



ハムやベーコンなどは、どんな年代の方にも喜ばれる贈り物。
 『エフェエフ』では、さまざまな組み合わせの
 ギフトパッケージをご用意しています。
 もちろん、それぞれのご予算やご希望に合わせて
 商品を組み合わせることもOK。
 こだわりの味を大切な人へ、心が伝わる贈り物です。

本場ドイツのテイスト、ハンドメイドの味わい。



ご案内

「エフェエフ」のハム・ベーコン・ソーセージは、ニセコアンヌプリスキー場の麓に広がるペンション街の一角で製造直売しております。ニセコにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。また、産地直送のごちそう便として地方発送も承っておりますので、お気軽にご用命ください。



Efe Efe (エフェエフ)

北海道虻田郡ニセコ町ニセコ483-1
 ☎ (0136)58-3162 ・ FAX (0136)58-3062
<http://nisekoefef.jp>

- ショップ 9:00~18:00
- ランチコーナー 11:00~15:00



BACON・HAM
 &
 SAUSAGE
 HAND MADE

こだわりの製法により、本場ドイツの味を再現。

本場ドイツの味を忠実に再現するため、厳しい目で素材を吟味し、さらに製法にもこだわりました。しかも、保存料など一切使用しない自然なおいしさ。どれもこれも「エフエフ」の自信作です。

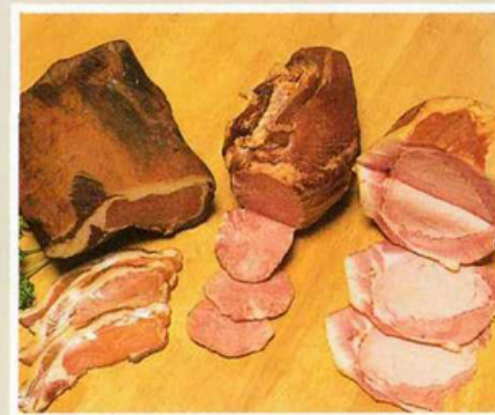
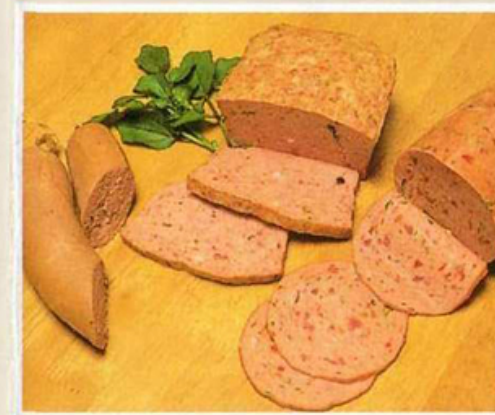
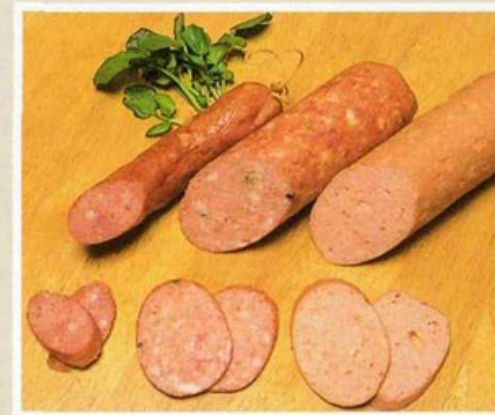


ハムづくりに最も適した北海道。

豊かな自然に恵まれたニセコアンヌプリの麓に「エフエフ」は生まれました。

つくりたてのハムをはじめ、ベーコン、そしてソーセージ。

そのおいしさを、心のこもったハンドメイドの味わいで「エフエフ」からみなさまの食卓へおとどけいたします。



■ソーセージ

- ウインナー (7本入り)
天然腸詰めウインナー。
- ビアーブルスト
粒黒こしょう、粒マスタード、にんにくの入った粗挽きのソーセージ。
- クラコーブルスト
牛小腸に詰めた輪型のソーセージ。
- ツングェブルスト
豚舌がモザイク状に入ったソーセージ。
- ケーゼブルスト
チーズ入りのまろやかな味のソーセージ。
- ヴォーブルスト
ボイルしたソフトタイプのサラミ。
- チョリソー (5本入り)
ピリッと辛口の粗挽きソーセージ。

●ヴァイスブルスト (5本入り)

牛乳、パセリ入りの白いソーセージ。60～70℃でボイルしてお召し上がりください。

●フライッシュケーゼ (1/2本)

豚ねり肉を形に入れオーブンで焼き上げた製品。フライパン・電子レンジなどで温めてお召し上がりください。

●シンケンブルスト

良質の豚もも肉を使ったソーセージ。

●フランクフルター (5本入り)

豚腸に詰めた粗挽きのソーセージ。

●ブラートブルスト

ニュールンベルグ風生ソーセージ。当レストランでのみお召し上がり頂けます。

■ハム製品

- ロースハム (1本/600g前後)
厳選したロース肉をよく漬け込み燻煙・ボイルした高級ハム。
- カレーシュベック (スライスパック/80g)
塩漬けた豚ロース肉を長時間冷燻したハム。
- ヒンタープレスシンケン (ブロック)
塩漬けた豚もも肉を形に入れボイルしたハム。
- スモークタン (1本/500g前後)
牛舌を塩漬けし、燻煙したもの。オーダブルに最適。

■ベーコン

- バラベーコン (ブロック/400g前後)
豚バラ肉を塩漬けし、良く燻煙したものの。

■ペースト

- レバーペースト
パン・クラッカーなどにのせてお召し上がりください。

◆保存方法◆

ベーコン・ハム・ソーセージは冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。スライスした残りの切口は、ラップでしっかりと包み、空気に触ぬようにすると風味をそのまま保つことができます。ソーセージの場合、種類によっては多少水分が出るがありますが、品質にはご心配ありません。尚、保存料などは使用しておりませんので、お早目にお召し上がりください。



ランチタイムには、「エフエフ」でおいしいひとときを。

「エフエフ」の店舗内には、ショップのほかにランチスペースもあります。ほどよくスモークされたハム、こんがり焼き上げたベーコン、そしてジューシーな味わいが魅力のソーセージを自由な組み合わせでお楽しみください。



■ランチコーナー営業時間/11:00～15:00