

殿一パル委員会

●ハムができるまで●

① 整形

原料となる豚肉は余分な脂肪などを取り除いて形を整えます。



② 塩せき

食塩や発色剤などを溶かした調味料に漬け込みます。



③ 充てん

ハム用のケーシングに詰めたり綿糸で巻いたりして形を整えます。



④ 乾燥、くん煙、蒸煮
中心部までしっかり加熱します。くん煙は行わない場合もあります。

⑤ 冷却

直ちに急速冷却して、衛生状態を保つようにします。

⑥ 計量・包装・検品・出荷
衛生的な環境のもとで計量包装・検品し、出荷します。



●参加して下さった組合員さんの感想●

- ◎工場見学は間近で工程を見ることができて、温度やにおいも感じられて良い機会になりました(Kさん)
- ◎もっとオートメーションの工場を想像していたが、古い工場だけあって昔ながらの生産工程を間近に見学できて良かった。無塩せきと有塩せきの調味液の色や仕上がりの違いを実感した(Hさん)
- ◎工場の清潔の徹底管理に改めて信頼感が高まりました。勉強になりました(Iさん)

最後に・・・

工場内は手作業の工程も多く、消毒も徹底されていてこだわりもよくわかりました。食卓に並ぶまで安心安全に丁寧に作ってくださっているのがありがたくいただきたいです。タケダハムの商品は生協の店舗では取り扱いがありませんが配送ではないので今後は是非取り扱っていただきたいと思いました。貴重な機会をありがとうございました。



問い合わせ先 組合員サービスセンター
フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230
携帯 072-856-7671(有料)
(月曜・土曜 9:00~17:00 火~金曜日9:00~18:00)

受付させていただいた個人情報に関しましてはこの取組み以外には使用いたしません。