



①ソーセージの美味しい食べ方（商品裏面ラベルをご覧ください）

- **ポイルソーセージ（ラベルに「ポイル」と記載）**
沸騰したお湯にソーセージを入れて火を止め、蓋をして5分間余熱で温めてお召し上がり下さい。
- **グリルソーセージ（ラベルに「グリル」と記載）**
フライパンに少量の油を引き、弱火でこんがり色付くまで焼いてお召し上がり下さい。
- **非加熱ソーセージ（ラベルに「非加熱」と記載）**
一口大にカットし、そのままお召し上がり下さい（加熱不要です）。

②テリーヌ、ハム、サラミ、ペースト、コンフィの美味しい食べ方

- **テリーヌ、ハム、サラミ、ペースト**
サンドウィッチの具材やサラダなどと一緒。ピクルスやマスタードの酸味やジャム・フルーツ等の甘味とも非常に好相性です。ペースト類（レバーペーストなど）は温めたバゲットなどに塗ってお召し上がり下さい。
- **鴨肉のコンフィ**
袋のまま鍋にかけ弱火で10分程度湯煎で温めてからお召し上がり下さい。
- **牡蠣、砂肝のコンフィ**
冷製でお召し上がり頂き、オイルはパスタソースやパンの付け合わせとしてご賞味下さい。
- **牛トリッパのトマト煮**
袋のまま鍋にかけ湯煎、もしくはお皿に移して電子レンジで温めてお召し上がり下さい。



※賞味期限（ ） 開封後はお早めにお召し上がり下さい