

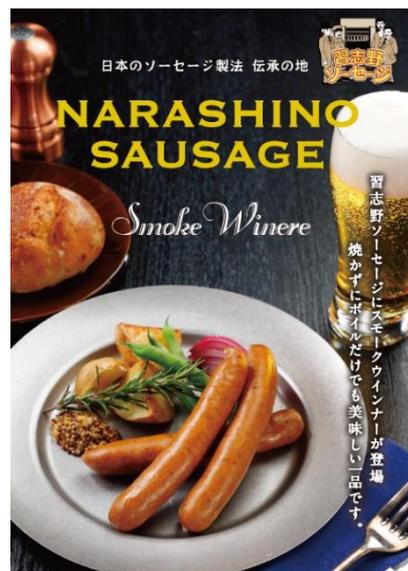
報道関係者各位

習志野ソーセージの新作が登場！！ 「習志野ソーセージ スモークウインナー」発表会を開催します

習志野商工会議所では、約100年前にドイツ式ソーセージの製造法が習志野市内で伝えられたという歴史的事実をもとに、当時のレシピを現代風に食べやすくアレンジした「習志野ソーセージ」を本市の有力な地域ブランドとして育てあげ、地域の活性化を目指す取り組みをおこなっています。

平成29年の地域団体商標登録完了、昨年の「習志野ソーセージ PREMIUM」(千葉県産豚肉を使用した商品)発売に続き、このたび、「習志野ソーセージ スモークウインナー」の商品化が完了し、一般消費者向けに販売が開始されます。

この新発売を広く告知するため、イオン津田沼店を会場に、商品発表会および大試食会を開催します。



◆「習志野ソーセージ スモークウインナー」商品発表会

イオン津田沼店1F JR津田沼駅側入口にステージを設置し、新作「習志野ソーセージ スモークウインナー」の商品発表を行います。主催である習志野商工会議所、商品開発を行った日東ベスト担当者から新商品の魅力をお伝えします。参加者には、試食提供も予定しています。

<イベント概要>

日時：平成31年4月20日(土) 正午～

場所：イオン津田沼店 1F JR津田沼駅側入口前

主催：習志野商工会議所

* 正午以降、午後6時まで、毎時開催。

* イベントの詳細については、
習志野商工会議所までお問い合わせください。
電話：047-452-6700

問合せ先

協働経済部 産業振興課

担当：米倉 富雄 ・ 清川 直哉

電話：047-453-7396

◆習志野とソーセージの関係

千葉県千葉郡幕張町実籾（現在の本市東習志野）には、1915年9月から1920年1月までの間、第一次世界大戦で捕虜となったドイツ兵、約1000人が収容されていた「習志野俘虜収容所」がありました。

1918年、高栄養価食品としてソーセージに注目していた当時の農商務省は、ドイツ国内でソーセージ職人だったカール・ヤーン氏ら5人が、実際に収容所内でソーセージを製造していることを知り、農商務省畜産試験場の飯田吉英（いいだよしふさ）技師を収容所に派遣、カール・ヤーン氏らからソーセージ製造の秘伝を公開してもらいました。

このソーセージ製造技術が、農商務省が開催した講習会を通じ、日本全国の食肉加工業者に普及していったとされています。

◆習志野ソーセージのラインナップと各商品の特徴

●習志野ソーセージ（オリジナル） ＊平成27年販売開始

- ・約100年前のレシピを参考に、塩分配合は2.0%に設定。塩味がやや強めの味付けです。
- ・豚肉、豚腸、塩の他には若干スパイスを使用するのみ。発色剤や保存料は使用していません。
- ・1本100g、長さ約15cmのビッグサイズ。抜群の食べ応えです。

●習志野ソーセージ PREMIUM ＊平成30年販売開始

- ・習志野ソーセージ（オリジナル）に千葉県産豚肉を使用して製造。
- ・肉質の違いからか、オリジナルよりもマイルドな味に仕上がっています。

●習志野ソーセージ スモークウインナー【今回の商品はコレ！】

- ・豚腸使用のソーセージはボイル後に焼き目をいれることにより美味しく召し上がれますが、本品は羊腸を使用しているため、ボイルだけで美味しく召し上がれます。
- ・市販用は1本40g、業務用は60gとなります。

～商品発表会にて、ぜひそのお味をお試しく下さい！！～

ドイツ人から伝承した
約100年前のレシピを再現！



日本のソーセージ製法 伝承の地



**NARASHINO
SAUSAGE**

~ German recipe of
100 years ago ~

取扱店はこちらでチェック

習志野商工会議所

検索



当時のレシピを現在風にアレンジしています。



習志野商工会議所

習志野市は、「日本のソーセージ製法 伝承の地」

習志野ソーセージとは



右から、飯田技師とカールヤーン氏
写真提供：かすみがうら市郷土資料館

千葉県千葉郡幕張町実初(現・習志野市東習志野)には、1915年(大正4年)9月から1920年(大正9年)1月までの間、第一次世界大戦中に日本の捕虜となったドイツ兵約1,000人が収容されていた「習志野俘虜収容所」がありました。

大正7年、高栄養価食品としてソーセージに注目していた当時の農商務省は、ドイツ国内でソーセージ職人だったカール・ヤーン氏ら5人が、実際に収容所内でソーセージを製造している事を知り、千葉市に新設された農商務省畜産試験場の飯田吉英(ヨシフサ)技師を収容所に派遣し、カール・ヤーン氏達からソーセージ製造の秘伝を公開してもらいました。

このソーセージ製造技術が、農商務省が開催した講習会を通じ、日本全国の食肉加工業者たちに伝わっていく事となったのです。

この事から、習志野市は「日本のソーセージ製法 伝承の地」といわれるようになりました。

約100年前に日本で初めて伝えられたソーセージ

習志野商工会議所では、約100年前にドイツ式ソーセージの製造法が習志野市内で伝えられたという歴史的事実とそのレシピをもとに、「習志野ソーセージ」を有力な地域ブランド(ご当地グルメ)として育てあげ、地域活性化を図ることを目的に事業を行っています。



登録商標 (登録第5860133号)

習志野ソーセージの特徴

1 塩分は濃い目です。

当時のレシピに基づき、塩分の配合割合は2.0%に致しました。ヨーロッパでは食肉加工品は保存食品として発達しましたので、塩分濃度は濃い目です。

2 発色剤・リン酸塩・保存料は使用しておりません。

一括表示の中で名称を「無塩せきソーセージ」としているのは、使用する原料肉を発色剤を用いなくて塩づけにしたものだからです。加えてリン酸塩・保存料も使用しておりません。

3 豚腸使用、表面を良く焼くと、より美味しくなります。

一般的に良く食するソーセージは「羊腸使用」(ウィンナー)が多いのですが、この商品は「豚腸」(フランクフルト)を使用しています。表面を良く焼くことで、より美味しく仕上がります。



当時のレシピを現在風にアレンジしています。

習志野ソーセージの美味しい召し上がり方

ポイル後に、必ず焼いてからお召し上がりください

＜調理手順＞

- ①冷凍のまま袋から取りだして、微沸騰水で約9分間ポイルします。
- ②次に、フライパン等で中火でじっくりと焼いてお召し上がりください。フタをして両面を蒸し焼きにし、表面がきつね色になるまでゆっくりと焼く事で、より美味しく仕上がります。(豚腸を使用しているため、ポイルだけですと皮が硬くなります。)

＜ご注意事項＞

- ※保存料を使用しておりません。解凍後は日持ちしませんので必ず冷蔵庫に保管し、なるべくお早めにご使用ください。
- ※加熱しすぎますと、割れ、香味低下、品質劣化の原因になりますのでご注意ください。
- ※-18℃以下の冷凍庫で保存してください。
- ※一度解凍したものは再び凍結しないでください。

【業務用10本パック】90066 習志野ソーセージ(2.0)
規格：(100g×10本)×6袋
【市販用1本パック】90067 習志野ソーセージ(2.0)1P
規格：100g×60袋
保存方法：冷凍(-18℃以下)
賞味期限：製造後1年間

