

東北ハム、とことん。



TOHOKU HAM
BRAND BOOK

東北ハム、とことん。

TOHOKU HAM BRAND BOOK

2019

通信販売のご案内



お電話で

☎0120-86-7241 (am10:00~pm5:00)

※FAX・ご郵送でもご注文いただけます。お気軽にお問い合わせください。



ネットで

<http://www.touhokuham.co.jp/>

※QRコードを読み込んで、ホームページにアクセスできます。



昭和九年創業
 **東北ハム**

食文化が息づく、 風土のなかで。

生命感あふれる日本海、出羽三山をはじめとする山々、澄み切った水が滔々と流れる川、豊穡の庄内平野。豊かな大自然の恵みが食

文化を育み続けている鶴岡市。

はつきりとした四季が食の奥深さを支え、多種多様な食材に古きを守り、新しき息吹を吹き込みながら、先人たちから今へと自然と生命への営みを培い続けてきた思いが、独特の食文化をこの地に根付かせてきました。

同時に鶴岡には生産者が自らより美味しい食材を、次世代のために開発していきこうという気質と市民性が脈々と引き継がれています。鶴岡の風土に誇りを持ちながら、東北ハムはひたすら誠実により喜んでいただける食品づくりを注いでいます。



ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

UNESCO Creative City
of Gastronomy

鶴岡市は日本で初めて食文化分野でユネスコ創造都市ネットワークへの加盟が認定されました。お米を中心に、山・里・海の旬の食材を使った郷土食や伝統行事食、出羽三山修験の精進料理など、多彩な食文化が育まれています。

歴史を刻み、 信頼を重ねる。 東北ハムのはじまり

東北畜産工業株式会社は、国営
会社の東北興業株式会社と地元資
本化が出資して発祥したと設立関
係書類に記されています。また、
設立関係書類の冒頭に時の内閣総
理大臣 男爵平沼きいちろう候が
しいなよさち(当時東北興業理事)
に東北畜産工業の取締役就任を命

じる任命書が綴じられています。
当時の日本の食習慣は魚中心の
たんばく質摂取に依存しており、
体格的に劣る日本人の健康増進の
ために、日本の国策として食肉の
普及は急務でした。ハム・ソーセー
ジ製造の技術が世の中に普及して
いない中で創業した当社の先駆的

な取組みは、苦勞の連続であった
ことは想像に硬くありません。
創業以来80年あまりの時を経て、
今なお伝統として受け継ぐ製法：
創業から苦勞の末に築き上げて、
代々伝承してきた大切な技術に東
北ハムは支えられ、これからも永
続的に成長発展を続けていきます。



設立趣意書には当時の
総理大臣名が記されている。



初代社長 帯谷幸次郎



旧社屋(写真中央・末広町)



昭和の作業風景

磨き、伝承する。 東北ハムの職人わざ



生産部長 谷野哲雄

世界最高レベルの食品品質コンテストと評価されている「ドイツ農業協会DLGコンテスト」で出品3大会連続で、2014年は直火窯ベーコン・あらびきウインナー、2017年は熟成ロースハム、2018年には庄内プロシュート「ノービレ」が金賞を受賞いたしました。

1988年には生サラミ、1990年には布巻きロースハムがオーストリア国際食肉コンテストにて連続金賞受賞いたしました。

また、東北ハム生産部長として長年製品開発を担当してきた谷野哲雄が鶴岡市卓越技能者表彰を受賞しました。谷野は会津出身で山形大学農学部卒業後、弊社に入社

し、ハム・ソーセージの製造畑一筋で勤続42年を数えます。ドイツのマイスター直伝のその腕前は国内でも指折りの技能の持ち主です。

今後は若手を育てて伝統を引き継ぎながら、新製品開発にその手腕を発揮しています。「鶴岡の名工」谷野哲雄が作るハム・ソーセージをお楽しみください。



金賞受賞



鶴岡市卓越技能者表彰



生サラミ



熟成ホワイト
ロースハム



布巻ハム



ロースハム

創業当時から伝わる伝統の製法で受け継がれるおいしいカタチ。誠実にお客様におとどけます。

職人わざの おいしいカタチ



無添加ベーコン



アイスバイン



無添加生ハム



リブフランク



ホワイト
ロースハム

ワインナー

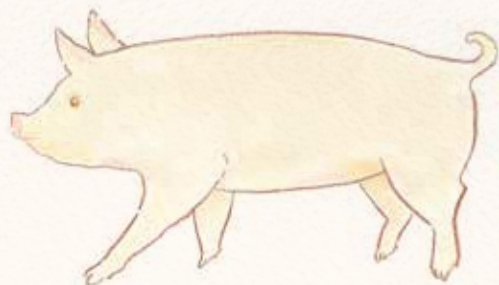


本格焼豚



もろとろとろとろ。

東北ハムの美味しさの秘訣は、昔ながらの伝統製法と素材のうま味を引き出す工程にあります。その技術は乾塩法による熟成や煉瓦造り直火窯の燻煙に活かされます。「安全で安心できる食品づくり」を支えるのは作り手の姿勢です。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します。



素材にこだわる

製品の美味しさは素材で決まります。地元庄内産を中心にすべての素材を厳選して、その持ち味を引き出します。



お客様に提供する製品の安全を支えるのは技術と徹底した衛生管理です。HACCPに準じて徹底した衛生管理を行います。

徹底した衛生管理



美味しさと安心を追求する



製品の品質を支えるのは食品づくりの技術と考え方です。誠実にひたむきに安全で安心できる食品づくりを追求します。

お客様に届くまで

お客様のお手元に感動と美味しさをお届けします。配送の温度管理や箱詰形態などお客様の立場に立った気配りに努めます。



製品の美味しさの方程式 決して怠ることのできない3つの条件
素材 × 技術 × 考え方(姿勢) = 美味しさ

ごまかしのない 誠実な食品づくり

東北ハムの「出羽のしんけん工房」は、「山形さらど塾」で磯部理念に基づく「良い食品の4条件」と「良い食品づくりの4原則」を日々実践し、ごまかしのない誠実な食品づくりを追求しています。

「しんけん」(Schinken)とはドイツ語でハム類全般を指します。山形県庄内町の指定農場(SPF豚認定農場・最上川ファーム)で生産された庄内SPF豚肉と地元山形県産の厳選素材の副原料のみ、無添加の製品づくりにかける「真剣」な姿勢を名前に込めます。



Schinken Farm

無添加にこだわった「出羽のしんけん工房」

未来への挑戦 循環型の 豊かな社会を

多くの学術機関が集まり、「知」の集積としても近年注目されている鶴岡市では、産学官連携で循環型の自給圏を目指す取り組みが活発に行われています。



三代目 現代表取締役 帯谷伸一

弊社ではそういった取り組みへ積極的に参加し、豊かな循環型の社会をともに創造しています。

【庄内スマート・テロワール】

山形大学農学部が「庄内スマート・テロワール」形成講座は、耕畜連携・農耕一体・地産地消による循環型経済圏の構築を目指した取り組みです。同大学付属農場で輸作や畜産を行っており、弊社では、ハム・ソーセージ加工に携わっています。製品は、山形大学ブランドとして、地元スーパーで販売されています。

【つるおか果樹剪定枝研究会】

鶴岡工業高等専門学校とぶどう生産者が主催する「つるおか果樹剪定枝研究会」では、これまで廃棄となっていたぶどうの木の剪定枝をスモークチップに加工し、新たな価値創造を進めています。同校でスモークチップの配合を研究し、地元企業とともに燻製商品の開発からブランド化・販売まで展開しています。



山形大学ブランドのハム・ソーセージを販売



剪定枝スモーク商品のブランド「BUND STORY」

未来への挑戦 食文化の醸成

日本初のユネスコ食文化創造都市となった鶴岡。豊かな風土の中で培われてきた伝統と文化を受け継ぎ、守り、育て、未来へと繋ぐための活動を行っています。

鶴岡の更なる食文化醸成のため、市民の皆様には鶴岡の食の魅力を感じてもらえる場づくりの取り組みや、地元の厳選素材を活かした無添加でおいしい商品の開発など、未来への挑戦を続けています。



【オクトーバーフェスト in 東北ハム】

鶴岡の食文化の醸成を目的に、出店いただいている地元企業とともに、鶴岡の「食の祭典」として毎年開催しています。

屋台で楽しく鶴岡の食を味わっていただける場、ウイナー教室の体験を通して子どもたちの食育の場として、色々な形で食に触れ合える場づくりを目指しています。



オクトーバーフェスト in 東北ハム

【庄内プロシュート・ノービレ】

無添加で素材と製法にもこだわった国産生ハムを目指し、帯広畜産大学の国産生ハム生産の権威から製法を学び、5年間研究を重ねました。食味に大きく関わる熟成期間は、慶應義塾大学先端生命科学研究所、山形県工業技術センター庄内試験場との共同研究で最適な熟成期間を導き出しました。

鶴岡と同じく食文化創造都市に認定されたイタリア・パルマとの交流を深める中で、本場パルマでの好評を得て、ついに熟成18カ月の国産生ハム「庄内プロシュート・ノービレ」が完成しました。

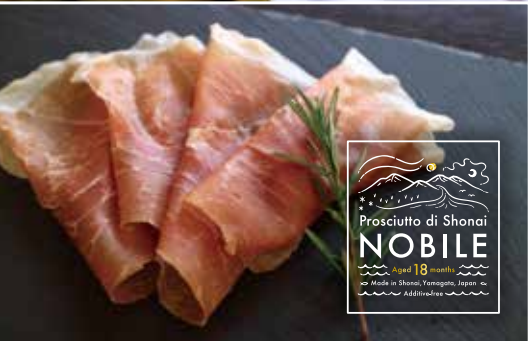


イタリア・パルマとの交流 当社製品が好評を得る



共同研究成果発表会で「庄内プロシュート・ノービレ」発表

挑戦でうまれる あたらしい 東北ハムブランド



究極の無添加・庄内産生ハムを
目指し、構想20年、足かけ5年の
研究の末、ついに庄内の風土・文
化に根ざした庄内プロシュート
「ノービレ」が誕生しました。
イタリアパルマ産の「パルマ
ロシュート」といえば、世界中から
愛される世界3大生ハムの1つ。
この本場パルマの製法に準じて、
庄内の厳選された素材を用い、熟
練の職人が手塩にかけてじっくり
18カ月熟成しています。
2018年には、世界最高レベ
ルの食品品質コンテストと評価さ
れる「DLG」で金賞を受賞。長
年の情熱が実を結びました。

【パルマプロシュート】イタリア語で骨付きもも生ハムを総称してプロシュートと称します。特にパルマ産の18ヶ月間以上熟成させたものを「Prosciutto Di Parma」と称してDOP(保護指定原産地表示)の格付けを得られます。長期乾燥と熟成により、余分な水分が抜けると同時にたんぱく質が分解してうまみ成分が生成されることにより醸し出される、芳醇な風味とまろやかな口どけが人気です。

東北ハムの ひとつづくり

製造から流通まで、一貫した食
品づくりを支えるのは「ひと」。

「敬天愛人」を社是に掲げ、「人と
して正しいことを行い、利他の心
で尽くすこと」を信念として「ひ
とづくり」に注力しています。東
北ハム独自のフィロソフィを日々
学び、仕事で実践を重ね、研鑽を
積んでいます。

東北ハムの「ひと」はお客様の幸
せを想うやさしさと食品にしかっ
り向き合うまじめな「ひと」たち
ばかりです。

私たちはこれからも、お客様の
ため、更なる品質向上、社会貢献
のために、傲ることなく学び成長
し続けていきます。





社名	株式会社 東北ハム
創業	昭和9年9月
代表取締役	帯谷伸一
本社	山形県鶴岡市宝田三丁目6番58号
電話番号	0235-22-1856(代)
FAX	0235-24-6084
メール	info@touhokuham.co.jp
ホームページ	http://www.touhokuham.co.jp/
資本金	9,600万円
従業員数	59名
業務内容	食肉製品製造業、食肉販売業

昭和43年JAS認定工場に指定以来、JAS法改正の都度、認定工場指定を受けている。
平成18年11月28日に新認定工場に指定される。(平成19年4月23日現在認定工場は202工場)
平成21年3月に特定JAS認定工場に指定される。
平成25年4月に敷地内に生ハム専用工場「鶴岡第二工場」の稼働を開始する。
HACCPに準拠した品質管理システムを導入済み。