 778

E-mail: info@starnberg.jp
http://www.starnberg.jp