

かながわブランドのコラボ商品「桜ウインナー」を販売

株式会社高座豚手造りハムは、かながわブランドのコラボレーション商品「桜ウインナー」を期間限定販売いたします。4月上旬まで販売予定。



桜ウインナーの特徴

1. かながわブランドである「高座豚手造りハム」と「丹沢の桜漬け」のコラボレーション商品です。
2. 桜花の塩漬が入った季節限定ウインナーです。
桜の香りを楽しんでいただけるように、煙を付けないで仕上げた粗挽きウインナーです。

桜ウインナーの使い方・利用シーン

すでに加熱してありますので、冷たいままでも召し上がれます。サラダやパスタのトッピングにもお勧めです。そのほかにもボイルやグリルの後、お醤油やポン酢など和風の食べ方でもお試しください。

桜ウインナーへかける思い

コロナ禍で思うように外出することが出来ず、元気のない日々が続いております。そんな中、私たちが出来ることは何かを考えました。それは食を通して皆様に元気を取り戻してもらうことでした。そこで桜ウインナーを食べることで少しでも春の訪れを感じ、笑顔を咲かせるようにという気持ちを込めて作りました。

「桜ウインナー」概要

価格：5本入り 100g 432円(税込み)

販売方法：店頭販売、電話受付、FAX受付(番号は下に記載)、通販可能

販売店：高座豚手造りハム直営販売店(3店舗)

綾瀬本店

〒252-1124 神奈川県綾瀬市吉岡 2366-8

電話 0467-76-8611 FAX 0467-78-6503

相模原店

〒252-0229 神奈川県相模原市中央区弥栄 1-2-18

電話 042-750-8641 FAX 042-750-8629

湘南六会店

〒252-0813 神奈川県藤沢市亀井野 1-2-2

電話 0466-82-1186 FAX 0466-82-4186

高座豚手造りハムについて

当社は本物の味をお届けするため、養豚から加工品の製造、販売までを一貫して行っております。

手塩にかけて育てた豚肉と、本場ドイツから取り寄せたスパイスを使用したハム・ソーセージをお客様の食卓へお届けさせていただきます。これまでにドイツの農業振興協会（DLG）が主催する国際コンテストにて金賞を受賞した実績があり、「かながわの名産100選」にも選ばれております。

【会社概要】

会社名：株式会社高座豚手造りハム

所在地：252-1124 神奈川県綾瀬市吉岡 2366-8

代表者：志澤 菜穂子

設立：1985年11月13日

URL：<https://www.kouzaham.or.jp>

【お客様からのお問い合わせ先】

《高座豚手造りハム 綾瀬本店》

TEL：0467-76-8611 10:30～18:30

e-mail：mutsuki.kobayashi@kouzaham.or.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

高座豚手造りハム 綾瀬本店 小林睦希

TEL：0467-76-8611

e-mail：mutsuki.kobayashi@kouzaham.or.jp