

株式会社大多摩ハム小林商会

東京都福生市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

創業以来守り続けているドイツ式製法を用いて地域資源の活用や無添加製品等を展開するオンリーワンハムメーカー

- 3D技術を用いることで、これまで困難とされていた食肉の造形食品の商品化を実現し特許を取得
- 東京の地域資源であるブランド豚「TOKYO-X」をドイツ式製法で旨みを最大限に引き出して商品化
- 加水増量をしないドイツ式製法によって、旨みが凝縮された付加価値の高い商品を製造

企業基本情報

所在地	東京都福生市福生 785
電話/FAX	042-551-1321/042-551-9409
URL	http://otama.co.jp/
代表者	代表取締役社長 小林 和人
設立	1932年
資本金	3,000万円
従業員数	70人



会社概要

ハム、ソーセージ等の食肉の加工製造・卸・販売を行う企業。創業以来、ドイツの伝統的製法である直火式燻煙を貫いており、原料肉は100%国産肉を使用。ドイツ式製法の特徴は、添加物を最小限に抑え、原料肉にたんぱく由来物等と水をまぜて加工肉を増量することを一切しない製法である。また、東京の地域資源であるブランド豚「TOKYO-X」を使用したハム・ベーコン・ソーセージで東京都地域特産品の認証を受けた唯一のハムメーカー。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

IT技術を用いることで、これまで困難とされていた食肉の造形食品の商品化を実現

製菓業界では人形焼きや鯛焼き等様々な造形食品があるが、食肉関係ではほとんど存在しない。理由は、たんぱく質が金型にくっつきやすく、剥離性が悪いため。同社は、金型とシリコンの二重構造の型によって立体的なソーセージの製造に成功し、特許を取得。シリコン部分は変更可能で、3Dで型を作れば様々な造形食品をつくるのが可能に。同社は、3Dソーセージ「ローズパステート」を商品化しており、百貨店等を通じて国内のみならず海外展開も視野に入れている。



3DソーセージはNHK等でも報道

東京の地域資源「TOKYO-X」をドイツ式製法で旨みを最大限に引き出して商品化した

東京都の地域資源であるブランド豚「TOKYO-X」をドイツ式製法で加工しロースハム等を商品化。直火式で時間と手間をかけることでTOKYO-Xの持つ旨みを最大限に引き出した同商品は、2003年に東京都より「東京都地域特産品認証食品」として認証を受けた。また、2016年には国土交通省関東運輸局より「TOKYO&AROUND TOKYOブランド」の認定を受ける等、地域特産品としてのポテンシャルの高さを証明している。また、同社は東京都が東京都地域特産品に認証している唯一のハムメーカーである。



香港での試食会で好評を博す

ドイツ式製法によって、差別化を図った商品を製造

同社が用いる伝統的なドイツ式製法の特徴の一つは、1kgの原料肉から、1kg以上の加工肉を製造しないことがあげられる。廉価な量産加工肉の製造では、1kgの原料肉に加水をして2kg以上の加工肉を製造する加水増量と呼ばれる技術が使われているが、ドイツ式製法では一切使用しない。この他にも、燻煙や熟成の工程においてドイツ式製法は非常に手間暇がかかるため、大手メーカーでは取り入れられておらず、同社の強みとして差別化を図っている。



ベーコンも2昼夜直火燻煙するドイツ式