

豚肉を大麦麴で発酵した無添加ソーセージ、ベーコン発売開始 健康志向高まる食卓へ安心と、日本の発酵技術を世界に届けたい



東京都町田市にてドイツ製法手づくりハム・ソーセージの専門店クロイツェル（代表：吉岡学）はこの度、発色剤・結着剤など使わず、麴菌で発酵させた肉を調理・加熱し仕上げた「発酵無添加ソーセージ・ベーコン」の販売を[2022年4月8日](#)

より実店舗・通販にて開始しました。宮崎県の無添加調味料製造を行うケンコー食品工業株式会社（代表 吉田努氏）と共同開発し、日本で初めて商品化したことをお知らせいたします。

幼少期より菌や発酵の世界に興味を抱いていた当店代表は、ソーセージやベーコンに日本の発酵技術を用いて、新たな食肉加工品を開発できないかと米や豆、小麦、ふすまといった様々な麴で、ケンコー食品工業（株）と共に試行錯誤を重ねてきました。

その中で、香りが良く肉と相性の良かったケンコー食品工業（株）製造の大麦麴で豚肉を発酵させ、化学調味料などを使わずに無添加で仕上げたソーセージ・ベーコンの製造に漕ぎつけました。

大麦麴で発酵させることにより豚肉のタンパク質が分解され、アミノ酸、ペプチド等が増加し旨みが強くなります。また麴により肉の繊維が分解されることで、柔らかく食べやすくなっております。

食肉加工品としては日本で初の試みとなると自負しております。そのような日本の発酵技術をもっと身近に感じながら、小さなお子様からご高齢者のいるご家庭の食卓で、安心して食べていただきたいという思いで発売に至りました。

食肉加工を通して、肉本来の自然の旨味を引き出しながら免疫力向上にも効果的な発酵技術を、将来を担う子供たちへも伝え、日本の発酵技術を用いた肉加工品も世界にも発信していきたいと思っております。

【 商品概要 】

- ・ 商品名 発酵無添加ソーセージ
- ・ 原材料 豚肉 食塩 大麦麴 香辛料 乳糖（一部に乳成分含む）
- ・ 値段 100g 2本程度 583円

- ・ 商品名 発酵無添加ベーコン

- ・ 原材料 豚肉 食塩 香辛料 大麦麴
- ・ 値段 100g 5枚程度 626円

※発色剤（亜硝酸Na）・結着剤（リン酸塩）・化学調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸等）は不使用

【 問い合わせ先 】

ドイツ製法手づくりハム・ソーセージの専門店 クロイツェル

代表：吉岡（よしおか）

住所：[東京都町田市成瀬台2-16-2](#)

営業時間：10：00-19：00

休業日：毎週月曜日、第4火曜日

電話：042-725-2231 メール：yoshioka1@kreutzer.gr.jp

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>