

# 「香薫」 15周年

こらくん

愛され続けるのにはワケがある!



あらびき星人  
ソップリン



15年間にわたり愛され続ける理由とは…?!  
これまでベールに包まれてきたおいしさの秘密に迫ります。



こだわり

1

## 素材



### 「香り」の決め手は11種類のスパイス

味わい豊かな香りを演出するため、何百種類ものスパイスから11種類を厳選。独自の「挽きたてスパイス製法」によって挽きたての風味を最大限にいかしています。



### まろやかな「薫り」を演出するスモーク材

薫りや色づき、スパイスや肉との相性から選び抜かれたのが、日本人になじみの深い桜のスモーク材です。まろやかな薫りがスパイスの香りと融合し食欲をそそります。



この15年間、お客さまの声や社内評価を受けてスパイスの強さを調整するなどのマイナーチェンジを重ねてきました。「香薫」には「より良いものをお届けしたい」という私たちの思いが込められています。

ものづくり部 西山 彰



## こだわり 2 製法



### ジューシーな食感を生む独自の製法

赤身と脂肪の絶妙なバランスと肉の挽き方にこだわったあらびきポークを使用することで、ジューシーな食感と肉の旨みを引き出しています。



### 仕上がりを決めるスモーク工程

スモークは香薫ならではの薫り、色、パリッとした食感を決める重要な工程です。人の手による徹底した温度・湿度管理で香薫の品質をつくり上げています。



茨城工場 製造二部 吉澤 圭祐

私が担当するスモーク工程は乾燥が命。機械任せにせず、一工程ずつ人の手で乾きの状態を確認しています。最高の状態のものを召し上がっていただくための一つひとつの積み重ねが、長く愛される秘訣だと思っています。

## お客様の声

“今までめぐりあえなかった感動のおいしさ。ずっと買い続けて応援します。”

“食べたときのパリッとした食感、そのあとのジューシーさがいい。”

“香り高いウインナーをありがとうございます。ご紹介します。夫婦で1日1袋消費しています。”

“スモークチップの薫りが効いている。”

“こんなにコストパフォーマンスがいいウインナーは初めて。友人にもファンが多いです。”

“しっかりとした挽き加減、くどくなく毎日食べても飽きない風味…これはおいしい。”