

バーベキューと一緒に陸別のソーセージはいかがでしょう？

日本一寒い街「陸別」で作る、ソーセージとベーコンは、十勝産の食材にこだわり、本場ドイツ伝統の製法でひとつひとつ手作りしていますので、旅の思い出にお召し上がりください。

原木椎茸は、安心して食べられる自然な食材ですので、風味や香り、肉厚な食感をお楽しみください。

【満腹セット】 8種類のソーセージ・ベーコン・原木椎茸（200g）のセット

価格：3,600円(税込)



ウイナー荒挽き
チーズヴルスト
デブレツィーナ
フランクフルター
レーゲンスヴルガー
シュワインツヴルスト
ミュンヘナーヴァイスヴルスト
トマティーナヴルスト
ベーコンスライス
原木椎茸

【ゲゼレセット】 5種類のソーセージ・ベーコン・原木椎茸（200g）のセット

価格：2,500円(税込)



ウイナー荒挽き
チーズヴルスト
フランクフルター
シュワインツヴルスト
トマティーナヴルスト
ベーコンスライス
原木椎茸

【お試しセット】 ソーセージ3種類・原木椎茸（200g）のセット

価格：1,300円(税込)



ウイナー荒挽き
チーズヴルスト
シュワインツヴルスト
原木椎茸

※ セットのソーセージは、すべて2本パックとなっています。

※ 別途単品の加算及単品のみの購入も可能です。

※ 時期によって、原木椎茸の収穫が間に合わない場合は、ソーセージに替えさせていただきますことをご了承願います。（料金変更なし）

※ 製造に時間を要するため、ご予約は、「10日前」までといたします。

ご予約・連絡先：道の駅内「陸別町観光・物産館」・電話 0156-27-2012（午前9時～午後5時まで）

GESELL工房

byみどりの園
-SINCE1988-

-method of german origin-



①ウインナー荒挽き
【4本入:780円】
【2本入:400円】



②チーズヴルスト
【4本入:720円】
【2本入:370円】



③デブレツィーナ
【4本入:800円】
【2本入:410円】



④フランクフルター
【4本入:780円】
【2本入:400円】



⑤レーゲンスヴルガー
【4本入:820円】
【2本入:420円】



⑥シュワインツヴルスト
【4本入:740円】
【2本入:380円】



⑦ミュンヘナーヴァイスヴルスト
【4本入:810円】
【2本入:420円】



⑧トマティーナヴルスト
【4本入:740円】
【2本入:380円】



⑨ベーコン
【ブロック:1,300円】
【スライス:550円】

※セット購入者に限り、ソーセージ4本入100円引き、2本入50円引き、ベーコンブロック100円引き、スライス50円引きといたします。※価格は全て税込です。

ドイツ伝統の製法を用いて
日本一寒い街「陸別」で作られる
本格派ソーセージを大切な人へ。

ここでしか造れないもの。
ここだから造りたいもの。

～ゲゼレ工房商品ラインナップ～

①ウインナー荒挽き(140g)
絹のように柔らかく練った生地に荒挽き肉を混ぜ込み造ります。口に広がるジューシーな食感。そして、同時に香る豊かなスパイス。それらの旨みが存分に感じられるゲゼレ工房、一押しの商品です。

②チーズヴルスト(130g)
絹挽きのととも柔らかい生地にチーズを混ぜ込み造ります。とろけ出るチーズが食欲をそそります。

③デブレツィーナ(170g)
ハンガリー、デブレツェン地方が発祥と言われている赤く、長身なソーセージ。赤唐辛子の持つピリッとした辛味はソーセージの旨みと相性抜群です。バーベキューや酒の肴にもぴったりな味わいになっています。

④フランクフルター(210g)
ドイツのフランクフルト発祥と言われている日本でも馴染みのととも太いタイプのソーセージ。ゲゼレ工房のフランクフルターは柔らかい生地タイプ。クミンという香辛料が生地に混ぜ込まれており優しくほのかに香ります。

⑤レーゲンス・ヴルガー(210g)
古代ローマ発祥と言われている太物荒挽きタイプのソーセージ。マジョラム・クミンといったハーブ・香辛料の深い香り・風味を荒挽きのジューシーな食感の中楽しむことができる特別な一品。

⑥シュワインツヴルスト(130g)
ドイツでは「焼きソーセージ」としてポピュラーな白いソーセージです。「白い」理由は燻煙をしないので造るからです。あっさりとした味わいですがジューシーな荒挽き生地からは芳醇な香りが口の中に広がります。

⑦ミュンヘナーヴァイスヴルスト(210g)
ドイツ・ミュンヘン地方のソーセージと言えばこれ。ゲゼレ工房においては「ふわっ」とした食感にこだわりこの食感は一度食べたら忘れられないものとなるでしょう。

⑧トマティーナヴルスト(130g)
ドライトマトをメインの素材とし、ベースとなる香辛料にはカレー風味のものを使用。バジル・ガーリックといった素材の存在感も堪能でき、仕上げにチーズを混ぜ込み造りますのでとても印象的なソーセージです。

⑨ベーコンブロック(B)/スライス(S)【250g/100g】
十勝産の良質な豚バラ肉をゲゼレ工房特製の漬け込み液に1週間漬け込んだ後、造ります。燻製には地元の桜材を使用し豊かな香りも食欲を更に誘います。

厳選素材使用

- ・豚肉(十勝産)
- ・香辛料(ドイツ企業より)
- ・玉ねぎ(道産)
- ・塩(海洋深層水ラウシッ)