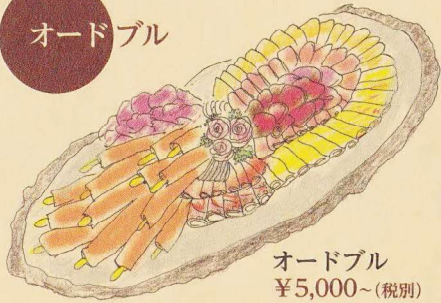


オードブル



オードブル
¥5,000~(税別)

お客様の御予算に応じて、¥5,000から様々なバリエーションで提供いたします。ちょっとしたパーティーや記念日、お祝いなどちょっと雰囲気を変えて楽しみたいかがでしょうか。

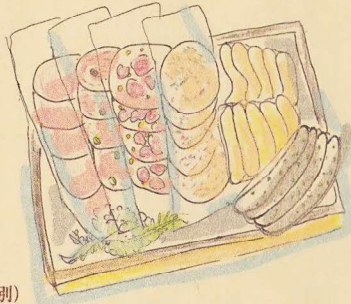
Aus der Fülle unserer Erzeugnisse könnten wir Ihnen auf den vorangehenden Seiten nur eine kleine Auswahl zeigen. Fragen Sie bitte die Damen und Herren unseres Aussendienstes bei ihrem nächsten Besuch danach.



ミュラー・オオタニから
ごあいさつ

ミュラー・オオタニのミュラーとは、
私がドイツで修業したソーセージ屋の名前です。
現在も訪問して新商品の製造法の習得などを行なっています。
又、原料につきましても抗生物質を使っていない健康な豚肉を使用しています。製造方法もドイツの製法に従い、ドイツで買えるハム・ソーセージと同じ品質の商品を造っております。
しかし、昨今の健康嗜好を鑑み、出来るだけ不必要な添加物は控えておりますので賞味期間も大変短いものとなっております。
商品の種類もご紹介した品よりも実際は多く、今後もより多くのドイツハム・ソーセージを現地そのままの味でご紹介したいと考えております。更にご予算に応じてオードブルやギフトセットもご用意しておりますので、どうぞお気軽にお問合せ下さい。
最後に商品に関するご質問・ご意見がございましたら、下記の所までご連絡下さい。

ギフトセット



ギフトセット
¥3,000~ ¥5,000 (税別)

御世話になったあの方に、1年に一度のご挨拶代わりに当店のハム・ソーセージの詰め合せはいかががでしょうか。お客様の御予算に応じて、いくつかのギフトセットを用意いたしました。

●ドイツハムセット…¥3,000~(税別)

- ・スモークソーセージ/2パック
- ・ホワイトソーセージ/1パック
- ・シンケンブルスト/1パック (スライスパック)
- ・ヤークブルスト/1パック (スライスパック)
- ・ローズハムもしくはボンレスハム/1パック (スライスパック)
- ・フライシュケーゼ/1パック (スライスパック)
- ・ローシンケン (生ハム) /1パック (スライスパック)
- ・ペーコンブロック/1パック

●モーゼルセット…¥4,000 (税別)

- ・ドイツハムセット+焼豚ブロック

●ラインセット…¥5,000 (税別)

- ・ドイツハムセット+ローズハムブロック+焼豚ブロック

※上記の価格は、ギフトのみの価格ですので地方発送の場合は、別途宅配料(クール便)が必要となります。
又、ギフトの内容は原材料の価格変動により、申し訳ございませんが品数に変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さい。

手造ハム・ソーセージ製造・販売

ミュラー・オオタニ

MÜLLER OHTANI

営業日 / 土・日 お歳暮の前は不定休となります
〒737-2504 広島工房 広島県呉市安浦町中切1489-2

TEL・FAX 0823-27-8989

代表者 大谷 太

ドイツ工房 ホテル・メツィカライ・ミュラー
5501メーリング・パハストラッセ35



MÜLLER OHTANI
WURSTWARENS PRODUZENT-VERKAUFEN

Im Familienbetrieb Müller Otani wird die Wurst ganz in der Tradition des Fleischerhandwerks hergestellt und nur Naturgewürze und Kräuter verwendet.

Diese Fertigung gibt Ihnen die Garantie für Wurstwaren bester Qualität.



厳選した素材を使用した個性豊かな、 味わい深いドイツハム・ソーセージをお楽しみ下さい。



ボイルメーリング

Boihmebring
ブナと桜のチップでスモークされた粗びきソーセージです。一度沸騰させ、火を止めた湯に3~5分くらいつけた後、お召し上がり下さい。



バイスマーゼル

Weissmosel
マジョラムが少々入ったソーセージです。フライパンで弱火で8~10分炒めてお召し上がり下さい。フライパンに油をひかなくても美味しく食べられます。



ミュンヘナー

Münchener
太めのソーセージです。熱湯で1~2分ボイルして皮をはがしてお召し上がり下さい。ソーセージマスタードがあれば最高です。



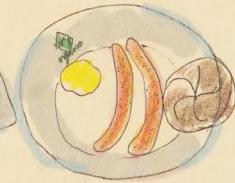
フランクフルター

Frankfurter
細びきタイプのスモークソーセージです。熱湯で3~5分ボイルした後、皮をはがしてお召し上がり下さい。

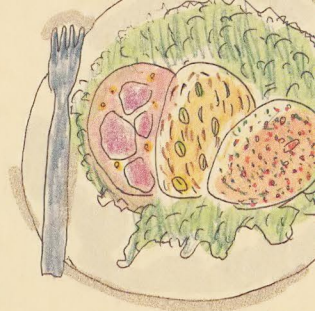


ローズハム

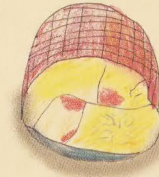
Kochschinken
様々な香辛料で漬け込んだ原料を桜のチップでスモークしました。スモーク後充分に熟処理しておりますので、生でお召し上がり下さい。



焼きソーセージ

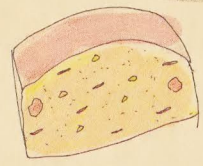


サラダ



ボンレスハム

kochschinken
ローズハムと同じ製法で造られています。こちらの原料は脂の少ないモモ肉を使っていますので、味はあっさりしています。もちろん生で食べられます。

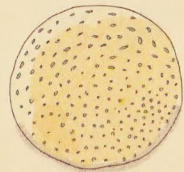


フライシュケーゼ

Fleischkäse
一般的にはミートローフと呼ばれており、当店では乾燥玉ねぎやグリーンペッパーを加えて美味しく仕上げています。厚く切ってステーキに、薄く切ってサラダにいかがでしょうか。



ステーキ



パプリカブルスト

Paprika wurst
ソーセージの生地に様々なハーブを詰め込み、気品高く仕上げてあります。



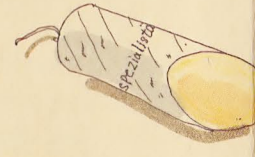
シンケンブルスト

Schinken wurst
ソーセージの生地に四角に切ったモモ肉やマスタードの粒を散りばめたドイツソーセージの代表格。充分に熟処理しておりますので、生でお召し上がり下さい。



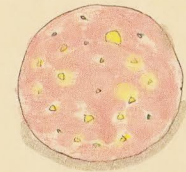
ヤークブルスト

Jagd wurst
ドイツの皇帝が狩に行く時に常備したと言われているソーセージです。ピスタチオを加えて色鮮やかに仕上げられています。サンドイッチの材料にいかがでしょうか。



レバーブルスト

Leber wurst
レバーペーストです。皮を破ってお使い下さい。ドイツでは、パンの上にバターを塗りその上にこの商品を塗って食べます。レバーが入っておりますので、貧血きみの方には最高です。



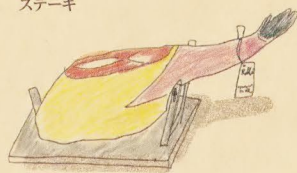
アイヤーブルスト

Eier wurst
アイヤーとは卵の意味で、その名の通りこのソーセージにはゆで卵やパセリのみじん切りが入っていますので、あっさりした味わいです。



シュマルツェンマーゲン

Schmalzenmagen
豚のすね肉を漬け込みボイル加工した物をゼラチンで固めた物です。絶対に熱を加えないで、そのままお召し上がり下さい。



ローシンケン(生ハム)

Rohschinken
原料の仕込みから製品になるまで3ヶ月近くかけています。その間スモークをかけ続け、熟成させました。そのままでは少々辛いので、サラダの材料として又、長ねぎや玉ねぎのスライスと一緒にお召し上がり下さい。



メットブルスト

Mett wurst
一日熟成させただけの火を通していない生のソーセージです。サラミ感覚でお召し上がり下さい。火を通していませんので、2~3日の内にお食べ下さい。



シュベンクブラーケン

Schwenkbraten
豚のカタロースの部分と原料として使い、様々な香辛料やハーブで味つけされた生のステーキです。食べ方は玉ねぎの輪切りに加えフライパンでソテーして下さい。



プレスコップフ

Presskopf
ヨーロッパでは、ヘッドチーズと呼ばれ、牛の盲腸の中に詰め込んで作ります。



ベーコン

speck
様々な香辛料を使い、じっくり漬け込んだものを半日以上スモークをかけて熟したタイプと、生ハムのように熱を加えていない生タイプの2種類を用意しております。

