

ドイツの伝統的な製法にこだわったハム作り

ハム・ソーセージ類の製造・販売を中心に行っている札幌バルナバフーズ株式会社。区内にある工場では、本場ドイツの伝統的な製法により、こだわりのハムが作られています。



▲八軒にある札幌第一工場

時間と手間を掛けてじっくりとおいしさを引き出す

同社では、主に北海道産の原料を使い、ドイツの香辛料などをバランスよく配合することで、薫り高い独特の風味を引き出しています。そして、オートメーションによる大量生産方式と違い、肉に味付けをした後の熟成期間を十分取り、熟練した手

作業を加えながら、じっくりと時間をかけて製造しています。昭和五十四年の創業以来、こうしたドイツ仕込みの製法を伝承し、おいしさにこだわったハム作りを続けています。

本場ドイツの品質コンテストで五年連続金賞を受賞

同社の製品は、ドイツ農業協会(DLG)が行う国際品質競技会のハム・ソーセージ品質コンテスト部門で、平成十五年度から五年連続で金賞を受賞。DLGはドイツのフランクフルトに本部を置き、古くから食品の品質競技会を開催している団体で、競技会には原料や添加物など二百項目に及ぶ検査をクリアしなければ出品できません。さらに、出品された製品は、製造メーカーや出品者が分からない状態で検査員による厳格な審査を受け、評価が決定されることから、同社の製品が本場ドイツの職人らに認められたといえます。



▲北海道新技術・新製品開発賞の大賞を受賞して贈られた盾とDLGから授与された数々のメダル

官民共同研究による乳酸菌を使った独自の熟成技術を開発

さらに同社では、乳酸菌を使った独自の熟成技術を開発し、欧州では一年〜三年かけて作られる長期熟成生ハムに匹敵する高品質の生ハムを四十日〜六十日の期間で製造することに成功。ここで使用する乳酸菌は、北海道立食品加工研究センターと共同で研究・開発したもので、良好な味と風味を生み出す乳酸菌の培養に成功しました。この技術が認められ、「平成十八年度北海道新技術・新製品開発賞」の大賞を受賞しています。



▲乳酸菌を使って熟成させた生ハム製品。北海道産の豚肉と塩が使用されている。

これからも安全でおいしいハム作りを続けていきたい

最近食に関するさまざまな問題が報道されていますが、同社の杉林眞専務は「当社では、良質な原料を厳選し、添加物もできるだけ減らすなど安全でおいしいハム作りをこだわっています。これからもお客様に喜んでいただける高品質のハムやソーセージを作っていきたい」と表情を引き締めていました。

## 工場を見学してみませんか？

札幌バルナバフーズ(株)では、1月から10月までの間、20人以上の団体を対象に工場見学を受け付けています。衛生管理された工場内で、ハムやソーセージが実際に作られていく様子を見ることができます。試食などもできますので、町内会や学校などで申し込んでみてはいかがでしょうか？

詳細・  
申込先

札幌第一工場 (八軒9西10)  
担当：高橋工場長 Tel.643-2557



▲見学室から見た工場内部の様子