



## 養豚家がはじめた本物のおいしさ

1984年の創業以来、安心・安全で、旨味成分が詰まったやわらかくてジューシーなハム・ソーセージを製造する、高座豚手造りハム。神奈川県綾瀬市の「令和7年度デザイン力活用した新商品開発等プランディング支援事業」による、アッシュコンセプトとのコラボレーションで、本物のおいしさにこだわったシリーズが生まれました。



### 餌となるお米づくりから

高座豚は飼料に配合するお米を、地下80mから汲み上げる厳選した自然水を使用し、養豚家自ら手づくりしています。また、徹底した空調コントロールと「アニマルウェルフェア」を取り入れたストレスを与えない飼育環境で育まれています。



### 世界で評価される高座豚ハム

ドイツ人マイスターのレシピをもとに手づくりで製造される高座豚ハム。ヨーロッパでも権威のあるドイツ農業協会(DLG)主催の「ハム・ソーセージ品質競技会」では、2005年より金賞など数々の賞を受け、2020年には出品した8品すべてがメダルを受賞。生ハムに使用するのは、高座豚のモモ肉と沖縄海水塩「ぬちまーす」のみ。発酵を早める添加物などは一切使用していません。手間と時間をかけて熟成させる豊かな味わいをお楽しみください。



#### 高座豚手造りハム

高座豚手造りハムは、1984年、養豚家達の本物への研究と努力から生まれたハムとソーセージづくりの会社です。養豚からハム製造までの一貫生産だからできる、安心・安全で、旨味成分が詰まったやわらかくてジューシーな味わいをぜひお楽しみください。



#### 生ハム

[豚のモモ肉に塩を擦り込み、長期間乾燥熟成させた非加熱ハム]

飼料のお米を自ら手づくりし辿り着いた製法と、豊かな味わいをお楽しんでください。



#### パンチエッタ

[バラ肉の生ベーコン]

香り豊かなおいしい脂が特徴で、カルボナーラなどのパスタ料理の具材にすると専門店のような本格的な味わいが楽しめます。



#### 熟成生サラミスライス

[細かく挽いた豚肉を腸詰し、乾燥熟成されたドライソーセージ]

2ヶ月熟成による旨みと香り、乳酸発酵によるほのかな酸味が特徴です。



#### コッパ

[肩ロース肉の生ハム]

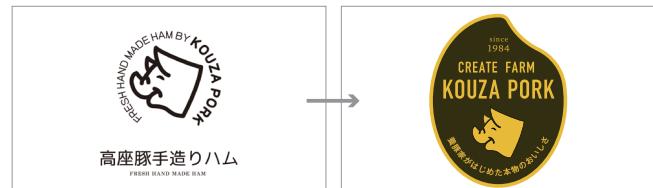
2週間の塩熟成後に4時間以上冷蔵、3ヶ月以上熟成させました。



オフィシャルサイト

### 養豚からハムづくりまで一貫製造

「いつ、どこで、だれによってつくられたのか」を追跡できるトレーサビリティが確保されている高座豚。安全はもちろんのこと、処理後すぐの鮮度が良い状態で加工し、増量剤や着色料、保存料も使用していません。



### 信頼と情熱の、お米のロゴマーク

ロゴマークは、長年親しまれてきた高座豚のアイコンと、お米のモチーフから構成されています。単にハムだけをつくりているのではなく、餌となるお米づくりからはじめる養豚からの一貫製造を表現しています。またお米以外にも小麦・サツマイモ・トウモロコシといった、高座豚の「本物のおいしさ」を育む飼料をイメージしたイエローを特徴としてデザインしました。長年愛されてきた信頼と、養豚家の情熱を込めています。