

みんなが安心して食べられる /

配送センター

樋之上支所開発



無塩せきって？

無塩せきの あらびきポークウィンナー デビュー!

「無塩せき」とは食肉製品を製造する工程で、原料肉を亜硝酸塩などの発色剤を使用しないで漬け込むことをいいます。素材本来の味と色を活かしています。



西林

古澤



妥協なし!

の開発ストーリー

組合員さんから



無塩せきで安心して食べられるウィンナーを開発してほしい!

という声が多く届き...

女性職員中心に
開発がスタート!



開発メンバー

職員の声

ポイルでも焼いてもおいしく調理ができるウィンナーに!

メーカーの声

肉肉しさを感じながらも、子どもから大人まで食べやすい味付けに!

組合員さんにも試食をしていただきながら約半年間、
試食を4回(9種類の試作品)もくり返し...

職員もメーカーさんも納得のいく

『無塩せきあらびきポークウィンナー』が

完成!



賞味期間は
30日



小林

NEW
新

無塩
せき

パル・よど
開発商品

豚肉:アメリカ・チリ・
デンマーク産他

5 | 冷蔵 毎週 企画 日本ハム

みんなで食べたい
あらびきポークウィンナー 77g×2 本 348円

パリッとジューシー、無塩せきウィンナーです。
(237kcal・食塩相当1.5g/1パック77g) 賞味期間:30日 (税込 376円)

5月1回注文「開発商品大集合」でご注文の場合、同じ回と同じ商品が届きますのでご注意ください

わたしたちが
こだわって開発したウィンナーをぜひ、お試しください!

食べた瞬間、あらびき感が
感じられて食べ応えがあります!
冷めてもおいしいので、お弁当に入れても
喜んでもらえると思います。

キャラクターのデザインは、組合員さんに
投票してもらい選ばれた2つのイラストを
かけ合わせて作成!
商品名もパッケージも一から考えた、
生協でしか買えないオリジナルウィンナーです!



西林

古澤

キャラクター
デザイン案は
職員さんのお子さんのイラスト!

みんなにおいしく食べて
もらいたくて、可愛くて
面白くて人気者にな
ってほしいような
キャラクターを
イメージして
描きました!

樋之上支所
職員のお子さん



ひとくち噛むと、パリッとジューシー!
素材本来の味と色を活かした、無塩せきのウィンナー
です。特定原材料8品目(卵、乳、小麦、そば、
落花生、えび、かに、くるみ)を持ち込まない専用
工場で作っているので、「みんなで食べたい」安心の
おいしさをお届けします。焼いてもポイルでもおいしく
召し上がれますので、ぜひお試しください。

日本ハム株式会社 開発担当者 菅原さん