

奥会津みしま育ち  
塩分ひかえめ

会津地鶏

生ハム

自然豊かな奥会津・三島町で育った会津地鶏の新鮮な胸肉を、泉崎村にある本格ドイツハム職人の工房へ直送。3日間工房独自の塩せき液に漬けた後、サクラの原木を使った燻煙窯にてじっくりと香り高く燻製にしました。

肉質優れた会津地鶏と熟練の技が生み出す  
たぐいまれなる出合いの美味。

脂肪の少ない胸肉は高たんぱくでヘルシー。生ハムならではのしっとりとした口当たりで歯ごたえも抜群。塩分控えめなので厚切りにしてそのまま食べてもおいしいこの味と食感は、肉質そのものがしっかりといていないと出せません。酒席はもちろん、お子様のおやつとしても安心して召し上がりいただけます。



会津地鶏  
飼育

肉のプロフィール

会津西部の山あい、豊かな水量を誇る只見川沿いにある『会津地鶏みしまや』で育てられた地鶏は、鶏糞を使った飼料づくりから始まる循環型飼育。飼育から食肉処理までを手作業で一貫しておこなっています。



ハム職人  
技術

技のプロフィール

本場ドイツの食肉マイスター直伝、昔ながらの直火製法で手間と時間をかけひとつひとつ手作りする『ノーベル』のハムは、世界最高峰の国際コンテスト「SUFFA2008」にて金メダルを受賞した実力派です。



会津地鶏育成者 ■ 会津地鶏みしまや (福島県三島町)  
生ハム加工者 ■ 手作りハム&ベーコン ノーベル (福島県泉崎村)  
販売元 ■ 特定非営利活動法人 素材広場 〒965-0009福島県会津若松市八角町13-45  
☎0242・85・6571 <http://www.sozaihiroba.net>