

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	庄内プロシュート「ノービレ」	特長機能	庄内豚を使用して国産原料だけで実現した、庄内産生ハムです。発色剤・保存料を使わず厳選した素材のみ。
コンセプト	慶應義塾大学 先端生命科学研究所・山形県工業技術センターとの共同研究をしました。試作品が仕上がるまでの期間は国産のおいしい生ハムを求めて、熟成(醗酵)のメカニズムを研究することを目的に産学官の共同研究に着手しました。		
いいところ「強み」	しっとりしたマイルドな食感と芳醇な香りで、当社の人気商品です。ワインはもちろん、日本酒にもよく合いますし、お酒のお供だけでなく、パンにはさんだりサラダに乗せたりしてお召し上がるのもおすすめ。		
他社との優位性	庄内プロシュート『ノービレ』は、日本の風土・文化を反映してハルマプロシュートの味を再現した、新しい生ハムです。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	ワインや日本酒好きの40代～50代の方 生ハムやチーズをおつまみにして食べる方 ちょっとリッチなおつまみに
利用場面(利用シーン)	しっとりしたマイルドな食感と芳醇な香りで、当社の人気商品です。ワインはもちろん、日本酒にもよく合いますし、お酒のお供だけでなく、パンにはさんだりサラダに乗せたりしてお召し上がるのもおすすめ。
お客様の「メリット」	ちょっとリッチな気分！ 素材にこだわった美味しい生ハムをお召し上がりいただけます。
地元での「評判」等	【お客様の声】 ・ベーコンがたまらなく美味しい！ 絶品です。煉瓦の窯！本物ですね！！ ・無添加の商品を探してたどり着きました。大変美味しく頂き満足しております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	株式会社東北ハム
-----	----------

従業員	47 人	売上	751 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	帯谷 伸一
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

株式会社東北ハムは、「食を通じてお客様に感動と喜びを提供する」ことを経営理念のひとつに掲げています。私たちは磯部理念に基づく食品づくりをおしてごまかしのない食品づくりに勤しみ、地域の皆様のお役に立てる、価値ある企業であり続けたいと願い、そうあるべく努力を重ねる所存です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 997-0011 山形県鶴岡市宝田3丁目6-58
-----	-------------------------------

URL	https://www.touhokuham.co.jp/
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	庄内プロシュート「ノービレ」
-------	----------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域と共同で研究する「庄内スマート・テロワール」
東北ハムは現在、山形大学農学部が地域(鶴岡市)と共同で研究する産学官連携事業「庄内スマートテロワール」の中心的役割を担っています。

庄内スマートテロワールは「スマートテロワールが目指す美しい未来とは」をテーマに、農と食を地域の中で循環させ、持続可能な循環型食糧目給圏を作るための仕組みであり、農業の持つ可能性を引き出し、農村を活力あふれる場へと変えていくことを目指しています。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

慶應義塾大学 先端生命科学研究所・山形県工業技術センターとの共同研究

試作品が仕上がるまでの期間は国産のおいしい生ハムを求めて、熟成(醗酵)のメカニズムを研究することを目的に産学官の共同研究に着手しました。2回にわたる研究です。1回目は慶應義塾大学 先端生命科学研究所との研究で、メタボローム解析によるうまみ成分の含有量をデータ化するとともに、国内外の12種類の生ハムの中からどの生ハムが一番美味しいかという官能検査を行いました。その結果、製法の違う国産ラックスハムを除くと、東北ハム製ジャーマンスタイルもも生ハムがイタリア産生ハムに次いで2番目の高い評価でした。確かな手ごたえを感じました。また、最もうまみ成分が高いとの知見も得ました。



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 官能検査(味・色・臭い・食感)、理化学検査(pH・水分・塩分)、 微生物検査(一般生菌・E-coli・大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌)

衛生管理	生産・製造工程の管理 工程帳票を作成し、問題があった場合の原因究明や製品の品質向上に努めております。
	従業員の管理 入社時の研修と衛生研修を月一回実施する。
	施設設備の管理 作業場巡回を行い改善点を指摘する。指摘した改善点に対する改善状況を検証する。

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上
-------------	---

【公的認証・受賞歴】

DLGコンテストで、5大会連続 金賞受賞の特別表彰

世界最高レベルの食品品質コンテストと評価されている「ドイツ農業協会(DLG)コンテスト」では、出品5大会連続で最高賞(金賞)を受賞いたしました。

2014年:直下薫ベーコン・あらびきウィンナー
 2017年:熟成コースハム
 2018年:18ヵ月熟成ハム 庄内プロシュート「ノービル」
 2019年:熟成ホワイトモモハム、チョリソーウィンナー
 2023年:燻達人フランクフルター、庄内豚生サラミスライス

審査項目である外観、内観、食感、風味、味の5項目すべてで満点を獲得した製品だけに金賞が授与されます。

【取引条件等】

・支払い

月末締め 翌月払い

・納期

発注リードタイム14日

・返品

不良品に関しましては返品、交換を受け付けています。良品に関しては返品はご遠慮いただきます。