

畜産物の紹介コーナー

「手づくりの味・田舎ハム」

製造者：有限会社 高橋農産

岩船郡神林村大字小口川2 2 7-1

TEL 0254-56-6864

FAX 0254-56-6372

高橋牧場で育った自家生産の新鮮なポークだけを原料に、肉の旨みを逃がさないようにじっくり熟成しています。煉瓦造りの直火式スモークハウスの中で、神林村の山に自生する山桜の木でたっぷり時間をかけてスモークしています。

防腐剤、増量剤等の添加剤は使用していません。こだわりの格調高い味と香りをぜひお試しください。

高橋ファミリーから皆様へ

～本格ハムのメッセージ～

神林村で生まれた“田舎ハム”は本格派の手づくりハム。オーナーの高橋秋雄は「新鮮で質のよい原料肉は、人間が心をこめて扱えば、すばらしいハムやソーセージに熟成する」とホームメイドハムに、ファミリーでつくる喜びを感じています。

ソーセージの故郷ドイツに劣らぬ、新潟の味“田舎ハム”をぜひお試しください。

田舎ハム 高橋秋雄



《商品説明》

- ・ロースハム：ロース肉を塩漬け、調味、乾燥、燻煙、ボイルしました。
- ・ボンレスハム：モモ肉を塩漬けした後、整形し、燻煙、ボイルしました。
- ・スモークハム：脂肪が少ない肩肉を細切りし、調味、乾燥、燻煙、ボイルしました。
- ・ショルダーズモーク：肩ロース肉を塩漬けした後、燻煙しました。
- ・ヒレスモーク：ヒレ肉を塩漬けし、燻煙しました。
- ・ベーコン：豚のバラ肉を塩漬けした後、燻煙しました。
- ・フランクフルトソーセージ：豚肉を挽いて豚腸に詰め、燻煙、ボイルしました。

《商品取扱店》

- ・新潟三越デパート：季節贈答品として受注のうえ直接送付します。
- ・有限会社 高橋農産：直接受注発送します。

編集後記

今年の夏は夏らしい時間が短く、あっという間に秋が訪れております。私ごとになりますが、毎年一度は海で泳いだり、艇に乗ったりして暑い夏を乗り切るのですが、今年に限っては、このようなことはまったくありませんでした。過日、知人の別宅でバーベキューを計画したら、夕方から雨が降りはじめせかくの炭火が台無しになってしまいました。恨みがましく天を仰いで見ても、無常の雨は降り止みませんでした。このような天候不順な気象ですから、今夏の畜産物の消費が今一歩であったようです。例年ですと、豚価格や鶏卵価格も7月～8月にかけて上昇するのですが、まったく低価格で推移しました。異常気象を恨む訳ではありませんが、まったくの期待はずれの夏でした。

さて、当協会が「にいがた和牛」の事務局を引き受ける事になりました。業務推進に当たっては職員一体となって取り組みますので、肉用牛生産者の皆様並びに関係各位のご支援、ご協力を宜しくお願い申し上げます。

(花田記)