

特集 お肉の味が濃く、スモークの薫りがして 他のハムにはない味

(組合員さんの声より)



長野県の北部・^{ちくま}千曲川の^{ほとり}辺、きれいな水と空気に恵まれた場所にココラボ「ロースハム」を製造している、信州ハムの工場があります。



信州ハム(株)
 研究開発室
 室長 林さん

製造は、原料の豚ロース肉を整形し、漬け込みには発色剤を使わない調味液で熟成(無塩せき)。その後、円筒形のハム型の袋に詰め、桜のチップで風味良くスモークして、しっかり味をえる1枚2mmの厚さでスライスします(一般的には1.2mmが主流)。

結着剤と保存料を使っていないため、身崩れしないようにスライスするのが難しいですが、しっとりとしたマイルドな味わいが人気です。また、発色剤不使用のため肉本来のおさえた色合いが特徴です。

「できるだけ添加物を使わずお肉本来の旨味を活かしたい」という思いでハム作りをしています。



豚肉の整形。骨片などを
 ていねいに除去します



熟成した肉を、ケーシング(袋)に充填します



スモークは「桜チップ」
 を使用

こうやって食べてます♪ の声、集めてみました!

- ★お肉の味がおいしいのでそのまま食べます
- ★トーストにハム。スライスチーズやマヨネーズをのせるとボリュームアップで子どももパクパク。
- ★ハムエッグで焼いてもパサパサしないので好き
- ★お弁当にいろんな形にくり抜いてデコ弁に
- ★チーズと巻いたり、きゅうりに巻いたり
- ★スープや炒め物などなんでもいれます



※3月30日は京橋OBPでお会いしましょう。いろいろなアイデアもお聞かせください。写真は信州ハム株式会社 営業部 丸山さん(左)、那須さん

※3月30日に生産者・取引先様との交流会を開催します。詳しくは6ページ下をご覧ください。

声にこたえて

ロースハムも自動注文に登録できるようになります!(2月2回注文書より) *

いつも冷蔵庫にあると便利なロースハム。自動注文に登録すると自動的に毎週届きます。価格は注文時の「食べてSmile」でご案内している価格になります。

自動注文の登録方法は…

初回の登録は注文書おもて面の**6桁番号注文欄**に**注文番号**と**数量**を記入するだけ。翌週から注文書の自動注文欄に記載されるので数量変更や1回休みなどの変更も簡単です。

ロースハムの自動注文は **002020**

ポークウインナーの自動注文は **002011**

詳しくは今週(1/28~2/1)配付の別チラシをご覧ください



信州ハム
ロースハム
 使い切りパック 冷蔵
2月2回 40g×3 **258円**

ココラボの「あらびきポークウインナー」も2月2回注文書より「自動注文」に登録できるようになります! ぜひ、ご利用くださいね。



明治ケンコーハム
あらびき
ポークウインナー 冷蔵
2月2回 95g×2 **268円**