

株式会社東北ハム

事業名

地元庄内豚を原料とした深い味わいのある生ハム製造技術の確立

対象類型

ものづくり技術

事業類型

試作開発+設備投資



導入した設備 生ハムをケーシングする充填機と冷蔵庫

事業の背景・目的

昭和9年の創業以来、山形県鶴岡市でハム・ソーセージの製造販売一筋に営業をしてきた、日本国内でも最古参に属する老舗メーカーである。

以前は生ハムの製造を行っていたが、非加熱の食品生ハムと加熱した食品ハム・ソーセージを同じ工場で製造するのは困難であると判断し、中止していたがいずれは再開したいと考えていた。世間の動向としてワインブームや輸入解禁になった生ハムがあったりして、市場が広がっていたことと、地元の特産物を使用した商品を供給して欲しいとの要望があったことが背景となり、本事業により再開。食材(地元庄内豚)及び製造方法(乳酸酵母を利用した新製法)を追求し、風味と上質な味わいをもった生ハムの製造を行うことを目的とした。

事業内容

生ハム工場を別棟に整備し、生ハム製造、商品化に必要な、生ハムをスライスするオートマチックスライサー、充填機(充填されたケーシングの横をクリップする)プレスタイ、温度を一定にして熟成させる冷蔵庫、保管庫などの機械設備を導入した。

また、生ハムの試作開発を行うにあたり、地元研究機関である、慶應義塾大学 先端生命科学研究所との共同研究を実施。試作した生ハムに含まれる様々な成分と官能評価の関係を調べた。

成分分析には、慶応先端研のメタボローム解析技術(アミノ酸などの代謝物を一斉分析する)を用いて、100名以上の一般消費者に輸入品並びに国産他社品12種類との官能試験とアンケート調査を行なった。

業務内容

食肉製品製造業、食肉販売業

昔ながらの伝統製法と地元庄内産を中心に厳選した素材のうま味を引き出す工程にある。その技術は乾塩法による熟成や燻瓦造り直火窯の燻煙に活かされる。安全な食品を提供するために常に技術の向上に努め、安心できる食品づくりのために素材を厳選し、食を通じてお客様の感動と喜びを追求する。



代表取締役社長 帯谷 伸一

代表者：帯谷 伸一
設立年：昭和14年2月
資本金：9,600万円
従業員：56名

住所：山形県鶴岡市宝田三丁目6-58
電話：0235-22-1856 FAX:0235-24-6084
URL：http://www.touhokuham.co.jp/
e-mail：info@touhokuham.co.jp

地元庄内の厳選された素材と産学官連携で完成した長期熟成生ハム 世界が認めた生ハムをユネスコ食文化創造都市鶴岡から発信



庄内プロシュート ノービレがDLGで最高賞の金賞受賞



設備導入による成果として商品化された生ハム

事業の成果

本事業の機械の設備導入による成果として、製造した生ハムは18ヶ月の熟成期間が必要である。生ハムの試作開発を行うにあたり行なった官能試験の結果は、総合評価で12品中3位に位置し、特に女性からの総合評価、食感、食味で高評価を得た。官能試験とメタボローム解析による成分分析結果をふまえ、18ヶ月の熟成期間を経て、平成30年1月に「庄内プロシュート ノービレ」の商品名で商品化に至った。また、事業期間内には国産の生ハムを一部商品化できた。開発した新商品は東北地方スーパー各社、自社ホームページなどで販売をしている。

「庄内プロシュート ノービレ」は、平成30年に世界最高レベルの食品品質コンテストと評価される「DLG(ドイツ農業協会)」で金賞を受賞した。

今後の展望

今後は、販路を拡大していくためにも市場に商品の良さを認知してもらうためのPR活動を行なっていく。販路拡大のためには、生産農家との連携ですぐれた原料を使って生産量を増やし、「庄内プロシュート ノービレ」を年間生産数1,000本を目標としている。将来的には、生ハムの市場でトップシェアを目指していく。

鶴岡市は、平成26年に日本初のユネスコ食文化創造都市に認定された。鶴岡のさらなる食文化醸成のためにも、地元の厳選素材を活かし無添加の生ハム「庄内プロシュート ノービレ」を地元飲食店や産直での販売を拡大していく。