

# 「手造りハム教室」や格安販売で地域貢献 ドイツの伝統的製法を残す 手造りハム・ソーセージ

日本ウィンナー



毎週土曜に格安販売を行う工場直売所

ハム・ソーセージの製造にあたっては、本場ドイツ仕込みの製造法で行っている。これは日本に初めて本格的なハム・ソーセージなどの食肉加工技術を伝えたドイツ人技術者の伝統的な製法であり、肉本来の旨みを味わえる昔ながらの製法を守っているのは日本でも極少数しかない。

お客様のニーズに応える企業として、「手造りハム教室」を行ったり、毎週土曜日10時から工場直売所にて製品の加工の際に生じたハムやベーコンの端切れを格安で販売し、地域に還元している。昭和52年から継続している取組みに、現在では口コミで評判が広がり、遠方からもお客様が来るようになり、毎週の販売前には行列ができるほど。お近くにお立ち寄りの際にはぜひお越しください。

日本ウィンナー（横浜市保土ヶ谷区仏向町、外狩光治社長、045・331・4601、<http://www.nihonwiener.com/>）は、昭和38年に魚肉練り製品のウィンナー専門メーカーとして創業。その後、高度成長期における食スタイルの西洋化に伴い「手造りハム・ソーセージメーカー」として現在に至っている。

同社の工場生産能力は第一工場、第二工場合わせて300t/月と全国でも12位の規模を誇り、PBブランドとして「横浜グルメ倶楽部」「鎌倉ハム」をメインに各種ウィンナー・ハム・ベーコン類を製造している。近年の食材良質・高品質嗜好のニーズに合わせ、大手が真似のできない小ロット生産に対応、さらに高級オリジナルブランドを主体に大手との差別化を図っている。



同社自信の売れ筋商品