

グリーンコープものがたり

保存版！ ハム・ウィンナー

選べるハム・ウィンナー！

【こだわり】シリーズ

産直豚肉本来の美味しさが味わえるよう、つなぎに卵・乳たんぱくを使用せず、じっくり熟成させた高品位タイプの「こだわり」のハム・ウィンナーシリーズです。ウィンナーの皮にはパリッとした食感の天然羊腸を使用しています。



【あじわい】シリーズ

卵・乳たんぱく・植物性たんぱく・海草ミネラルを使用し食感を高めました。産直豚肉の美味しさが味わえるシリーズです。ウィンナーの皮にはパリッとした食感の天然羊腸を使用しています。



【おてごろ】シリーズ

豚肉の配合を工夫し、ウィンナーの皮にはセルロースを使用。ご利用しやすいおてごろ価格としました。



グリーンコープのハム・ウィンナーは「産直豚肉」を使用し、発色剤・合成保存料・着色料・リン酸塩・化学調味料は一切使用せずに製造をしています。

グリーンコープのハム・ウィンナーは安心の産直豚肉を使用！

飼料の中に、5%以上入っている原料には、遺伝子組み換えでないものを使用しています。100日齢後の抗生物質は使用しません。穀物を中心にゆっくり育て、柔らかな肉質で脂身の絞まった豚肉です。一般にハム・ウィンナーの原料にはアメリカ・カナダ・デンマーク等の輸入肉が使用されます。とりわけアメリカ産の豚肉からは過半数で耐性菌が発見されており。飼料や飼い方がわからないのと併せて、抗生物質の使用が不安です。



発色剤

一般には亜硝酸ナトリウムや硝酸カリウムが使用されます。これらは肉や魚に含まれるアミンと反応し発がん物質になるといわれています。また単体でもアレルギーの誘因、幼児では血球の崩壊や尿細管閉塞が報告されています。



合成保存料

一般には保存料としてソルビン酸やソルビン酸カリウムが使用されますが、亜硝酸ナトリウムと反応して発がん物質となることが指摘されています。

結着剤

一般には(重合)リン酸塩が使用されます。リン酸はカルシウムと結合して体外に排出させるため摂りすぎると骨をもろくします。



着色料

一般には赤色3号・102号・105号、黄色4号・5号などが使用されます。これらにはじん麻疹などの発作誘因となること、発がん性や染色体異常を起こす疑いがあります。子どもの行動や精神に悪影響を与えることが指摘されています。



酸化防止剤

エリソルビン酸ナトリウムには変異原性、染色体異常を起こすという報告があります。

調味料

タンパク加水分解物には発がん性が疑われる物質が生成している可能性があるといわれています。またL-グルタミン酸ナトリウム(表示はアミノ酸等)は摂りすぎると痺れや目眩、頭痛を起こすといわれています。



子どもたちが大好きなハム・ウィンナー！
 安心で安全なものを食べさせたいですね。
 ぜひグリーンコープ自慢のハム・ウィンナーを食べてみてください♪