

頑固おやじにほめられちゃう

Recipe Book



足助ハム
zizi工房

人のぬくもりがスパイスです。

1990年、清らかな水と、美しい山々に囲まれた豊田市足助町で、おじいさん、おばあさんが集まって、ハム作りをはじめました。良質な肉の選別に始まり、成形、熟成、燻煙、袋詰めして荷出しするまで、一本一本楽しみながら、工夫しながら作ります。どんな人が食べてくれるか。どんな食卓にのぼるだろうか。「おいしい」と言ってくれるか。そんなことを考えながら…。

だから、たくさんはできません。足助の里のハムづくりの場は、工場ではありません。喜びと生きがいを求めて集まった新しい家族の集まりなのです。ハムを通じて広がるふれあい。足助の里のZiZi・BaBaが丹精こめて作ったハム・ウインナーは、愛情と時間を惜しみなくそそいだ製品たちなのです。

ZiZi工房で使う豚肉は、全て愛知産のものをを使い、衛生面はもちろんのこと、生産工程において基準に満たないものについては、次の工程には進めません。



安心でおいしく召し上がっていただける製品だけを作り続けます。

厳選された食材を使い、種類豊富なスパイスをブレンドします。しかし、いちばん大切なスパイスは、人の『ぬくもり』であるとZiZiたちは信じています。機械で大量生産された製品ではなく、人の手で一つ一つ作られた製品でなければ、本当のおいしさを作り出すことはできないと信じています。

ZiZi工房は、昔ながらの製法にこだわり続けます。

どんなに時代が変わろうとも…。

この頑固なおやじたちが作り出す本物の味。
いつまでも愛される製品を作り続けます。

足助ハム

ziZi工房



ZiZi 工房のこだわり ロースハム

ZiZi 工房のロースハムは、厳選された新鮮な愛知県産豚ロースを使用し、脂の厚みは5ミリ程度に成形します。脂身を除きすぎると、まろやかさが無くなり食感もパサつきます。特にハムステーキにするには脂が重要。少しはないと美味しくなりません。逆に生食するには、脂は少なめのほうが適しています。成形後、じっくりとソミュール液に漬け込みます。1週間は漬け込みます。大手メーカーはインJECTION(注射器)、タンブラー(マッサー器)などで時間を短縮し、強制的に味付けします。ZiZi 工房では、製品の大きさに切り分け、綿の糸で縛り成形します。低温で熟成させながら乾燥した後、じっくりスモークさせます。そして最後に蒸し上げ、粗熱を取り、一晩冷蔵庫で冷却した後、真空パックをして店頭に並びます。



※ソミュール液とは：塩、香辛料などを煮出したり、溶かしこんだ液。塩漬するための液。

ロースハムレシピあれこれ



サンドウィッチ

バーバラはうすの食パンとZiZi 工房ロースハムの超絶コンビネーションのできあがり!!!



ロースハムとじゃがいものハーブ焼き

じゃがいもをレンジで柔らかく。ロースハムを加えてハーブソルトをかけ、レンジ。



サラダ

クリームチーズ、トマト、アボカド、ロースハムをお好きなドレッシングで和えるだけ!!



リゾット

オリーブオイル、玉ねぎのみじん切りを炒め、コンソメとご飯を加え、ハム、チーズ、卵、野菜を飾る。

ZiZi 工房の頑固おやじ フランクフルト

ZiZi 工房のフランクフルトのサブタイトルは、その名も「頑固おやじ」。昔、新商品を作るとき ZiZi 工房内で商品のことについて試行錯誤中、頑として意見を曲げなかった方がいました。そんなおじいちゃん達が作っているこのフランクフルトに敬意をこめて名づけました。今では、ZiZi 工房の主力商品です。この愛知県産豚の腕肉を主原料に使った炭焼きのフランクフルトの味は最高です。味がしっかりついていますので、遠火でじっくり焼いてお召し上がりいただくのがオススメです。



おうちでフランク 温め方

- 鍋に湯を沸騰させ、フランクを入れたらすぐに火を止めてフタをして6分。忘れてしまわないようにタイマーをかけて。
- 湯から出したフランクを、フライパンで炒める。油はひかないで。時々ころかしながら焼いていくと、内側からにじみ出てくる脂でパリッと焼けてきます。魚焼きグリルでも美味しく焼けます。こちらは焦げないように気をつけて。どちらも、少し焦げ目がついて皮がはじけてきたら食べ頃です。



ZiZi 工房の十八番 荒挽きウインナー

ZiZi 工房の荒挽きウインナーは愛知県産豚の肩肉を丁寧に筋・血合いを取り、挽肉の大きさまで吟味しました。一晩中特製スパイスに漬け込み、翌日、ZiZi 秘伝特製スープと混ぜながら、腸に詰めていきます。ZiZi 工房の荒挽きウインナーは手捻りでしか作ることのできない逸品です。このウインナーのように、手で捻ったものでなければ独特の歯ざわりや噛み応え、表面に肉の模様は出てこないのです。

荒挽きウインナーは、焼いていただくのがベストですが、ボイルでもおいしくいただけます。そのほか、野菜炒めや、ホットドッグなどにお使いいただけます。



ZiZi 工房の一番鶏 スモークチキン

国産鶏のささみを一つ一つ丁寧に筋を取り、唐辛子を利かせ、軽くスモークを当てました。唐辛子の赤でとても辛そうなのですが、見た目ほどではありません。脂肪が少なく、とってもヘルシーで美味しい食材です。手で裂くと簡単です。



そのまま



荒挽きウインナーと スモークチキンのホットドッグ

- ① 荒挽きウインナーを焼く。ホットドッグ用パンに切れ目を入れ、千切りキャベツ(炒めるとさらにgood!)を挟んだ上に荒挽きウインナーをのせる。マスタードとケチャップはお好みで。
- ② スモークチキン1本を食べやすい大きさに切る。マヨネーズとケチャップを良く合わせ、塩コショウで調える。スモークチキンと合わせてホットドッグ用パンに挟む。お好みでパセリのみじん切りをパラパラと振りかける。



ZiZi 工房のとおき パストラミポーク

愛知県産豚肩肉を丁寧に成形し、ソミュール液の中で1週間ほど熟成させます。たっぷりの粗挽き黒胡椒をまぶし、スモーク&焼き上げます。召し上がる時、やや温めて黒胡椒の量をお好みで調整しながら風味豊かな味をお楽しみください。



ZiZi 工房のバラえてい ベーコン

西洋の鰹節とまでいわれるベーコン。いろいろな料理に使えます。ブロック状なので、大ぶりに切れば脇役だけでなく、ステーキにも。愛知県産豚のバラ肉をじっくりと漬け込み、長時間スモークをあてて焼き上げました。脂の旨味がしっかりのっています。お客様の中には「脂身の少ないのを」と希望される方もいらっしゃいますが、本当は程良く脂がある方が旨味がたっぷり出ます。焼いて食べていただく他、ポトフやシチュー、パスタや、焼きそば、スープなど、さまざまな料理で大活躍します。



旨味ベーコンの絶品 ナポリタン

フライパンで玉ねぎとピーマンを炒め
ZiZi ベーコンとケチャップを加える。
ゆでたスパゲティを絡め、ゆで汁で濃
度を調節し、塩・胡椒で味を調える。



ZiZi 工房の肝っ玉かあさん 豚スモークレバー

新鮮な愛知県産豚生レバーを出来得る限り早く仕入れ、軽く漬け込み焼き上げました。内臓は痛みやすく、すぐに臭みが出てきて色が悪くなります。正に時間との勝負なのです。スモークの香りとクリーミーな食感が絶妙なハーモニーを演出。カナッペや、ルッコラなどのサラダにバルサミコソース、オリーブオイルなどが良く合います。



百年草バーガー

喫茶機にあるメニュー。
バーバラはうすの塩パンに
焼いたベーコンと荒挽きウイ
ンナー、ポークウィンナーを
はさんだ豪快なバーガー。



ZiZi スモークレバーの ボロネーゼ

ZiZi スモークレバーを細かく刻んでおき、市販のボロネーゼソースと混ぜてスパゲティと混ぜるだけ



ZiZi 工房の元気薫 スペアリブ

愛知県産豚のスペアリブを和風醤油のタレにじっくり漬け込み、肉の甘味を引き出せるように味付けをしました。骨際肉は食べにくいけど、旨みたっぷり！

オーブンで焼き上げるのですが、焼くたびにタレの焦げる良い香りが工房内に充満してお腹が減ってきます。そんな焼き立てのスペアリブを食べていただきたいくて、毎週日曜日にはアツアツ焼き立てを数量限定で11:30 頃販売しています。

玉ねぎやトマトなどを使った煮込み料理もおすすめですよ!!

ZiZi スペアリブと旬の野菜のカラフル焼き

火の通りにくい野菜はレンジで柔らかくしておく。食べやすい大きさに切った野菜とスペアリブにハーブソルトをかけて



ポイルして 焼いて



ZiZi 工房の旭のいろどり ハラペーニョリヨナー

旭の農家さんとのコラボ商品

美しい水と自然に恵まれた豊田市旭地区産のハラペーニョをリヨナーソーセージに加工しました。

切ったときの断面に緑のハラペーニョが散りばめられたいろどりソーセージです。



焼いて



そのまま



ZiZi 工房の旭の十八番 ハラペーニョウインナー

旭の農家さんとのコラボ商品

肉の旨味と後から感じる爽やかな辛さが絶妙です。

ブラックペッパーがアクセントになっています。



焼いて



ポイルして



ZiZi 工房の人気者 焼豚

私たちが作っている焼豚は、ZiZi 特製だれにじっくり漬込んだ後、スモークの香りを当て、蒸し焼きにしています。味の濃い愛知県産豚肩ロースを使った肉の旨味を堪能してください。



お酒のおつまみにしていただいても、麺類のトッピングや、チャーハンなど、幅広い料理にお使いいただけます。

ZiZi 工房のだんらん ポークウィンナー

このポークウィンナーは、エマルジョンタイプといいます。肉の形が見えないほど細かく挽いて、温度を上げないように練り、絹挽きの滑らかさを出したウィンナーです。

やさしい味が広がります。プレーンウィンナーの他、香味野菜やハーブをかけ合わせて作られた季節商品を何種類かご用意していますのでお楽しみに。



ZiZi ポークウィンナーのふわふわまきまきオムレツ

卵1個にマヨネーズ大さじ1/2、刻みトマト少々を入れ、塩コショウで味を調える。あればチーズをいれ、フライパンで焼く。ZiZi ポークウィンナーが真ん中になるように巻く。



ZiZi 工房のあすけ仕込み ポークジャーキー

足助の湧き水を使って仕込まれた「しろたまり」を使い、ZiZi 工房が丁寧に作った足助仕込みのジャーキーです。



※百年草の上流 15kmにある株式会社日東醸造の足助仕込蔵で造られた調味料です。



そのまま



ZiZi 工房のグルメの火遊び 合鴨スモーク (冬季限定)

冬は鴨の美味しい季節。独特の風味を醸し出す合鴨ロースをシンプルな味付けのまま桜チップで燻しました。

薄くスライスしてサラダに乗せたり、オードブルとして楽しんだり、バリエーションも様々。鴨肉は不飽和脂肪酸やビタミンB群、鉄分を他の肉類よりも多く含み、ダイエットにも適していますよ。



そのまま



オリーブオイル大さじ3、レモン汁大さじ1.5、塩・胡椒少々をよく混ぜたドレッシングをかけてみて



スペアリブの
彩りレタスロール

ナッツの香ばしさがとってもオシャレ

材料 (2 人分)

ZiZi スペアリブ…………… 1/3 個
ナッツ
(ピーナッツやアーモンド)… 適量
サニーレタス…………… 適量
スプラウト…………… 適量

作り方

- ① ZiZi スペアリブを食べやすい大きさに切り、シャキシャキのサニーレタスにのせる。
- ② ナッツを小さく砕いたら、フライパンで油を使わずに炒る。
- ③ 炒ったナッツとスプラウトを好きなだけ散りばめ、レタスを丸めて包んで召し上がれ。



焼豚を
使っても
GOOD !



ポークウインナーと枝豆の
クリームチーズ和え

ZiZi ポークウインナーでブルスケッタ

材料 (3 人分)

ZiZi ポークウインナー…………… 6 本
枝豆 (冷凍さやつぎ)…………… 170g
クリームチーズ…………… 60g
めんつゆ (濃縮タイプ)… 小さじ2
粒マスタード…………… 小さじ1
ブラックペッパー…………… 適量
パセリ…………… 適量
バゲット…………… 適量

作り方

- ① クリームチーズとめんつゆ、マスタードをボウルに入れて混ぜる。
- ② レンチンした枝豆をさやから出して①と混ぜる。
- ③ 輪切りにしたウインナーをフライパンでこんがり炒め②と混ぜる。
- ④ ブラックペッパーとパセリはお好みで。

バーバラはうすの
バゲットでぜひ





スモークレバーのブルスケッタ

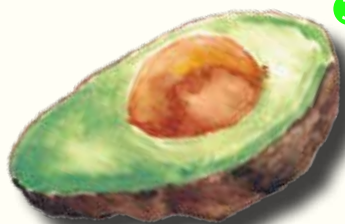
バーバラはうすのバゲットでどうぞ

材料 (2 人分)

ZiZi スモークレバー…… 1/2 個
バーバラはうすのバゲット 1/3 本
アボカド…………… 半分
プチトマト…………… 適量
市販のシーズニング…………… 適量

作り方

- ① アボカドは角切り、プチトマトは半分に切ってボールに入れ、シーズニングを合わせる。
- ② スライスしたバゲットをトースターでこんがりと焼く。スモークレバーも薄くスライスしてフライパンであぶる。
- ③ 焼いたバゲットにアボカドとプチトマトを広げ、上にレバーを載せたら完成。



荒挽きウインナーのチーズ焼き

誰もが簡単にできて感動できる というテーマをクリア

材料 (4 枚分)

ZiZi 荒挽きウインナー…………… 4 本
バーバラはうすのバゲット… 4 枚
とろけるチーズ…………… 適量
ブラックペッパー…………… 適量

作り方

- ① バゲットを4枚スライスする。
- ② ウインナーを斜めに4等分してバゲットにのせる。
- ③ とろけるチーズをたっぷりとのせる。ブラックペッパーをふる。
- ④ チーズに焼き目が付くまでオーブントースターで焼く。

アツアツを
がぶっどうぞ



暑い夏をのりきりたい ほどよい酸味と辛味で食欲がわく

トルティーヤ

ブルスケッタ

材料(2人分)

ZiZi ハラペーニョ

ウインナー…………… 4本

トルティーヤ…………… 4枚

レタス、セロリなど…………… 適量

トマトサルサ…………… 適量

マヨネーズ…………… 適量

作り方

① トルティーヤにうすくマヨネーズをぬる。

② 野菜、ウインナー、トマトサルサを
上部2/3 にのせて、

③ 下部1/3 を折りたたみ、端からまいていく。

トマトサルサ

トマト(大)…………… 1個

ピーマン…………… 1/2個

玉ねぎ…………… 1/4個

赤唐辛子…………… 1本

レモン汁…………… 大さじ2

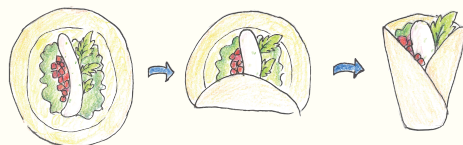
塩こしょう…………… 適量

作り方

① トマトは種を抜いて1cm 角に切る。

② ピーマン、玉ねぎはみじん切り。

③ 赤唐辛子は小口切り。

④ 野菜を全て合わせ、レモン汁と塩こしょうを
入れて味を調える。

材料(4人分)

ZiZi ハラペーニョ

リヨナー…………… 1/2 本

バーバラはうすのバゲット

(スライス)…………… 4枚

にんにく…………… 1片

トマトサルサ…………… 適量

ワカモレ…………… 適量

作り方

① リヨナーを好きな厚さにスライスして焼く。

② バゲットをオーブントースターでこんがり
焼き、生にんにくをこすりつける。③ バゲットに焼いたリヨナーをのせ、トマトサ
ルサやワカモレをのせて食べる。

ワカモレ

アボカド…………… 1個

レモン汁…………… 小さじ2

塩…………… 小さじ

トマト…………… 1/4 個

玉ねぎ…………… 1本

塩こしょう…………… 大さじ2

黒コショウやタバスコ… 適量

作り方

① アボカドは種を抜き、実を取り出してつぶす。

② トマト、玉ねぎはみじん切り。

③ アボカドにトマト、玉ねぎ、レモン汁、塩こしょう
を入れ混ぜる。



ク
ロ
ッ
ク
ム
ツ
シ
ユ

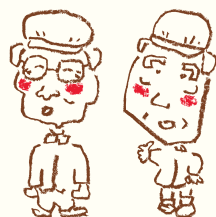


試食した人みんながほめたレシピ

材料 (1 人分)

ZiZi 焼豚	1/4 個	作り方
炊いたご飯(1 合分)	300g	① 焼豚を1cm角のサイコロに切る。
刻みねぎ	お好みで	② 炊いたご飯に焼豚と他の材料を入れて混ぜる。
ごま油	大さじ1/2	③ おにぎりにする。
中華スープの素	小さじ1	冷めても味がしっかり。
すりごま	お好みで	
しょうゆ	大さじ1/2	
すりおろしにんにく	少々	
すりおろししょうが	少々	

焼豚は
中華風が良く合う



ZiZi ロースハムでリッチなひと時を

材料 (1 食分)

ZiZi ロースハム		作り方
(お好みの厚さ)	1 枚	① ロースハムをフライパンで両面焼く。
食パン		② 食パンにホワイトソース半量を塗る。
(1.5cm がおすすめ)	2 枚	③ 焼いたハムをのせ、その上にスライスチー
とろけるチーズ	2 枚	ズをのせる。
ホワイトソース	50g	④ もう一枚の食パンではさみ、
ブラックペッパー(あれば)	少々	その上に残りのホワイトソース、スライス
		チーズをのせる。

ナイフ & フォーク
でどうぞ

- ⑤ オーブントースター(1000w) で8分程焼く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切り、ブラックペッパーを振りかける。



ルーベン風
サンドイッチ

ニューヨークのクールなサンドイッチ

材料 (2 人分)

ZiZi パストラミポーク
(極薄切り)..... 適量
食パン(8 枚切)..... 4 枚
千切りキャベツ
(コール・スラダでも可)..... 50g
とろけるチーズ..... 適量
マーガリン又はバター..... 適量
オーロラソース..... 適量

作り方

- ① オーロラソースを片面に塗る。
- ② チーズ→ZiZi パストラミポーク→キャベツの順にのせ、パンで挟む。
- ③ フライパンを熱して、マーガリン(バター)を溶かす。
- ④ サンドしたパンを中火で蓋をして、片面2分ずつ焼く。

あたたかいうちに
どうぞ!



パ
ス
ト
ラ
ミ
ポ
ー
ク
と
セ
ロ
リ
の
マ
リ
ネ

ホットドッグ用パンでバインミーにもできる

材料 (2 ~ 3 人分)

ZiZi パストラミポーク..... 40g
セロリ..... 1 本
玉ねぎ..... 1/4 個
にんじん..... 4cm
〈マリネ液〉
オリーブオイル..... 大1
酢..... 大4
砂糖..... 大2
塩..... 少々

作り方

- ① パストラミポーク野菜を薄切りにする。
- ② マリネ液をよく混ぜ合わせ、①と合わせる。
- ③ 容器かチャック付き袋などに入れて一晩漬けておけば出来上がり。



ご注文は

お電話またはFAXでご注文いただければ宅配便でお客様へお届けします。お支払は郵便振替やコンビニ決済がございます。インターネットのオンラインショッピングならクレジット決済もご利用可能です。

お気軽にお申し込みください。



〒444-2424 豊田市足助町東貝戸10

(株)三州足助公社 百年草事業部

TEL (0565)62-0100

FAX (0565)62-2389

URL <http://www.hyakunensou.co.jp>

info@hyakunensou.co.jp



公式HP



Instagram