

殿一パル委員会

1月30日 タケダハム(株)へ  
工場見学にいきました！



タケダハムは羽曳野市にある昭和29年創業の食品メーカーです。  
『おいしさ』『安心・安全』『健康』に配慮した商品づくりをされています。

●見学会の報告●

“無塩せき”のハム、ソーセージについて教えて頂きました。

塩せき・無塩せき・添加物の違いは??

塩せきとは・・・食肉に発色剤（亜硝酸塩）、塩などを加えて低温で漬け込みを行うこと。

無塩せきとは・・・発色剤（亜硝酸塩）を使わずに食肉を塩などを加え低温で漬け込みを行うこと。

無添加とは・・・一般的に添加物を一切使用していないと認識されるもの。

（調味料などの添加物を使用しているも“無塩せき”ということになり、「無塩せき＝添加物を使用していない」ということではありません）



豚肉そのままの色に仕上がります。

鮮やかなピンクにはならない。

無塩せきの商品は保存料を使用していないものが多く、  
有添加の商品に比べ賞味期限が短くなります。

豚肉本来の味、風味を味わえるので薄味で料理の邪魔もしないです。

国産豚肉使用。発色剤、保存料を使用せずに製造した無塩せきの商品です。  
お肉の味わいや、スモークの薫りを楽しめます。  
ベーコンエッグやスープにおすすめです。

味の好み、価格、塩分、糖分などハム・  
ソーセージを選ぶ基準は色々ありますが、  
“無塩せき”も今後の商品選びの  
基準になりそうです。



裏面も読んでね♪