



Item List

ソーセージ

- あらびき ￥250
- ピルカ ￥250
- 辛口 ￥250
- チーズ ￥250



ベーコン

- スライスバラ ベーコン ￥250
- スライスロス ベーコン ￥250

ハム

フランクフルト

- ハム ￥250
- フランク ￥300



デイセンターばんせい



就労継続支援B型

☆発送につきましては、送料、箱、シール代が別途料金となりますのでご了承ください。

上記の商品は贈り物用セット例です。
お好みのセットもお作りいたしますので
お気軽にご相談くださいませ。

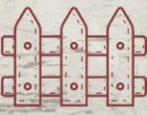
食肉加工製品のご案内

デイセンターばんせい

〒080-0343

河東郡音更町東土狩西6線47

☎・FAX 0155-42-8989





ご家族で

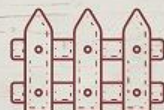
贈り物に

テイセンターばんせいでは
十勝産豚肉を使用し
ソーセージ・フランクフルト
ベーコン・ハムを
製造しております。

ご家族の皆様で美味しい
食卓を囲むもよし、
大切な方への贈り物
としても全国発送を
承っております。



御注文はお電話又は、
FAXにてお受けしております。
インターネットからのご注文も
始めましたのでご利用下さい。
御不明な点がございましたら
お気軽にお問い合わせください。



あらびき

十勝産豚肉100% 行者ニンニク入りの
のしっかりとしたソーセージ、カリッと
味わいと甘味があり 焼きあげることで
パリッとジューシーに 風味が口の中に
しあげてあります。



ピルカ

ソーセージ、カリッと
焼きあげることで
風味が口の中に
広がります。



辛口

絹挽きにすることで
口当たりよい辛さに
しあげました。
唐辛子のピリッとした
ほど良い辛さです。



チーズ

2種類のチーズを
独自にブレンド
口の中にとろっと
広がるチーズが
味わい深いです。



ハム

豚もも肉本来の
旨みと風味を
しっかりと引き出し
しっとり
しあげました。



バラ ベーコン

豚バラ肉を長時間
燻煙にかけ旨味を
凝縮しとじこめた
ことで脂の甘味が
感じられます。



ロース ベーコン

肉の旨味をしっかり
とじこめ長時間
燻煙にかけると
さっぱりとした味わいに
しあげました。



フランクフルト

豚肉の脂を多めに
入れることで肉汁
があふれ出るほど
ジューシーで食べ
ごたえがあります。