



「やまと豚」のフリーデンが、まったく新しいコンセプトのウインナー

「毎日食べたいウインナー」を 4 月 13 日より新発売。

従来の当社商品にはなかった「ぷりふわ」の新食感と、  
軽やかで飽きのこない味わいをお楽しみいただけます。



養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 森 延孝）では、2020 年 4 月 13 日（月）より、全国のスーパーや小売店などで、まったく新しいコンセプトのポークウインナー、「毎日食べたいウインナー」の販売を開始します。

## ■開発の背景とポイント

現在、ウインナーの市場では、若い世代を中心に、「粗びき」で「ジューシー」な、食べ応えのあるタイプが人気ですが、ご年配の方々や、小さなお子様がいるファミリーからは「あまり量が食べられない」、「ちょっと重たい」という声も聞こえてきます。そこで当社では、「どんな方でも食べやすく、たくさん食べられて、毎日食べても飽きがこない」、そんなウインナーを作りたいとの思いから、約 1 年の歳月をかけて開発しました。

現在の主流である「粗びき製法」とは対照的な、「細びき製法（エマルジョン製法）」を用い、素材を最大限に活かす肉・脂・水分の配合、ケーシングの選定を試行錯誤して、従来にはない「やわらかくて軽い食感」を実現。味付けも、できる限りシンプルにして「くどさがなく、たくさん食べても飽きがこない」ウインナーが完成しました。

そうした開発者の想いをこめて、「毎日食べたいウインナー」と命名しました。また、口に入れたときの「ぷりっ」とした食感と「ふわっ」とした軽さを、新たに「ぷりふわ食感」と表現しています。

## ■商品の特長

- 主原料には国内自社農場産の「やまと豚」を使用。召し上がっていただく方々に「安全・安心・おいしさ」をお届けする商品です。

- 細びき製法を用いた独自の配合とシンプルな味付けにより、「やわやかく、軽い食感で、飽きのこないおいしさ」を実現しました。
- 冷めても固くなりにくいので、お弁当のおかずにも最適なウインナーです。
- 電子レンジ調理にも対応していますので、忙しい時間にも温める手間は最小限ですみます。



【商品名】毎日食べたいウインナー

【内容量】180g

【賞味期限】20 日

【保存方法】冷蔵(10℃以下)

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当：落合あずさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314