

地元老舗企業と共同開発した、  
安心・安全なウィンナーが出来上がりました



70th Anniversary Logo



**ヤギシタ**

保存料・着色料一切不使用

# トマトウィンナー

北九州市立大学の学生と、地元老舗ハムメーカーの「ヤギシタハム」が共同研究開発した商品です。「安全」「美味しさ」を追求し、地元で採れたトマトを使用した、無添加ウィンナーです。



**無添加**

~~保存料~~

商品の日持ちをよくする為の食品添加物は使用していません

~~着色料~~

お肉の色味をキレイに保つ為の添加物は使用していません

~~旨味成分~~

旨味をプラスせず、素材本来の美味しさを味わえます

本来、多くの食肉加工製品には食品添加物が使用されています。

日持ちをよくするもの、お肉の弾力を引き出すもの、長期間色味をキレイに見せてくれるものなど様々です。様々な添加物のおかげで見た目・味の美味しさが作り出せる反面、添加物の入った食品を口にしながら続けることが心配だという意見もあります。

そこで、「美味しい」と「安全」の両方が叶うウィンナーを作りました。ほんのり感じるトマトの酸味が、後味をさっぱりとさせてくれます。

無添加

トマトウィンナー

110g

税込 **330** 円

冷凍 (-18℃以下で保存)

賞味期限：冷凍保存で3ヶ月

取扱い店舗

ヤギシタ本社直売所(八幡西区)、黒崎井筒屋、小倉井筒屋  
JA北九直売所(遠賀店、水巻店、中間店)  
かっぱの里(若松店、八幡店)  
大地の恵み(西中店、曾根店)

商品に関するお問い合わせ

093-622-4186(ヤギシタ本社)/HP▶<http://www.yagishita.jp>