



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



故郷の美味しいものを
都でいただきましょう♪

安心食材の店



レンドルフ大森店



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。



素材本来の旨味をお楽しみいただけます



自然づくり 無添加ハム ソーセージ工房

ぐるめくにひろ



IFFA
ドイツ国際コンテスト
金メダル受賞



あらびきウイナー

自然づくり無添加ハム・ソーセージ工房“ぐるめくにひろ”では、全国各地で厳選した美味しい安全な肉を作る契約農家の安心素材を使用して、独自で開発した長期熟成でその肉の旨味を最大限に引出し、化学合成添加物を一切使わずに素材の味を活かす自然づくりの無添加ハムやソーセージを製造しています。松澤州紘社長は、無添加でつくるハム・ソーセージの色・食感・味全てにおいて最高品質の称号を手にしてしています。業界では“神の手”とも！3年に一度本場ドイツで開かれる『ドイツIFFA国際コンテスト』では金賞を始め、数々のメダルを受賞しています。ぜひ、安心して食べられるうれしさと、世界が認めたホンモノの味をご堪能ください。

自然づくり無添加ハム・ソーセージ工房 “ぐるめくにひろ” History♡



松澤州紘社長

東京都杉並区下井草で『自然づくり無添加のハム・ソーセージ工房 “ぐるめくにひろ”』を営む松澤州紘（まつざわくにひろ）社長。実家はお肉屋です。松澤社長はヨーロッパ旅行で立ち寄ったドイツ・ミュンヘンで白いソーセージに心を動かされ、イタリアの・パルマでプロシュートに心を引きつけられ、独学で無添加の製造法を身につけました。



当時、ヨーロッパでも発色剤や結着剤を使わずにハム・ソーセージは製造できないと思われていた中、松澤社長は自分の技術を試すため、自作ソーセージをオランダの国際コンクールへ出品しました。見事に「銀賞」を獲得しました！



この受賞をきっかけに独立して「無添加燻製工房ぐるめくにひろ」を設立しました。やがて、その味で度々マスコミにも紹介される大評判のお店になり、2008年新工房“自然づくり無添加ハム・ソーセージ工房ぐるめくにひろ”が完成(^_^)b



オランダのコンクールの後も、3年に一度ドイツでひらかれる“IFFAドイツ国際コンテスト”でも、生ハムとソーセージが金メダルを受賞し、ロースハムとベーコンが銀メダル等数々のメダルを受賞しました。

無添加ハム・ソーセージへのこだわりStory♡



松澤州紘社長

松澤社長は、ドイツ料理店で調理人として働いているときに、ドイツ人シェフから教えてもらった白い腸詰めソーセージのまろやかでホクホクした美味しさに感動し、調理よりソーセージ作りに魅力を感じて没頭し、本場のドイツの製造法通りに忠実に作っていましたが、「どのソーセージも、色々な肉やスパイスの配合を試みても、最後には口にイヤな後味しか残らない」と感じるようになりました。イヤな後味の原因は、酸化防止剤・結着剤・発色剤などの食品添加物でした。少量に減らしても結果は同じでした。美味しくするには「食品添加物をゼロにするしかない」と添加物を使用せずに作ってみた所、ソーセージはボソボソ、ハムはブヨブヨで形が良くありませんでしたが、食べてもあのイヤな後味は残りませんでした。“コレだ！”と思い「食品添加物を使用せずに美味しいソーセージを作ろう！」と決心しました。しかし、当時日本では、添加物を使わないソーセージを作る方法を教えてくれる人はいませんでした。

ドイツ人シェフにも聞きましたが、「そんな危険なことをしてはいけない。ドイツの製造法は添加物を使用すること」だと言われました。ならば、「自分なりに研究して食品添加物を使わないハムやソーセージをつくるしかない!」と思い、全国各地へ出向き、「天然酵母のパン職人」「手打ちうどんの職人」「野菜農家の漬物職人」「無農薬栽培の野菜農家」「無農薬栽培のりんご農家」など、色々な職人さんのお話を参考に、自分なりに試行錯誤を繰り返し、どうにかソーセージらしい形を作りました。そんな時に、本場ヨーロッパでのコンクールのお話を頂き、「自分が作った添加物を使用しないソーセージが製品として認められるか」を確かめようと出品しました。その結果銀メダル受賞!喜びで満ちあふれました。そして、この受賞によって自信と確信を得て、すべてのハムやソーセージに食品添加物を一切使用せずに製造し製品化することができました。



自然づくり 無添加ハム ソーセージ工房
ぐるめくにひろ®

おかげさまで2019年6月で
創業20周年を迎えました!



自然づくり無添加ハム・ソーセージ工房 “ぐるめくにひろ” Concept ♥



【製造法】

- ◆情熱的な農家さんの人柄で安心できる原材料です。
- ◆抗生物質を使用しないで肥育しています。
- ◆おいしい肉になる品種です。
- ◆肉の味が美味しくなる飼料を使っています。
- ◆大自然と良い水に恵まれた環境の中で育っています。
- ◆ゆっくりと育っているなので、肉質が柔らかく肉本来の味わいがあります。
- ◆広々とした環境でのびのびとストレスがなく育ちます。
- ◆熟成してさらに肉の旨味を引出しています。
- ◆添加物を使わずに製造しています。
- ◆自然塩を使用しています。
- ◆ミネラルウォーターを使っています。
- ◆野菜は、有機無農薬栽培です。
- ◆必要な手間と時間を省きません。

産地証明書



豚肉 宮崎県産 長友俊二さん 霧島高原 豚肉 黒澤守さん 栃木県産

私たちの想い
私たちは、自分が食べたいもの、子ども達にたべさせたいものしかつくりません。
入を良くする」と書く
食」はカラダをつくり、
心をつくるものだと考えます。
そして、食べ物はおいしく、安心できる、楽しいもの。
と想っています。



厳選素材その① 霧島連山の大自然で育った“えび高原の豚”



初代
長友俊二社長



二代目 長友浩人社長



認定マーク



独特なおいもなく
脂身に宇あっ身が出て
しっとりジューシー♥



【契約養豚農家／(有)クレスト代表取締役：長友浩人さん】

南九州霧島連山に囲まれた大自然の中で、長友浩人社長は、抗生物質を殆ど使用せず、霧島連山からの伏流水を飲み水に使用し、自然素材とエコフィードを組み合わせ自社で配合した飼料を与え、徹底した衛生管理のもとのびのびと豚を育てています。「健康で美味しい肉づくり」に愛情と情熱を注いでいます。

【農場の規模】

16万平方メートルの広大な敷地を利用した豚舎は、日本SPF豚協会の定める設備や防疫管理・薬剤使用の制限など厳しい基準をクリアし「日本SPF豚協会認定農場」として認定されています。

【自社オリジナル配合飼料】

県内産飼料用米とミネラル・ヨード分を含む海藻の他にエコフィード(パン粉・茶粕・焼酎粕など)を自社で配合した飼料を与えています。

【徹底した衛生管理】

- ◆農場はフェンスなどで外部から遮断しています。
- ◆農場内に持ち込む物品は消毒を行います。



私たちも徹底して
衛生管理をしています！

- ◆従業員はシャワーで体を洗い、専用衣類に着替えて作業をします。
- ◆定められた種豚農場から清浄な候補豚のみ、導入します。

厳選素材その② 栃木県上三川 黒澤牧場 “やんちゃ豚”



息子さんの黒澤洋平さん

創設者のお父さんが、今でも変わらずロックが好きでやんちゃな性格から“やんちゃ豚”のネーミングが誕生！ちなみに奥さんがつけました(^_^)v



臭みもなく脂身にも甘味がたっぷり
とても上品な味わいです。



冬は暖かく夏は涼しいです！

【契約養豚農家／黒澤牧場】

栃木県鬼怒川が流れる自然豊かな上三川で、養豚を始めて38年。“やんちゃ豚”というブランド豚を生産しています。ストレスのない広い敷地でのびのびと育つ豚はそのまま肉質に表れます。1頭1頭出生から出荷の時期まで細かに管理され、「胸を張って肉を売れます！」と話すほど愛情を持って育てています。

【ストレスのない飼育】

地場を備長炭で整えられた牧場には悪臭がありません。豚は異常にストレスに弱いため、敷地内は関係者以外立ち入り禁止に。また、生まれてから1度混ぜる以外は接触感染を防ぐため他の部屋の豚と接触させず、優しい言葉をかけながらストレスのないように自然のまま育てています。

【自家配合飼料】

良質な穀類に高級白色ゼオライト(総合ミネラル石)と特殊製法の高純度木酢液、ノルウェー産の高級海藻粉末を自家配合して与えています。おからや、新鮮な野菜も加わえることもあります。基本、薬は与えることもしていません。

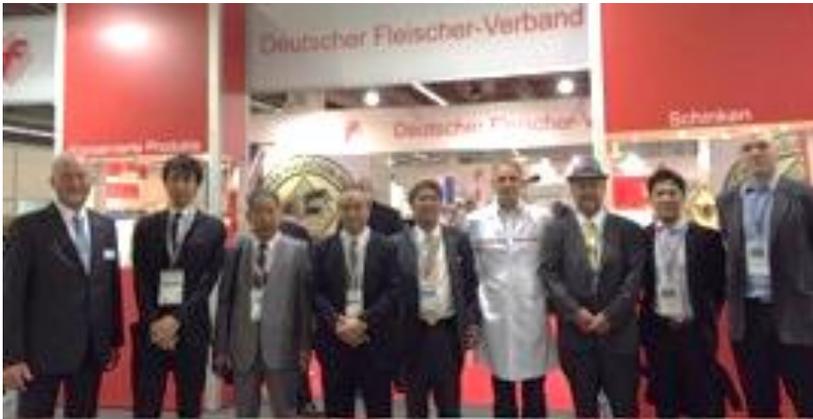
【衛生的な豚舎】

育成期(子豚)は水の留敷法で空気を浄化させ、肥育期(肉豚)はバイオペットというおかくずをひいて、豚がのびのび病気になるような環境を整えています。

本場で認められた本物の証 “IFFAドイツ国際コンテスト” メダル受賞

3年に一度の5月上旬にドイツで開かれる世界加工肉コンテスト「IFFAドイツ国際コンテスト」にて、無添加では難しいと言われている中での数々のメダルを受賞しました。このコンクールには日本の大手メーカー、無添加加工老舗店を含め日本だけでも80店舗程出展している中、日本人の受賞は松澤社長とお弟子さんの数名ほです。松澤社長が、日頃より想いをよせる無添加ハム・ソーセージへの情熱と努力の証です(^_^)v

※2016年5月7日ドイツフランクフルト・マインにて Facebookより



世界30数カ国から参加した食肉加工マスターの審査員によって、外観・食感・風味・色味等約120項目に及ぶ細かい審査が行われます。審査員の全てが満点を与えないと金メダルはもらえないという厳しいコンテストです。

ドイツ国際コンテストメダル受賞

3年に1度、5月上旬にドイツ・フランクフルトで開かれるIFFAドイツ国際コンテストにて、メダルを受賞いたしました。添加物を推奨するドイツの食肉業界で無添加では難しいと言われていたがいかのような成績を収めることができました。

一重にみなさまのおかげです。ありがとうございます。

みなさまにもっともっと喜んでいただけますように今後も精進してまいります。よろしく願い申し上げます。

- | | |
|--|---|
|  生ハムプレミアムプロシュート |  ロースハム・布巻ロースハム |
|  あらびきウィンナー |  ベーコン |
|  パテドゥカンパーニュ・レバーペースト |  ドイツ風コッホサラミ |
|  ハーブミックスウィンナー |  シンケンブルスト |

IFFA2016 INTERNATIONAL QUALITY COMPETITIONS

たくさんのマスコミ、各メディアでも紹介されています！

TV

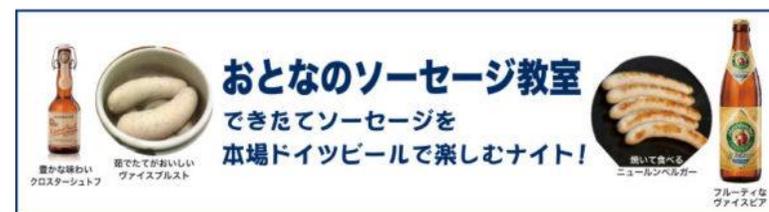
- ベイ FM “LOVE OUR BAY” (1999年)
- 日本放送 峰隆太のホンの昼飯前(1999年)
- 日本放送 ぶらり途中下車の旅『JR中央線の旅』(2003年) 他多数

情報誌

- 講談社 東京グルメショップ200
- 新星出版社「こだわり食材&買える店」
- 白泉社 コドモエのほん「パンと絵本」 他多数



- 一流デパートの催事にも、年数回出店しています。● 工房では、おとなのソーセージやハム教室等も開催しています。



“安心して食べられるホンモノの味”に出会えてMIYAKO感激♥

食卓には欠かせない、みんなが大好きなハムやソーセージ(^_^)v
食肉加工肉は大腸がんのリスクが高まるとWHOや厚生労働省が発表し、
みんなが驚いたのが近年のこと。まだ記憶に新しいと思います。
加工で良く使われる「リン酸塩」「亜硝酸塩」がリスクを高めると言われています。



「だったら添加物が入っていない美味しいハムやソーセージを、探せばいい！」

2019年2月、弊社も出展させていただいた“スーパーマーケットトレードショー”
で、無添加の美味しいハムやソーセージを作っている、それも、本場ドイツで
金メダルを受賞した“ぐるめくにひろ”さんに出会えたのです♥



ぐるめくにひろさんと大西店長

安心して美味しいハムやソーセージはもちろん！バジル風味の爽やかなテリーヌ。臭みがなく濃厚な美味しい
レバーペースト。私もパンダ社長も「こんな美味しいコンビーフを今まで食べたことがない！」と絶品のコン
ビーフなど。無添加の美味しいホンモノに出会えて『MIYAKO感激です！(T_T)』



大西店長

ぐるめくにひろさんと弊社展示ブース

東京にも、全国故郷の美味しい厳選素材を使った商品がたくさんあります。
これからも「素敵な生産者さま」と「素敵なお客さま」の出会いの場を
レンドルフはご提供いたします♥ by  大森 店長:大西美也子





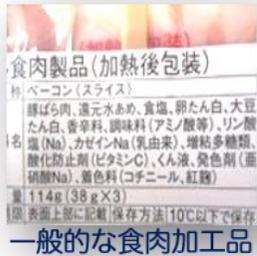
号外

ハムとソーセージのかから版



ハムやソーセージの原材料表示をみたことがありますか？

一般的なハムやソーセージの原材料には、お肉の他にたくさんの食肉添加物が使われています。ハムやソーセージなどの加工肉製品とは、もともとお肉を長期保存するために燻製や塩漬けにしたものです。この方法だと時間とコストがかかるため、日本では食品添加物を使用して簡単に安価に大量生産するようになりました。



「食品添加物」は何のために使われているの？

風味や食感・色調の改善・微生物の増殖の抑制による保存性の向上等の為に使われています。調味料・発色剤・結着剤・保存料・酸化防止剤・着色料などです。自然派のイメージがある「無塩せき」と表示されているハムは発色剤を用いず塩づけしたのですが、結着剤・増量剤・保存料等その他の添加物を使用されているものもあります。



「無添加ハム」とは？

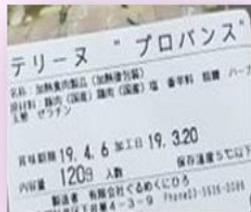
原材料に使用されているのは、豚肉・食塩・香辛料・砂糖などのシンプルなものです。

ハムの製造工程

「乾塩法」塩や香辛料などを直接素材に擦り込む方法と

「湿塩法」調味料を溶かした液（塩せき液）を作って素材に浸して肉に調味料をなじませる工程があります。そして、低温熟成や燻製などで作りあげます。

無添加表示されているハム



毎日私たちが口にする食品は、必要のない添加物をあえてとることはなく、アレルギーの方はもちろん、アレルギーのない方でも『素材本来の旨みを！』『安心して食べられるうれしさを！』感じて行きたいですね！

ぐるめくにひろさんのテリヤキ





『愛酒家♥MIYAちゃん』おすすめ “ぐるめくにひろ”のビールとワインに合うメニュー

安心食材の店



愛酒家♥大西美也子店長

★当店は酒類も扱っております。

※詳細は店頭にてお尋ねください。



★お好きなメニューをお選びください！

人気NO.1



パンダ社長

ビールがすすむ美味しさ！相性抜群！



無添加 レモンハーブの香り爽やか♥女性に大人気！

腸詰 ハーブミックスウィンナー

- ◆原材料:豚肉(宮崎県、群馬県、栃木県産) 塩(沖縄県産) スパイス 玉葱(国産) レモン果汁(国産)
- ◆内容量:130g 5本入
- ◆賞味期限:18日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)

レモンと
ハーブ風味



無添加 スモークの豊かな香りとパリッとジューシー

腸詰 あらびきウィンナー

- ◆原材料:豚肉(宮崎県、群馬県、栃木県産) 塩(沖縄県産) スパイス玉葱(国産)
- ◆内容量:130g 5本入
- ◆賞味期限:18日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



無添加 職人の技 自然塩で擦り込みじっくり熟成 だから旨い！

古式乾塩法 ロースハムスライス

- ◆原材料:豚肉(宮崎県、栃木県産) 塩(オーストラリア産) 玉葱(国産) 生姜(国産)にんにく(国産)
- ◆内容量:80g
- ◆賞味期限:16日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



無添加 レンガの燻製庫でじっくり熟成♥そのまま食べても美味しい！

古式乾塩法 ベーコンスライス

- ◆原材料:豚肉(宮崎県、栃木県産) 塩(オーストラリア産) 玉葱(国産)生姜(国産)にんにく(国産)
- ◆内容量:80g
- ◆賞味期限:16日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



無添加 燻製の香り豊かでジューシーなローストチキン

ひとくちチキン

- ◆原材料:鶏肉(国産) 醤油(広島県産)塩(沖縄県産)粗糖(鹿児島県産)香辛料 玉葱(国産)生姜(国産)にんにく(国産)原材料の一部に小麦、大豆を含む
- ◆内容量:150g
- ◆賞味期限:18日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



美味しいすぎるオードブルとワインで乾杯！



新鮮なレバーだから臭みなし！濃厚なレバーパテ

無添加 レバーペースト

- ◆原材料:豚肉(宮崎県、群馬県、栃木県産) 豚レバー(群馬県、栃木県産) 塩(沖縄県産) スパイス玉葱(国産) ゼラチン(国産)ハーブ
- ◆内容量:140g
- ◆賞味期限:14日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



誰にも教えたくない！ほど美味しい♥

無添加 コードゥビーフ

絶品！

- ◆原材料:牛肉(国産) 黒毛和牛(山形県産)塩(沖縄県産) 粗糖(鹿児島県産) ゼラチン(国産) 玉葱(国産)
- ◆内容量:150g
- ◆賞味期限:18日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)



仏フロバンスの香り白ワインを冷やしてご一緒に



無添加 テリーヌ “プロバンス”

- ◆原材料:鶏肉(国産) 豚肉(宮崎県・群馬県産、栃木県産) バジル(国産)塩(沖縄県産)粗糖(鹿児島県産)スパイス ハーブ ゼラチン
- ◆内容量:120g
- ◆賞味期限:18日間
- ◆保存方法:5℃以下で保存(要冷蔵)





安心食材の店



おいしいソーセージのあたため方“くにひろ流” & 東京NEW 酸菌ヨーグルトのコラボレシピ

栄養士
♥大西美也子店長

オススメ!



美味しい!

ソーセージ(腸詰)の温め方“くにひろ流”

私がコックをしている頃に、早く最もおいしくソーセージを温めるにはどうしたら良いかと考えて思いついたあたため方です。



①フライパンにソーセージ(腸詰)の太さ位の深さのお湯を沸かします。
お湯が沸いたらソーセージを入れます。
強火でポイルします。
※フライパンに平らに並べてください。



②ソーセージの表面がバンバンにはついたら、箸でソーセージを取り上げて、ソーセージを立ててください。表面の水分がサッとひいたら中まで温まっています。
ソーセージが温まったらお湯を捨てます。



③油をひかず強火で水分が無くなるまでから炒りしてください。
この段階でお召し上がりいただけます。(ポイル完了状態です。)



④焼き色をつけたい方は、コロコロ転がしながら、更にかぶり焼してください。
お好みの焼き具合で取りあげてください。

⑤お皿に盛り付けてできあがりです。



ぐるめくにひろのソーセージは、温めてアツアツどうぞ!



“ひとくちチキン”と 東京NEW 酸菌ヨーグルト のオーロラディップソース



かんたんで美味しい!
チキンとヨーグルト
の相性最高!

【材料】2人分

“ぐるめくにひろ”ひとくちチキン 100g

東京NEW 酸菌ヨーグルト 50g

ブロッコリー1/2房 キャベツ 2~3枚 ※野菜はお好みで
塩 少々 ケチャップ 大さじ1 粗挽きこしょう 少々

【作り方】

- ①ブロッコリーとキャベツは茹でます。
- ②ヨーグルトにトマトケチャップ・塩・粗挽きコショウを入れてオーロラソースを作ります。
- ③お皿にひとくちチキンとブロッコリー・キャベツを盛ります。
- ④ヨーグルトのオーロラソースは小さい容器に入れてお皿の中央に盛ります。
- ⑤オーロラソースをつけながらお召し上がりください。

牛乳でも作っても美味しいヨーグルト!



★オーロラソースの由来:オーロラはフランス語で「明け方」「曙」という意味があります。トマトが含まれていることによってオレンジ色になっているソースが、明け方のオレンジ色の空の色に似ていることから名付けられました。