



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

第5回 国産 生ハム

Festival
in 鶴岡

10 工房以上の
“国産”生ハム
食べ比べられる!

2021

10/24 日
SUN

10:00~15:30

鶴岡食文化市場 FOODEVER
(山形県鶴岡市 鶴岡駅前)

第5回国産生ハムフェスティバルin鶴岡

入場料 無料

開催地 還元バスポート 3,000円 → **2,000円**
限定前売券 (全生ハム食べ比べ)

FOODEVER館内鶴岡駅前マルシェ、グランドエル・サン、
東北ハム、ポスター・チラシを置いている鶴岡市内精肉店
各店、その他にて発売

当日券 バスポート 3,500円 (全生ハム食べ比べ)
500円 (試食チョイス2種)
1,000円 (試食チョイス5種)

国産豚と塩だけで一年以上熟成させた国産生ハムを
試食して頂くイベントです。

全国の10工房以上の生ハム生産者が自慢の生ハムを
自慢します。個性豊かな国産生ハムの深い味わいを
賞味ください。同時に開催されるアトラクション
“生ハムと地元食材の料理対決?”もお楽しみください。

《問合せ先》

国産生ハム生産者サミット&フェスティバル実行委員会
(株式会社東北ハム内) 担当:斎藤

TEL:0235-28-0086

一般社団法人 国産生ハム普及協会

TEL:03-6810-8455 <http://momo29.com>



国産長期熟成生ハム ONLINE SHOP

<https://momo29.stores.jp/>



スマホからのご購入は
こちらの二次元コードから

主催 国産生ハム生産者サミット&フェスティバル実行委員会

共催 一般社団法人国産生ハム普及協会

後援 鶴岡市 / 鶴岡食文化創造都市推進協議会 / イタリア バルマ市 /
イタリア アルバ市 / アル・ケッチアーノ 奥田政行オーナーシェフ /
DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー / 鶴岡市酒造協議会 /
山形県食肉生活衛生同業組合鶴岡支部 / 山形県ワイン酒造組合



「クラフト生ハムとは…」

生産者団体である国産生ハム普及協会による国産長期熟成生ハムに対する新しい呼称です。日本で生まれ育った新鮮な豚の骨付も肉と塩のみで食品添加物は一切加えず、12ヶ月以上熟成させた本格的な生ハムです。

「国産生ハム普及協会は、正会員である養豚業者等と力を合わせ、Jクラフト生ハム生産者の地元の豚を主原料とすることによる国内養豚業の活性化・持続化の一翼を担うと共に、輸入飼料に頼らない地域の個性的な飼料による豚の飼育等による日本の農業全体の活性化、Jクラフト生ハム製造の産業化による雇用促進、観光資源としての位置づけ等々Jクラフト生ハムを柱とした地域創生も目指して活動を行っております。」

第5回国産生ハムフェスティバルin鶴岡出店工房

Jクラフト生ハム YAMAGATA TSURUOKA

01 山形県鶴岡市

(株)東北ハム鶴岡第二工場
生ハム職人 帯谷伸一

地元鶴岡で育まれる爽やかなフレーバーの香る生ハム「庄内プロシュート・ノービレ」18ヶ月熟成

Jクラフト生ハム TOKACHI

02 北海道帯広市

(株)十勝生ハム製造研究所
生ハム職人 三上正幸

帯広畜産大学名誉教授でもある生ハム職人がパルマと同じくホエーを飲ませた豚で作る生ハムです。24ヶ月以上熟成



Jクラフト生ハム SAPPORO

03 北海道札幌市

北一ミート(株)
生ハム職人 田村 健一

札幌の気候条件を利用し余市のキャメルファームのワインを飲んで育った余市北島ワインポークで作る生ハムです。12ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム AOMORI MINAMITSUGARU

04 青森県南津軽郡大鰐町

おおわに自然村生ハム工房
生ハム職人 三浦 浩

肉質向上と環境問題を意識し食物残さを自社加工した餌を食べさせ大自然の中で長期肥育した豚の生ハムです。24ヶ月以上熟成。

Jクラフト生ハム AKITA TAZAWAKO

05 秋田県 田沢湖高原

(株)田沢湖自然ファーム
生ハム職人 金子 裕二

国産生ハム伝道師が安全な豚肉を求め、自ら放牧飼育した豚で作る生ハムです。24ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム AKITA YOKOTE

06 秋田県横手市

(株)柴田畜産
生ハム職人 柴田 諭

りんごと発酵させた飼料を食べた「あっぷるとん」で鳥海山から吹き降るす冷たい風の力で作る生ハムです。18ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム NAGANO

07 長野県 姫木平

ジャンボン・ド・ヒメキ
生ハム職人 藤原 伸彦

標高2500m級の山々を望む高台で日本古来の麹菌の力を借りて元フレンチのシェフが仕込みます。24ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム CAHIBA

08 千葉県柏市手賀

(株)惣左衛門
生ハム職人 寺田 幸代

一般の豚に比べるとコレステロール低いというデータもある、自家養豚の豚「柏幻霜ポーク」で作る生ハムです。21ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム TOKYO-NIKKO

09 東京都杉並区

ぐるめくにひろ
生ハム職人 松澤 州紘

日本の無添加食肉加工の第一人者が、信頼する鹿児島県の養豚農家の黒豚で仕込みます。18ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム YATSUGATAKE

10 山梨県北杜市

プロシュッテリア・モリモト
生ハム職人 森本 慎治

八ヶ岳から吹き下ろす涼やかな風と自然の力でイタリア料理シェフが山梨県産のブランド豚を仕込みます12ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム SHIGA

11 滋賀県近江八幡市

(株)カルネ・ジャパン
生ハム職人 浅野 嗣夫

明治30年から続く近江牛専門問屋の新たな試みから生まれる、滋賀の風土の恵み溢れる生ハムです。12ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム SHOUDOSHIMA

12 香川県小豆島

草壁ハム製作所
生ハム職人 三好 昭浩

季節毎に吹く瀬戸内の海風と特産品の醤油の麹菌で生まれる海の生ハムです。14ヶ月以上熟成。

Jクラフト生ハム セシーナ(岩手短角和牛) IWATE

13 岩手県岩手郡岩手町

(株)肉のふがね
セシーナ職人 府金 伸治

自然交配と自然放牧により育てられる希少種岩手短角和牛外も肉の生ハムです。12ヶ月以上熟成

Jクラフト生ハム いのしし EHIME

14 愛媛県西予市

舟健ファーム
猪畜養家 舟本 健

3年間手塩にかけ、たっぷり脂の乗った猪の骨付も肉をJクラフト生ハム職人藤原が仕込みました。24ヶ月以上熟成