

今宵のアテに、酒飲み仲間のホームパーティに、
気の知れたあの人への手土産に。
36の職人が練り上げた Made in ESAKA のミニケーゼ。

36
SABU-ROKU
CHOPPERS
ESAKA・OSAKA

板付き! 小さな紅白ケーゼ

マルゲリータ × フレーン



＼36オリジナル/
トマトとバジルと
チーズを練り込んだ
『マルゲリータ』!

『ケーゼ』とは、
ソーセージの生地を、腸に詰めず型に詰めて焼き上げた
ドイツでは定番の“ソーセージの仲間”。
(『ミートローフ』と表現するお店もあります!)

36では、その『ケーゼ』を
蒲鉾サイズの小さなオリジナル型で焼き、
まな板いらずで、そのままカットして食べられるよう(飲み出せるよう・笑)
蒲鉾みたいに“板付き”で仕上げました♪

好みの厚さにスライスして、ビールやワインとご一緒に♪

オススメの食べ方

1. *Simple is best! /*
5mmくらいにスライスして
何も付けずそのまま
お召上がりください!

2. 10～12mmくらいに
少し厚めにスライス。
テフロンフライパンで
両面を軽く温める程度に
焼いても旨いです。

テフロンなら
油は不要♪

特にマルゲリータは
チーズが少し溶けて美味♪

要冷蔵

※消費期限は商品の裏面に記載
※開封後は消費期限にかかわらず、お早めにお召上がりください