

も の づくり

探訪 2

今月は
東北日本ハム株式会社



本社事務所

産業クラスター創造事業
さかた技術者ネットワーク構成員

品質保証部 品質保証課

高橋千治さん(右)

山形工場 製造三課

馬場裕史さん(左)



平成22年6月に設立された「さかた技術者ネットワーク」。市内企業の若手技術者で構成されるメンバーが、企業が持つ優れた技術力や製品を紹介します。

おいしさを求めて

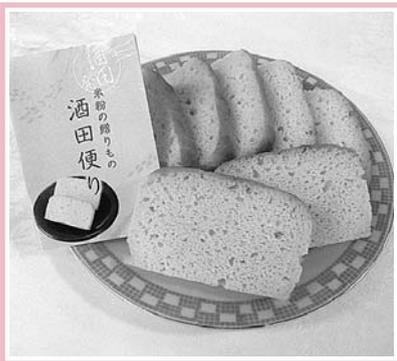
馬場 当社の人気商品で皆さんおなじみのソーセージは、パリッとした独特の食感を出すために、若い羊の腸を厳選、腸詰めの弾力にも基準を設けています。また風味を出すために大切なスパイスの配合も、試行錯誤を重ねました。商品にはこだわりを持って、皆さんにお届けしています。

安心を届けるため米も育てています

高橋 平成18年から食物アレルギー対応の専用工場の商品を開発、製造しています。食物アレルギーに悩む人が増えている中、卵や牛乳、小麦などの素材を使わないハンバーグやパスタを製造しています。昨年は小麦を一切使用しない米粉100%の米粉パンを開発しました。米どころ酒田のメリットを最大限に活用するため、市内の契約水田で生産された米の利用に取り組んでいます。アレルギーのある子どもさんを持つご家庭から、感謝の手紙やメールが寄せられることもあり、全従業員の励みになっています。

馬場 衛生面では、製造過程に厚生労働省の認証制度ハセップ(HACCP)を導入。また従業員が商品を試食し、五官による官能試験も実施しています。これからもおいしさと安全、安心をお届けしていきます。

ソーセージができるまでの工程

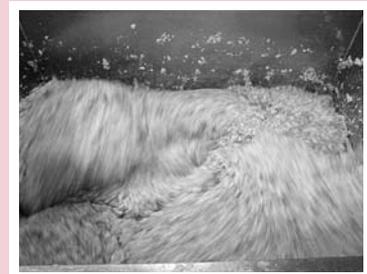


新商品 米粉パン「酒田便り」
近日、酒田市産米粉を利用開始

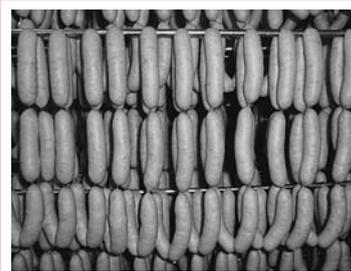
1 原料となる豚肉をカットします。



2 スパイスを配合します。



4 くんえん 燻煙して加熱処理します。



3 処理した豚肉を羊腸に詰めます。



[企業の概要]

日本ハムグループの加工事業の主力会社として広栄町に工場があります。ハム・ソーセージの他、食物アレルギー対応食品やペットフードも製造しています。

商号：東北日本ハム株式会社

住所：広栄町3-1

代表者：代表取締役社長
武田 中一

資本金：9,690万円

従業員数：380人

事業内容：ハム・ソーセージ製造
アレルギーケア食品製造
ペットフード製造