

Q23 ソーセージの皮は何でできているの？

A23 ソーセージの皮について説明します！



ソーセージの皮は、「※1 天然腸」や「※2 コラーゲンでできた人工のケーシング」などでできています。

※1 天然腸とは

天然腸の種類として、主に羊腸・豚腸・牛腸の3種類があり、それぞれの腸を使用することでウインナーソーセージ・フランクフルトソーセージ・ボロニアソーセージと呼び方が変わります。

天然腸は、人工のものに比べて、製品の太さに違いが出やすいのですが、パリッとした食感で歯触りがいいことが特長です。「シャウエッセン®」には、天然腸である羊腸を使用しています。

※2 コラーゲンなどでできた人工のケーシング

串付きフランクによく使用しています。製品の太さ・長さを一定に保つことができ、噛み切りやすく、食べやすい食感が特長です。

Q24 ソーセージが汗をかいている！

A24 温度変化が原因で発生します。透明な水滴であれば、品質に問題はありません。



温度変化は、購入後、常温で持ち歩く時間や冷蔵庫の扉の開閉の回数、冷蔵庫内の保存場所等により発生します。

ソーセージに温度変化が加わると、水分が出て水滴となり、袋の内側につくことで、まるで汗をかいているように濡れた状態になります。

透明な水滴であれば、品質に問題はありませんので、安心して食べていただけます。

もし水分が白くにごっていたり、ネバネバしていて糸をひく場合は、いたんでいる場合がありますので、食べないでください。

※P6、P10に関連情報があります。