



創業以来、伝統を守り続ける  
日本初のドイツ式ハム

# 有限会社土井牧場ハム製造所



有限会社土井牧場ハム製造所

長崎県大村市雄ヶ原町1767-33  
TEL/0957-52-4521  
FAX/0957-52-5291  
HP/https://ssl.doihamu.com/  
MAIL/info@doihamu.com

代表取締役社長/土井英博  
設立/1972年5月8日  
資本金/3,000,000  
業種/食料品製造業  
従業員数/16名



ドイツ式製法のハムが日本に初めて伝承されて以来、初代カールブッティングハウス氏より三代、100年以上にわたってその伝統を受け継ぎ、今に伝えている。機械化が進むハム造りの世界にあって、漬け込みからすべて手作業で行っているのが特徴で、薪とヒノキのおがくずで燻製し、じっくり低温調理するため、肉本来の味を楽しむことができる。徹底的に手造りにこだわり抜いた唯一無二のハム製造所である。

## 事業のテーマ

### 手作り農商工連携商品の生産効率化と付加価値向上事業

#### 事業のきっかけ

手造り製法の特徴を活かし、6次産業化認定事業者である諫早市の養豚業者からオリジナルブランド豚を使ったハム・ベーコンの製造を農商工連携事業として受託している。この商品化により、他の養豚業者からも委託製造の依頼が来ており、この機会に収益性が高いOEM生産に取り組みたいと考えていた。しかし製造を受託する時期が当社の繁忙期と重なってしまうため、受注できない状況があった。

## 事業内容・成果

ハム等の製品を作る過程では、その肉質に応じた熟成期間、燻製時間が必要である。また当社保有の瞬間冷凍機を使用して冷凍した生肉や加工途中の製品を解凍し、次工程の作業を行う際も、その肉質に応じた工夫がある。この肉質に応じた冷凍、解凍、熟成、燻製の研究を養豚業者と重ね、素材に応じた製造工程の設定を行った結果、従来の冷凍庫2台に追加する形で、プレハブ冷凍庫の導入が急務であることが判明した。

今回、プレハブ冷凍庫を導入したことで、素材を活かした保管を長期にわたってできるようになった上、通年生産による造り貯めを行うことができ、ロスが格段に低減した。

#### 今後の展望

今後はイベントを活用して、県内での認知度を上げていきたい。またキャンプやアウトドアで使いやすいローストビーフやソーセージをオシャレなパッケージで展開する新ブランド「ハッチロック」を立ち上げた。これにより未開拓の層にアプローチしていきたいと考えている。

## ものづくり補助金活用

### 商品ロスの量

# 1/10以下!

従来の冷凍庫と併用することで、  
庫内の整理もできるよう!  
OEM商品の受託も可能になった。