

<b>3類型</b>	鋳工業品又は鋳工業品の生産に係る技術	<b>通巻番号</b>	1 - 20 - 008
<b>地域資源名</b>	ハム	<b>認定日</b>	平成20年7月31日
<b>地域</b>	北海道南幌町	<b>所管省庁</b>	農林水産省 経済産業省

## 事業名: 道産豚を素材に乳酸菌を活用した非加熱食肉製品と肉醬の同時開発

会社名: 有限会社薫製工房ハントヴェルク 所在地: 北海道空知郡南幌町南12線西9番地  
 連絡先: TEL: 011-802-6924  
 FAX: 011-802-6926

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・道産豚を素材とし、北海道内で採取し適性のある乳酸菌を利用した製法で非加熱食肉製品を開発する。
- ・また、非加熱食肉製品の製造過程において、これまで廃棄されていた生ハムの塩漬及び熟成過程で発生するドリップを再利用した肉醬を開発し、豚一頭を余すところなく利用する。



【本社・工場】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### 競争力

- ・本事業で活用する生ハム製造技術は、直接原料肉に食塩をすり込む乾塩法である。
- ・長期間の塩漬、熟成、乾燥を経て濃厚な旨味を引き出すもので、旨味調味料等を添加した製品とは全く異なる。また、その熟成期間に発生する酵母類等の作用により特有の風味が付与され、気候風土がもたらす大きな産物である。
- ・同時開発する肉醬は、乳酸菌スターターによる乳酸発酵のため、雑菌繁殖を抑えるための食塩添加及び発酵のための麹菌の添加も必要ないことから、塩分を低く抑えられる。



帯広畜産大学で研究中の【骨付き生ハム】

#### 市場性

- ・輸入品の骨付き生ハムを使用する飲食店(都内287店)を対象とした市場調査の結果、北海道産の骨付き生ハムに関して、品質・価格等の条件が合致すれば導入したいとの意向を示した飲食店は83%に上った。

#### 販路

- ・主に業務用として首都圏の高級飲食店等、小売用として百貨店等を中心に販路開拓を行う。



【肉醬の予備実験】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・帯広畜産大学等の研究機関と連携して、乳酸菌スターターの選別、熟成条件等を進める。