

ハンガリー×ドイツ×日本
世界最高峰の
ハム・ソーセージを目指して。

宮城県で厚木ハムの直営牧場「しまぎき牧場」を営んでいた亡き父が、生前最後に惚れ込んだ豚、それが「マンガリツァ」です。ハンガリーの国宝と呼ばれるこの豚は、容姿はまるで羊のような長毛の巻き毛に覆われ、見た者の心を掴むインパクトある愛らしさ。そしてその肉は力強く、柔らかく鮮やかな赤色の赤身と融点の低い真っ白で上質な脂身。見た目もさることながら、口に運んだ時の味わいのインパクトも鮮烈です。

しまぎき牧場は、そんな「未知の豚」を日本で初めて生きたまま輸入し、飼料や飼育環境などに試行錯誤しながら繁殖に成功しました。厚木ハムはその日本生まれのマンガリツァを素材とし、本場・ドイツの製法でハム・ソーセージなどの加工品作りに挑んでいます。

マンガリツァの最大の特徴は融点が低く口溶けのいい「上質な脂身」。しかし、その質の高さゆえ、扱いが難しい。ソーセージ生地の温度管理がシビアになり、失敗する確率が高くなってしまいます。

「マンガリツァの脂を活かしてこそ、マンガリツァの食肉加工」

ハンガリーの国宝と呼ばれる最高の素材を、ドイツの厳格で緻密な製法を駆使し、日本人である私が加工する。究極の素材と最高の技術の融合で、母国ハンガリーにもないような、新しい加工品を創出したいと思っています。

世界にはない、ここでしかできないを、
日本人の矜持で

厚木ハム 代表取締役
嶋崎 洋平

Schwein-und Wurst-Ritter

厚木ハム

「オールポーク」手づくりハム・ソーセージ

〒243-0212
神奈川県厚木市及川 1142-1
TEL 046-243-4186
FAX 046-243-4187

店舗営業時間：10:00～18:00
店舗定休日：月曜日

ネットショップ www.atsugigham.jp

ハンガリーの食べられる国宝
マンガリツァ

世界最高峰の豚肉を、日本で至福の味に



Schwein-und Wurst-Ritter

厚木ハム