

蛋白質の熱変性管理による、 日本人が未体験の食感と加工食肉文化を創出

加熱過程の徹底制御により
ジューシー、プリプリ食感・
風味を創出



シーケンスコントローラー



空調ユニット



燻煙発生器

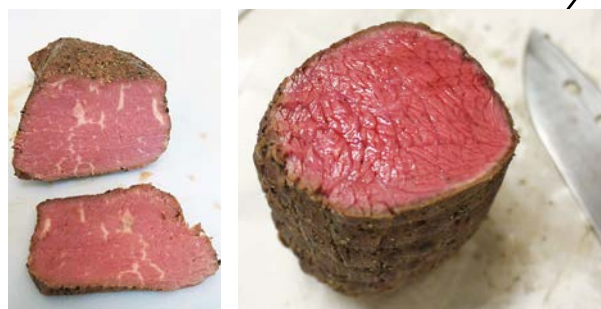


高性能冷温燻式スモークハウス



ものづくり補助金活用

ここがポイント！



ローストビーフ 既製品（左）と新製法（右）

本事業での高性能冷温燻式スモークハウス導入の最大の効果は、加熱しすぎることなく、殺菌、燻製できることです。タンパク質の熱変性を極力抑えることにより、ジューシーな肉本来の味を維持したうえで、日本人がかつて体験したことのない食感を創出できます。まだ製品化できていませんが、新製法で極めてレアでジューシーなローストビーフの試作に成功しています。また、限りなく生に近いプリプリ食感のミディアムレアベーコンなども開発中です。

FUTURE

今後の展望

新製法により、既製品とは比較にならないジューシー食感のスモークチキンやボンレスハムが既に製品化し、商品流通しています。ミディアムレアやレアな肉本来の味（味覚・食感・風味）を味わえるローストビーフやベーコン、さらに新食感のロースハムなども製品化していきます。常に製品の開発を続け、お客様が好みで選べる幅広い品揃えを実現し、新しい「加工食肉文化」の創出を目指しています。



日々の研究開発と、 失敗を成長につなげる人材教育

製品開発に限らず、業務効率化など日々の研究、日々の革新を社員全員に求めています。

その工程に、その業務に何の意味があるのかを常に考え、失敗の原因を突き詰めて、社員一人一人が常に成長することにとことんこだわっています。

人が育てば、より良い製品が開発でき、業務が効率化し、コストが削減し、販路が拡大していきます。

そして、従来の食肉加工品にはない、まったく新しい食感という価値をお客様にお届けし、豊富な品揃えで「選ぶ楽しさ」という付加価値を提供し、新しい加工食肉文化を創造していきます。

取締役
高木 卓宏

有限会社 伊吹ハム

代表者名／高木 卓宏
資本金／300万円
従業員数／4人
設立年月日／2000年1月4日
事業内容／加工食肉の製造・販売

住所／滋賀県米原市上野86-3
連絡先／TEL：0749-58-1120
FAX：0749-58-1119
代表E-mail／info@ibukiham.com
URL／https://ibukiham.com/



2000年に設立された有限会社伊吹ハムは、2021年現在において滋賀県内唯一の食肉加工専門会社（精肉販売を扱わない）です。2018年に2代目経営者が就任してからは、創業以来の本格製法を守りながら、IT技術導入による業務の効率化やコスト改革、販路拡大事業への注力を含めた大幅な経営改善を達成しています。

多くの加工食肉は、加熱によって保存性の確保（殺菌）を行う必要がありますが、その際に発生するタンパク質の立体構造変性は、「旨味成分」「柔軟性」「風味」を減少させます。熟練工による微細な調整を必要とする創業以来の製法を科学的知見から再分析し、実験レベルでの再現が可能になっていました。本事業で新規高性能冷温燻式スモークハウスを導入することにより、プログラムによって10年超の熟練工による加熱管理品質を再現することに成功し、量産ベースへの引き上げが可能になりました。

これにより、生産活動を自動化されることで生産性が向上するとともに、作業従事者の技能に依存しない作業標準化も達成しています。

既存品以上の高品質をより短い拘束時間で製造することで、働き方改革にも挑戦しています。「安全」で、「高品質」であり、「効率的」な製品製造工程を考える「人だからこ可行える、人にしかできない」ことへ挑戦し、今よりも高い付加価値を創造することに取り組んでいます。