



#### ロースハム

ロース肉の形そのままをハムに仕上げた低脂肪の大人気ハムです。長い時間をかけてスパイス液に漬け込みじっくりと熟成させた後、香りの良い桜のチップでスモークをかけました。しっとりとした食感にロース肉の旨味をより引き出した、当店自慢のおいしさを是非ご賞味下さい。

---

価格：100g ￥580（税込 626円）（スライス5～6枚）



#### パストラミ

ロース肉にたっぷりの黒コショウをコーティングしたスパイシーなハム。スパイスと黒コショウの香りが引き立つしっとりとした深い味わいは大人のリッチなハムと言えます。そのまま食べても、サラダやサンドウィッチにしてもおすすめの逸品です。

---

価格：100g ￥600（税込 648円）（スライス5～6枚）



#### ヤークトブルスト

グリーンペッパーとピスタチオが散りばめられたリッチなおいしさです。シャキッとした食感に、なんにでも合うおいしさには多くのファンがいます。お酒のおつまみにもお勧めするアルガス定番商品です。

---

価格：100g ￥380（税込 410円）（スライス5枚）



#### モルタデラ

歯ごたえの良いプレーンな生地はとってもやさしい味。薄くスライスしてそのままでも、パンやサラダにもなんでも合います！この素朴な美味しさが当家の長年の人気です！とても食べやすいのでお子様にもおすすめできる逸品です。

---

価格：100g ￥350（税込 378円）（スライス5枚）



#### フライシュケーゼ

ソーセージの生地をオーブンで焼き上げたハムステーキ風ソーセージ。とても食べやすい味です。ドイツではカイザーセンメルというドイツパンにアツアツのフライシュケーゼをサンドしてガブッと食べるのが一般的に多いです。フライパンで両面さっと焼くだけでとっても美味しいアルガス定番商品です。

---

価格：100g ￥320（税込 345円）（厚さ1cmのスライス）



### テッド・ポー・フロマージュ

～ 店主が北フランスのアルザス地方で修業時代に学んだおいしさをアレンジした一品～

よく煮込んだアイスバイン（豚の前すね）にパセリの風味、そして爽やかな酸味が今の季節にとってもおいしい、コンソメタイプのゼリー寄せ。お口の中でゼリーがス〜ッと程よく溶けて、ゼラチン質の多いアイスバインとスッカリとした酸味が絶妙なおいしさを演出しています！オードブルやサラダ、ワインにぴったりの一品です！

価格：100g ￥400（税込 432円）（スライス5枚）



### フランクフルター

ソーセージの代名詞ともなっているフランクフルター。噛んだ時のパキッとした皮の歯ごたえとプレーンな中身は当店定番の人気商品！味は、焼けば香ばしく、ボイルならさっぱり。ドイツのフランクフルトで作られていたからフランクフルターという名前です。名前から何処にでもありそうに思われますが、何処にもない美味しさです！

価格：100g ￥320（税込 345円）（約2本）  
（1パック4本入り）



### 白いソーセージ

ノンSmokeだから皮がブリッとやわらかくマイルドなアルザス風ソーセージです。フライパンで軽く焼いて、またボイルしてもどちらも美味しいお子様にも大人の方にも大人気のお薦め商品です。

価格：100g ￥320（税込 345円）  
（1パック 5本入り 約200g）  
本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



### 【販売休止中】 ニュールンベルガー（夏期限定）

ノンSmokeだから皮がブリッとやわらかく、香り高いハーブの爽やかさが人気のグリル用ソーセージです。焼くとソーセージの香ばしさとハーブの香りが絶妙な美味しさで、女性にも人気の味わいです。

価格：100g ￥320（税込 345円）  
（1パック 5本入り 約200g）  
本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



### ポリニッシュ

当店で一番粗挽きの当店の定番ソーセージ。コクのあるジューシーな味は焼けば香ばしく、ボイルならさっぱり。一番のお薦めはフライパンで軽く焼き余分な油を落としてパリッと食べるのが最高です。ポリニッシュらしい食感と深い味を是非ご賞味ください。

価格：100g ￥350（税込 378円）  
（1パック 4～5本入り 約200g）  
本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。





#### チョリソ

パプリカとレッドペッパーの程よい辛さが引き立てる美味しさ。焼けば香ばしく、ボイルならさっぱり。こんがり焼いてビールと一緒にパリッと一口食べたら、クセになる逸品です。

---

価格：100g ￥320 (税込 345円) (約2本)

(1パック4本入り)



#### アルザスのベーコン

当家のベーコンは乾塩法というドイツの昔ながらの作り方で製造しています。天然の塩と香辛料を手のひらで丁寧にすり込み、じっくりと寝かせて熟成。仕上げに、香りの良い桜でスモークをかけます。手間と愛情をかけてようやく出来上がるのがすばらしい香り、色つや、旨味のギュッと詰まったアルザスのベーコン。仕上がったベーコンは生食でもおいしく、脂肪分もまたおいしい！脂はお料理に使えば最上のダシが出来ます。だから、同じベーコンでも当店のものは一味も二味も違うので、アルザスのベーコンと命名したほど自慢の逸品です。

---

価格：100g ￥400 (税込 432円) (スライス約5枚)



#### シュバルツバルターローシンケン (黒い森の生ハム)

他にはない自然で素朴な当店ならではの美味しさとして、発売以来、すぐに売切れてしまうほどの大好評生ハムです。低温の煙をかけた長い期間熟成させたドイツ製法の生ハムで、丹精込めて仕上げたバイエルン伝統のおいしさです。

---

価格：100g ￥1,200 (税込 1,296円)

(スライス約11枚)



#### ペッパーバイザー 限定生産 (自家製生サラミ)

他にはない自然で素朴なバイエルン伝統のおいしさ持つペッパーバイザーは、ドイツのある農家で冬になると作られる伝統の味の腸詰生サラミです。そのままスライスまたは丸かじりでするこの一品は最高の美味しさで、店頭と並べてもすぐに売り切れてしまうほどの人気の商品です。

---

価格：100g ￥680 (税込 734円)

(1パック 150グラム前後 1,300円前後)

本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



#### ドイツ風コンビーフ

高タンパク&オイルフリーの大好評ソーセージです。牛肉の赤身肉と野菜だけをブイヨンスープでコトコトとじっくり煮込みコンソメで固めたまさに脂肪分0のヘルシー食品。使い方はお料理やサラダなどといういろいろですが、そのまま食べていただくのが一番美味しいと思います。

---

価格：100g ￥450 (税込 486円) (1パック 約200g)

本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



#### 【販売休止中】鴨のスモーク

フランス産の合鴨をスパイス液にじっくりと漬け込み、当店独自の製法にて仕上げた、しっとりとしてスモークの香りよい大人気の美味しさです。生はもちろんのこと、サッと焼けばスモークの香りがより引き立ち最高の逸品です。鴨は苦手という方も是非一度アルザスの鴨を召し上がってみて下さい。

価格：100g ￥730

(1パック 約160~200g)

本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



#### 田舎風パテ

アルザス地方の素朴なレバーパテ。店主が北フランスのアルザス地方で修業時代に学んだおいしさです。ピスタチオやグリーンペッパーをあしらい、レバー特有の臭みを抑えた片田舎の素朴な味は、きっと一度食べたら忘れられないでしょう。全国にファンの多いアルザスの田舎風パテ、レバー好きの人ならぜひ一度お試し下さい。

価格：100g ￥400 (税込 432円) (1パック 約200g)

本商品は、1パック以上よりのご注文とさせていただきます。



#### ギフトセット 3400円セット

お中元・お歳暮を始め、ご挨拶やお祝いなど様々なシーンで皆様にご愛顧頂いているギフトセットです。内容は季節により一部変わりますのでご購入時にご確認ください。

税込価格：￥3,400



#### ギフトセット 5600円セット

お中元・お歳暮を始め、ご挨拶やお祝いなど様々なシーンで皆様にご愛顧頂いているギフトセットです。内容は季節により一部変わりますのでご購入時にご確認ください。

税込価格：￥5,600



#### ギフトセット 10000円セット

お中元・お歳暮を始め、ご挨拶やお祝いなど様々なシーンで皆様にご愛顧頂いているギフトセットです。内容は季節により一部変わりますのでご購入時にご確認ください。

税込価格：￥10,000



### ザワークラウト

ザワークラウトは、ドイツやフランスアルザス地方で食されているキャベツの漬物。酸っぱいキャベツという意味のこの商品の名のとおり、程よい酸味がハム・ソーセージを引き立てます。

---

価格：1缶 ￥390（税込 420円）