

スモーク薫るロースハムのこだわり

point 1 こだわり抜いた原料のみを使用

原材料の豚肉は主に、海外(アメリカ・チリなど)からの輸入品を使用しています。現地では豚の飼料の要望や工場チェック、作業指導など、定められた厳しい管理のもとで生産。仕入れ時には品質、価格はもとより、原料、原産地、規格などを確認します。



point 2 こだわりの厚みでリッチな食べ応え

ハムの厚さは約2mm!!一般的なハムより厚く仕上げているので、しっかりと食べた食べ応えとハムの旨味が感じられます。厚みがありながらもしなやかなので身割れしにくく、巻きもの料理にも適しています。



point 3 封を開けると、食欲をそそるスモークの薫り!

薫りが強すぎても弱すぎてもいけないため、現在の丁度よいスモーク香に辿りつくまでに試行錯誤しました。スモークに用いられるチップは山桜。適度に樹木を伐採することで、里山環境の整備にも寄与しています。



point 4 安全、安心に配慮したものづくり

スモーク薫るロースハムは、卵由来の原材料を使用していますが、無塩せきなので朝1番に製造しています。添加物やアレルゲンの少ない順に製造・包装するなど、生産工程を細かく決めており、製造商品の切り替え時には機械を丁寧に洗浄しています。



見た目も華やか

アイデアレシピ

ブーケサラダ

いろんな具材といっしょにくるくる♪しっかりと厚みでハムの存在感もパッチリです。厚みと身割れのしにくさにこだわったスモーク薫るロースハムならではの食べ方を、ぜひおためしあれ。

材料 4~5人分

- スモーク薫るロースハム(2袋)
- レタス ワックスペーパー 止め紐
- おすすめのサラダの具
- かぼちゃとさつまいものサラダ
- ごぼうサラダ
- きのこマリネ

作り方

- それぞれの具材を用意しておく。
- お皿にワックスペーパー、レタス、ロースハムの順におき、好みの具材を入れてくるっと包み、ペーパーの下部をねじって紐で止める。



具材の香りや味わいにも、ハムが負けていないね

工場を見学してみても組合員さんの感想

こだわりの厚みで高級感あり!



いとう 伊藤 はるみさん

まず、赤を基調としたパッケージに目をひかれます。ほかのハムと食べ比べてははっきりとわかりましたが、こだわりの厚みで高級感があり、しっかりと肉本来の味わいもあります。無塩せきでハムが自然な色合いだから、野菜の色が映えると思いました。工場見学では、衛生面に特に細心の注意を払われている点にも感心しました。

スモークの薫りを楽しみながら食べたい!



おおうち きょうこ 大内 京子さん

ブーケサラダをつくりながら、こんなに厚くてハムが破れないかな?と少し心配しましたが、簡単に巻けて感動しました。パンにとろけるチーズとハムを合わせクロックムッシュ風にして、スモークの薫りを楽しみながらいただきたいと思います。ほうれん草とハムを巻き込んで、見た目もきれいな卵焼きもつくってみたいです。

組合員さんのアイデアレシピ

- 焼き海苔の上にチーズ+大葉+ハム+スライス玉ねぎをのせて、ロールサンドのようにクルクル巻き、食べやすい大きさに切ります。お弁当やおつまみはもちろん、オードブルにもぴったりです。(土岐市 忠太郎さん)
- ご飯の上にハムをのせて海苔で巻き、マヨネーズを少しかけてお寿司をつくっています。(多治見市 リんママさん)



厚みがあるので「食べた感」がしっかりあります。(瑞穂市 いちごくまさん)



スモーク薫るロースハム(無塩せき) 56g(標準4枚)×2 本体価格 290円 税込価格 313円



利用したことがある組合員さんの声

- サンドイッチをつくる時にはハムを2枚重ねていましたが、この商品は1枚で充分、存在感があります! (可児市 のんママさん)
- ほんのリスモークの薫りがして美味しいです。(笠松町 タマちゃんさん)
- わが家の朝食には定番の商品です。(瑞浪市 はななさん)
- 生で食べると他のハムとの違いがよくわかります。何もつけずそのまま食べるのが一番美味しいです。(北方町 ひまわりさん)
- ハムが苦手な私も、このハムは美味しく食べられます。(各務原市 更紗さん)

信州ハム株式会社 (長野県上田市)

美味しさや安全にこだわって生産を続ける信州ハム。澄んだ空気と水、爽やかなハーブ薫る緑、ヨーロッパに似た大自然の中、信州上田でハムを創り続けて今年で創業70周年を迎えます。1975年に無塩せき商品を発売した『無塩せきのパイオニア』として、食品スーパーに限らず、全国の生協や学校給食向けに商品を提供しています。



左から伊藤はるみさん、大内京子さん、信州ハム株式会社 丸山さん



組合員さんの疑問

Q ハムの縁がピンク色になるのはなぜ?

加熱方法による現象で「スモークリング」とよばれるものです。スモークの工程で煙の中の物質により自然に色が出たもので、品質には問題ありません。無塩せきハムだからこその現象です。



※無塩せき…製造工程で亜硝酸塩などの発色剤を使用せず製造することをいいます。



充填
ケーシング(袋)に詰めます。

味つけ・熱成
肉の中まで調味料を浸透させた後、じっくり熱成させます。



原料整形
手作業で骨や異物を除去し、整形します。



包装
スライスした後、包装します。



熱処理
桜のチップでスモークします。

汚染防止対策もばっちり!

工場は食品が一方に流れる直線的なレイアウトで、空調により工場内の気圧を外部より上げて、ほこりや雑菌の侵入を防ぐよう設計されています。



出荷

クローズアップ わたしの逸品

スモーク薫るロースハム

中濃支所の組合員さんの開発商品「スモーク薫るロースハム」は、ほのかに漂うスモークの薫りと、食べ応えのある厚み的人气の理由!今回は商品探検隊として2人の組合員さんが信州ハム株式会社を訪ね、その美味しさの秘密をお伝えします。

スモーク薫るロースハムができるまで