

90年続く伝統製法のハム造りの伝統文化を守りたい！ ～ ドイツ式伝統製法の直火式スモーク仕上げのソーセージ ～ クラウドファンディングに挑戦！

来年で創業90年を迎える株式会社大多摩ハム小林商会（本社：東京都福生市 代表取締役社長：石川彌八郎）は、クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」で伝統あるドイツ式製法で製造した商品をより多くのお客様に召し上がっていただきたく、クラウドファンディングに挑戦いたします。



創業から90年、ドイツ式伝統製法のハム造りを継承し続ける数少ないハムメーカー。【本場のハム・ソーセージの美味しさを伝えたい】、この一心で職人たちは手間暇をかけ 伝統製法を続けています。これからは伝統の美味しさを残すため、皆様の力をお貸し頂ければ幸いです。

■クラウドファンディングプロジェクトを立ち上げた背景

おかげ様で大多摩ハムは来年2022年に創業90周年を迎えます。90年前にドイツ人から受け継いだ技術を、時代が変わっても大切に守ってきたドイツ式のハム造り。【ドイツ式伝統製法のハム造り】が私たちのアイデンティティであり、これからも守るべきもの。

しかし、日本のハム造りはこの90年間に大きく変化していき、今やほとんどのスーパーで買えるハム・ソーセージは大手の大量生産向け製品が9割を占め、ハムの生まれ故郷のドイツで食べられているような肉々しく美味しいハム・ソーセージを味わえる機会は格段に少なくなっていました。

私たちの作るドイツ式伝統製法のハム・ソーセージは、原料のコストも時間もかかる、もはや現代社会の求める効率性とは180度異なる製法で造られています。

その為、日本式の大量生産で造る安価なハム・ソーセージ当たり前になっていく一方でドイツ式製法にこだわる企業数は右肩下がりに減り続けているのが現実です。

ドイツ式伝統製法というだけに、伝統の工芸品や伝統の踊りのように、絶やしてしまったらなくなってしまふ儚い存在でもあります。

デジタル化が進んだこの時代に職人が90年間受け継ぎ、守ってきた伝統産業をもっと世の中に伝えていかなければならない。私たちはそのような使命を感じながら、伝統製法を続けています。

この90年という大きな節目は、私たちが守っている「ドイツ式伝統製法のハム・ソーセージ作り」をより多くの人に知って頂けるチャンスだと考えています。

今回のクラウドファンディングを通じ、是非一度、ドイツ式伝統製法の美味しさを知って頂きたい。そして、いつも食べているハム・ソーセージとの美味しさの違いを感じていただければ幸いです。

■□■ 本件に関する報道関係者様からのお問合せ ■□■

直火式スモーク仕上げ！クラウドファンディングに挑戦！

(株) 大多摩ハム小林商会 担当：小林和歌子

TEL：042-551-1321 MAIL：w.kobayashi@otama.co.jp

■ドイツ式の燻煙方法のこだわり

「直火式スモークハウス」というスモーク窯の中で山桜のおがを燻し、その煙で直接お肉をスモークしています。これが「直火式燻煙」というドイツ式の燻煙方法です。大多摩ハムでは約80年近く、同じスモークハウスを使い続けています。

日本の多くのメーカーでは、「循環式」と言われる燻煙方法が一般的で時間がかからず効率的に行えるため、大量生産向きの方法です。

直火式と循環式で造るハム・ソーセージの違いは「甘みのある香り」。直火式でじっくりと時間をかけて燻煙することで、お肉の味に深みが出て、チェリースモークの甘みのある香りを感じることができます。

直火式燻煙はタイマーで時間を計るだけでは完成しません。職人が長年の経験を頼りに、適度なスモーク具合を見極めスモークハウス内の温度、湿度を一定に調整することが非常に難しく、専門の職人が常に温度管理をしています。



■私たちにしか造れない、ドイツ式伝統製法のハム・ソーセージ造り

ドイツ式伝統製法のハム・ソーセージ造りは、最低限の添加物しか使わず、丁寧に時間をかけ、お肉の美味しさをそのまま活かすハム造りが特徴です。

まず第一に、原料に肉以外のたんぱく質由来物質を加え加水増量をしていません。元来、ハム・ソーセージ・ベーコンは時間をかけて塩漬し、乾燥・燻煙しています。水分が抜けた分、元のお肉が1kgだとすると800g程しか残らないのが当たり前です。ところが日本のハム造りでは肉のブロックに卵や乳由来のタンパクを注射し、加熱して固めて原料肉を増量しているのが今や一般的です。スーパーにある加工肉の成分表示に「乳たんぱく」「卵たんぱく」等と書いてある場合はこのような製法で造られていることが多いです。100gで売られているハムも実際のお肉は50gしか使われていないなんてこともあるかもしれません。日本でこのようなお肉の増量は決して違法ではありませんし、日本の加工技術のレベルが非常に高いということにもつながっています。

しかし、このように肉を増量する加工は、ハムの生まれ故郷ドイツでは法律ではしっかりと禁止されています。「1kgのお肉からは1kg以下の加工肉しか造ってはいけない」と文章で記されています。ドイツで食べるハム・ソーセージが美味しいのは「お肉で造られているから」なのです。

■リターンの一部をご紹介します（他にも多数御用いています。）



【大多摩ハムについて】

大多摩ハム小林商会は、東京都福生市にある町のハム工場。来年で創業90年、創業当時よりドイツ式伝統製法のハム造りを継承し続けています。ハム工場の敷地内にはハム・地ビールを楽しめるレストラン・直売店を併設し、ドイツ式本格製法のハム・ソーセージを楽しめる場所を提供しています。

■会社情報

<会社名> 株式会社大多摩ハム小林商会（代表取締役 石川彌八郎）

<住所> 東京都福生市福生 785 <アクセス> 電車：青梅線福生駅東口 徒歩3分

<TEL> 042-551-1321 <公式HP> <https://www.otama.co.jp/>

■□■ 本件に関する報道関係者様からのお問合せ ■□■

直火式スモーク仕上げ！クラウドファンディングに挑戦！

（株）大多摩ハム小林商会 担当：小林和歌子

TEL：042-551-1321 MAIL：w.kobayashi@otama.co.jp