



山形

食を通じてお客様に感動と喜びを提供！
無添加「出羽の
しんけん工房シリーズ」

東北ハム

東北ハム(山形県鶴岡市宝田、帯谷伸一社長、0235・22・1856)は、山形県庄内地方においてハム・ソーセージの製造販売一筋に展開している。昭和9年



無添加の商品はギフトにもおすすめ！



庄内の旨みが詰まった「出羽のしんけん工房シリーズ」

(1934年)の創業以来、伝統的な製法を代々受け継ぎ、素材の持ち味を引き出し「ごまかしのない誠実な食品」を追求し続けている。技術に裏付けされた高品質のハム・ソーセージをつくる老舗メーカーとしてさまざまなコンテストで数々の賞を受賞してきた。なかでも、平成26年ドイツ農業協会(DLG)主催の国際品質競技会に同社が出展したベーコンとウインナーは、競技会の最高賞である金賞を受賞した。

同社の主力商品は、味が良いといわれる「庄内豚」の中でも厳選された「庄内SPF豚」からつくられる「出羽のしんけん工房シリーズ」のハム・ソーセージである。

山形県庄内地方は、広大で肥沃な庄内平野の大地とメリハリの利いた四季折々の気候により、なめらかな脂身ときめ細やかな赤身を持った庄内豚が生産されている。庄内という恵まれた環境と良質な原料を活かし、その厳選素材の味わいを引き出すために熟練した職人が昔ながらの製法でじっ

くり時間をかけて丹念につくりあげる「出羽のしんけん工房シリーズ」は、日本では数少ない無添加のハム・ソーセージである。出羽の国鶴岡で地元の素材にこだわり、無添加の製品づくりにかける「真剣」な姿勢をドイツ語でハム・ソーセージ全般を意味する「シンケン(Sinken)」に掛け「出羽のしんけん工房」と命名された。

山形県庄内地方は「食の都庄内」とも呼ばれる。庄内地方の中心に位置する鶴岡市の食文化は、平成26年12月に「ユネスコ食文化創造都市ネットワーク(食文化分野)」への加盟が日本で初めて認定された。そのなかで同社は「食を通じてお客様に感動と喜びを提供する」という経営理念のもと、これからも新たな食文化の伝統を創造していくことだろう。

職人の技で磨き上げた製品は、同社ホームページ(<http://www.touhokuham.co.jp/>)・電話(受付時間9時~17時30分)・FAX(0235・24・6084)より購入することができる。