

# Butz Delicatessen 通信 vol.6

いつも Butz Delicatessen の商品をご利用いただき  
誠にありがとうございます。

今回お届けする vol.6 のテーマは『ソーセージ図鑑』  
Butz のソーセージを基にご紹介します。



01

細びきウインナー

皮はパリっと、中はまるでムースのようなフワフワ食感で、お子様やお年寄りにも食べやすい細びきタイプ。



02

粗びきウインナー

パリッとした食感が美味しい人気の粗びきタイプ。お弁当にもおすすめです。

03

ブラートヴルスト

ドイツ・フランケン地方に伝わる焼きソーセージです。  
本場の味を忠実に再現するために、ドイツから仕入れたスパイスミックスを使用しています。

04

ヴァイスヴルスト

豚肉・仔牛肉・七面鳥を使用したミュンヘン名物のふわふわ白ソーセージ。皮を剥いて、そのふわふわな中身だけいただきます。「朝買ったからお昼の鐘が鳴る前までに食べなさいよ」と言われるほど、新鮮なうちに食べるのがドイツのしきたり。



05

バイエルンケーゼ(レバーケーゼ)

絹挽きのふわふわ食感が美味しい大判のドイツ風ミートローフ。ドイツでは定番のテーブルロールであるセミハードパン「カイザーゼンメル」に挟んで食べるのがポピュラー。

06

ピアヴルスト

牛粗挽き肉・豚バラ肉を使用し、スモークを効かせて仕上げたジャーマンスタイルの大判ソーセージです。ペッパーとラム酒が肉の旨味を引き立てた、その名の通り“ビールに合うソーセージ”です。  
サンドイッチやサラダ  
におすすめです。



07

モルタデラ

滑らかな絹挽きの生地にチーズ・赤ピーマン・ベーコンを散りばめ、彩りよく風味豊かに仕上げた大判ソーセージです。しっとりとした舌触りが特徴です。サンドイッチにもおすすめ！



# Recipe

## ブラートヴルストのホットドッグ

### 材料 2人分

ブラートヴルスト ノンスモーク …… 2本  
ザワークラウト …………… 40g  
バゲット …………… 2人分  
マスタード …………… 適量  
胡椒 …………… 適量

### 作り方

- ① ソーセージに焼き目を付ける。その間にバゲットにラップをかけ、レンジで20秒程温めた後、トースターで2分程焼く。  
(トースターに入れる時はラップを外してください。)
- ② 焼きあがったパンに、マスタードを塗る。
- ③ ② にソーセージとザワークラウトを挟む。
- ④ 胡椒はお好みでトッピングする。



## Arrange

バイエルンケーゼを両面しっかり焼いて、カイザーゼンメルに挟んで食べるのもおすすめ！ドイツ人にも好評のドイツ定番の食べ方です♪お手軽に、でもお腹にたまる時短ホットサンドです。

### POINT



フライパンに油をひいてしっかり焼き色がつくまで両面を焼いてください。

ブッツオンラインショップでは、本場ドイツで修業し国家資格「ゲゼレ」を取得した職人が本場の味にこだわり、伝統製法を大切につくったソーセージをはじめ、肉加工品を販売しています。本場ドイツの味をぜひご自宅で。

商品詳細は  
こちらから



Butz Online Shop  
公式通販サイト