

大多摩ハム 無塩せきシリーズ



大多摩ハム
無塩せきシリーズ

ナトウア

100% Natural

2023年9月

リブランドして新登場！



大多摩ハム

TOKYO FUSSA 1932

無塩せきシリーズ ナトゥアのこだわり

国産豚肉
100%

+

無塩せき

+

添加物
不使用

+

8大アレルゲン
不使用

大多摩ハム「無塩せきシリーズ」の使用する豚肉は、すべて国産豚肉 100%です。そして、「無塩せき」を意味する発色剤(亜硝酸ナトリウム)を使用しないだけでなく、添加物や8大アレルゲン物質を使わない「無添加」の製品シリーズです。

無添加製品の歩み



1932年創業 老舗の信念

ドイツ人のローマイヤ氏にハム造りを学び、1932年にハム会社を創業。加水増量目的の添加物を使用せず、国産豚肉100%で造るドイツ式伝統製法のハム造りを創業から90年継承しています。お肉の素材を味わえ、豊かなスモークが香る本物の美味しいハムをお客様に食べて欲しい、その思いで職人が丁寧にハム造りをしています。

1972年 無添加ハムの先駆け

大多摩ハムの無添加製品の歴史は1970年代初頭から始まります。当時添加物に対する意識が強い消費者の団体が都内に複数あり、当社に「添加物を一切使わない商品を作って欲しい」と要望がされたことで、無添加の製品開発が始まりました。そして1972年、大多摩ハムは試行錯誤を重ね、当時では常識外とされていた無添加の製品を「消費者シリーズ」として販売開始するに至りました。



旧パッケージ

50年以上選ばれ続ける信頼感

無塩せき消費者シリーズを販売開始し50年超。都内300校以上で学校給食に選ばれています。国産豚肉・塩・砂糖・香辛料だけ※で造る原材料のシンプルさが評価され、献立を考える栄養士さんから高い信頼を獲得しています。安心素材で造る肉本来の自然の美味しさを感じてほしいという思いを込め、ドイツ語で自然を意味する“Natur”から「ナトゥア」という商品名に生まれ変わりました。 ※ウィンナーのみつなぎとして馬鈴薯でんぷんを使用

ナトゥア

大多摩ハムが長年守り続けている
国産豚肉にこだわり、無添加で造る肉本来の自然の美味しさ。

これまでも、そしてこれからも
食卓に「安心」「信頼」をお届けしていきます。

商品特徴

①厳選した国産素材を使用



豚肉：千葉県、茨城県、神奈川県産 他
塩：岡山県産
砂糖：北海道産
馬鈴薯でんぷん：北海道産

②シンプルな原材料

原材料はこれだけ！

国産豚肉 塩 砂糖 香辛料

※ウインナーのみつなぎとして
馬鈴薯でんぷん（北海道産）を使用

原材料は上記だけで、
添加物を一切使わずに造りました。

③国産山桜のスマーク



くん液ではなく、本物の煙でスマークすることで
香りの良い製品に仕上がります。
無添加製品にも大多摩ハムのドイツ式製法の
信念を貫きます。

商品一覧



無塩せきロースハム 63g



無塩せきベーコン 60g



無塩せきウインナー 100g

会社概要

大多摩ハム

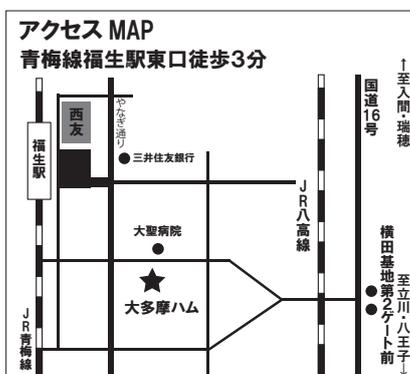
会社概要

社名 株式会社大多摩ハム小林商会
本社所在地 東京都福生市福生785
設立年月日 1932年6月
代表者 代表取締役 石川彌八郎

沿革

1921年 創業者 小林榮次がドイツ人技師、アーグスト・ローマイヤ氏に師事
1932年 東京都品川区荏原町で「小林ハム商会」を創業
1947年 東京都福生市に「(株)大多摩ハム小林商会」を設立
1949年 GHQより日本で初めてOSS※の指定工場に認定され、衛生基準合格認証を授与
1962年 日本農林規格(JAS)認定第1号となる
1972年 無添加ハム・ソーセージを開発し、販売を開始
1983年 3代目社長 小林和人が1年余ドイツ留学。ケルン市食肉組合長のフロイツハイム氏に師事
1985年 世界食肉コンテスト(スラバクト)において金メダルを受賞
1986年 PAYS-BASにおいて金メダルを受賞
1998年 TOKYO-Xハムを開発し、販売を開始。その後東京都地域特産品に認証
2000年 工場敷地内に直営レストラン・直売店「シュトゥーベン・オータマ」開店
2017年 経済産業大臣より「はばたく中小企業・小規模事業者300社」に選定
2020年 石川酒造株式会社と業務提携し、同年酒類卸売免許を取得

※OSS(オーバーシーズ・サプライ・ストア): 在日外国人に食料品を供給する業務を担う販売店のこと



TEL : 042-551-1321 FAX : 042-551-9409

公式HP : <https://www.otama.co.jp>

E-mail : info@otama.co.jp