

配送センター
樋之上支所開発

週末のご褒美にどうぞ

熟成
ロースハム

新登場

しっとりした食感と深い味わいが楽しめる！
まずはそのまま召し上がりください♪

塚本

塩加減もよく、肉厚感もあり、
脂身やお肉の味が楽しめます！
ワインのお供にいかがですか？

砂川

西林

本当においしいロースハムを
開発するために
勉強会を実施！

職員

Q 熟成ロースハムの特徴は？

メーカーさん

A 熟成ロースハムでは、**副芯のついた国産ロース**を使用しています！

一般的なロースハム

熟成ロースハム

副芯とは、脂が適度にのったうまみを感じられる部位です。豚ロース肉の美味しそうな見た目が感じられます。ちなみに、輸入のロースはハムの加工上、副芯がとれている規格が主流です。

職員

Q 通常のロースハムとの製法の違いは？

メーカーさん

A お肉に調味液を染みこませる「漬けこみ」の工程で**7日間以上、豚肉をじっくり熟成してうまみと風味を深めています。**

ロースハムの中でも、7日間以上漬けこみ(塩せき)の作業を行ったハムだけが「熟成ロースハム」と名乗ることができます。

東北日本ハム 商品開発販促課
五十嵐さん

食べた瞬間、豚肉のうまみを感じられます！
国産豚肉を使用し、7日間以上熟成したロースハムです。
スライスされているので、そのままでも、サラダにも使い勝手がよく、「週末のご褒美」に熟成ロースハムのおいしさをぜひお試しください。

週末のご褒美にどうぞ
商品名とパッケージのデザインを考えました！

田中

塩川

上原

あけ口

週末のご褒美にどうぞ

国産豚肉使用

熟成ロースハム

豚肉をじっくり熟成してうまみと風味を深めました。

加熱食肉製品(加熱後包装)	熟成ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(国産)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内容量	68g
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	日本ハム株式会社 大阪市北区梅田2-4-9
製造者	東北日本ハム株式会社 山形県酒田市広米町2-2-9

栄養成分表示1パック(68g)当たり
たんぱく質 12.9g
脂質 14.5g
糖質 12.9g
食塩相当量 0.9g

たんぱく質12.9g
標準5枚入

皿:直径約19cm
約9mm

NEW 新
パル・よど 開発商品
発色剤使用
豚肉:国産
45 冷蔵 日本ハム

週末のご褒美にどうぞ 熟成ロースハム
68g
国産豚肉使用。豚肉をじっくり熟成してうまみと風味を深めました。
(145kcal・食塩相当1.3g/1パック68g)
賞味期間:31日

本体 328円
(税込 354円)