

伝統製法国産豚肉ハム・ソーセージの 生産性・品質向上による国内外販路拡大事業

ドイツ伝統製法による国産豚肉ハム・ソーセージ及び特許取得済みの3Dソーセージについて、新機能を付加した設備導入や金型製作により、生産性・品質を向上させ、新規引合対応や海外展開、畜産業振興を実現する。

株式会社大多摩ハム小林商会

受付番号: 2813110986

代表者名 代表取締役 小林和人
所在地 〒197-0011 東京都福生市福生785
連絡先 042-551-1321

資本金 3,000万円
従業員 70人
URL <https://www.otama.co.jp>

● 取組みの背景

当社のハム・ソーセージは、ドイツの伝統的製法である直火式燻煙と自然熟成にこだわり、原料に加水増量しないハムや、添加物を一切加えない製品を製造し、本物志向の消費者やアレルギーを持つ人から厚い支持を得ている。

直火式燻製とは、直接製品の真下で山桜のチップを使い燻製するもので、香ばしく濃厚で深みのある味わいが実現する。自然熟成法は、シナモン等の数種類の香辛料を使った漬込液に長時間漬け込むことで、タンパク質が「うまみ成分」であるアミノ酸に変わっていくものである。当社は1つひとつの工程を職人が手作業で作りに上げていくため、原料を整形してから出来上がるまでに約2週間が必要となっている。

販売店は百貨店やスーパー等で、大手百貨店の限定ギフトに採用されたり、世界各地の厳選品しか扱わない香港の大手輸入食材店で販売される等、国内外にファンを持つ。近年、安全な食への関心が高まる中、需要も増えてきている。



加工温度の上昇を防止でき、味、食感がよくなる3段挽きのチョッパー

● 取組みの内容

バイヤーからの自由な造形のソーセージができないかという要望に応え、当社では「3Dソーセージ」（特許取得済）を発案し、バラの形をしたソーセージを開発・販売している。

これは、金型に肉を詰めて作り上げるもので、1つずつ手作業で行うため時間がかかっていた。また、贈答品や一般店頭向けの商品需要が高まる中、従来の設備機械では生産量が間に合わなくなっていた。

そのため、肉の加工スピードと鮮度維持の鍵を握るチョッパー・カッターを入れ替えて生産性を向上するとともに、3D金型を使った自動充填の試みを行った。

生産設備は、必要以上に潰さず、肉を鋭利に挽くことができる株式会社長沼製作所製の『多段式チョッパー』と、真空ポンプで空気を抜きながらメンチを作る株式会社ヒガシモトキカイの『サイレントカッター』（バキューム機能付き）を導入した。



真空状態を作りながら肉をペーストにできるカッター

企業紹介

昭和7年の創業以来、創業者の小林榮次氏がドイツ人技師アーグスト・ローマイヤ氏に師事して受け継いだ味と手法を守り続けている。昭和24年には、日本で初めての衛生基準合格認証をGHQ本部から与えられ、昭和47年には、無添加ハム・ソーセージを初めて開発し、販売を開始した老舗である。平成15年、東京都より当社の「TOKYO-Xハム」が、東京都地域特産品に認証されている。日本にありながら、本場ドイツの味を忠実に守り続けている。



代表取締役 小林和人氏

取組みの成果



3Dソーセージ



設備導入に伴い、原料加工のリードタイムの短縮が図れ、全体としての作業効率が向上した。結果として、従来の倍以上の生産能力を発揮できる体制が整った。

3Dソーセージの金型は、アルミの金型の内側にシリコンが装着されており、そこに自動で材料を詰めるという試み

である。バラは複雑な形状に一定の密度で肉を詰める必要があり、難易度が高く、目下は手作業のほうが仕上がりがよいという結論に至っている。しかし今回、文字を造形する金型を開発し、一文字一文字の細部まで表現できる製法を確立することができた。

補助事業終了後の取組み

平成30年7月に発売された全国版の週刊誌にて、添加物なしの国産食品として、当社の「消費者ウインナー」「消費者ロース」「消費者ベーコン」が紹介された。これは、記者が調査した結果として選り抜かれた3商品で、すべてが当社から選ばれるという快挙となった。

また、3Dソーセージは国外からの引き合いも多く、現在諸外国の食品安全に関する法律等を調べながら、販路拡大を目指している。



時間をかけて燻製するベーコンとハム



コンシューマーパックは種類も豊富