

株式会社 十勝生ハム製造研究所

帯広畜産大学で研究していた骨付き生ハムの技術を基に、これを製造、販売する会社を、平成 18 年 11 月に設立しました。

わが国で製造している生ハムは、豚ロース肉を短期間で造るものがほとんどです。しかし、本来、ヨーロッパでハムと言うと「豚の後脚」で骨付きのもので、ローマ時代から造られています。帯広畜産大学と共同研究の方法で、大学の食肉加工実習工場を借用して、食塩だけで 2 年間じっくり熟成し、安全で美味しい、本格的な骨付き生ハムを造っています。



代表取締役
三上 正幸

会社概要

< 所在地 > 北海道帯広市大空町 3 丁目 5-3
< T E L > 0155-48-8355
< U R L > ---
< E - M a i l > m.mikami@m3.octv.ne.jp
< 資 本 金 > 175 万円
< 設 立 > 2006 年

関連大学・教授等

帯広畜産大学大学院 畜産学研究科 生物資源利用学講座 教授 関川 三男
帯広畜産大学 食品科学研究部門 准教授 島田 謙一郎

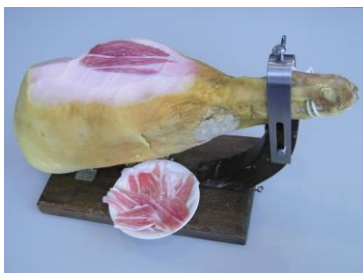
主要製品・サービス

長期間熟成する本格的な骨付き生ハムは、ほとんどがイタリアやスペインからの輸入で、わが国ではあまり製造されていません。当社の生ハムは、十勝産のホエー豚を大きく育てた骨付き豚もも肉を使って製造する「骨付き生ハム」です。1 年位の熟成でも美味しく食べることができますが、熟成期間が長くなると、更に美味しくなります。美味しく食べる方法は、切立てのスライスしたものが一番ですので、レストランやホテルに 1 本ままで販売しています。製造方法は右および下に図で示しました。

その他に造っている製品は、添加物を使わず、加熱殺菌後に乾燥したセミドライソーセージ、最低限の発色剤を使った非加熱のドライソーセージがあります。いずれも水分を 30-40% 飛ばしているため、スパイシーで、旨味があり、かつ保存性も高いものです。



塩漬は 6%食塩で 2 週間



2 年熟成した製品



1 年熟成したもの



3 ヶ月で洗浄したもの