

会社案内

大友摩八公

TOKYO FUSSA 1932



■ 食肉加工部門 (ハム・ソーセージ・ベーコン等)

全商品国産豚肉を使用、東京福生市の工場ではハム・ソーセージ・ベーコン等の加工肉を製造しています。



全商品、国産豚肉を使用

安全性を最優先に。全製品で国産原料肉を使用しています。
異種たんぱくによる原料肉の増量を一切行いません。



大多摩ハムの傑作「感動するベーコン」

本場ドイツと同様の非加熱で作るベーコンは、「直火式燻製」の特徴が最も表れている人気の製品です。丸二昼夜かけて、しっかり纏った薫香と凝縮した肉の旨味が調和した傑作で、感動する美味しさと評価されています。

2024年DLG（ドイツ農業協会）食品コンテスト金賞受賞

■ 商品シリーズ



原材料は国産豚肉・塩・砂糖・香辛料のみ。3 6 5日飽きない国産豚肉本来の自然な美味しさが味わえるシリーズです。

※ソーセージ・ウインナーは繋ぎとして馬鈴薯澱粉を使用

2024年4月～
リニューアル



しっかり纏った薫香と、凝縮した国産肉の旨味が調和した大多摩ハムの傑作シリーズです。

2024年4月～
リニューアル



東京都が開発した銘柄豚「TOKYO X」を使用した最高級シリーズ。

上質な香り、独特の甘み、爽やかな風味があり、ワンランク上のMATOIの美味しさを堪能いただけます。

マイスターセレクション



全品国産原料肉を使用する大多摩ハムのロングセラー、定番商品を集めたシリーズです。

■卸売部門(小売用パック製品・業務用製品・産直ギフト等)

■スーパー・小売店 スーパーマーケットをはじめ、各種小売店への卸売



■飲食店・ホテル レストラン・ホテル等へ業務用形態での卸売



■学校給食

都内多くの保育園・小中学校に供給しています。
カット・スライスのご注文にも対応しています。



■産直ギフト

ギフトカタログ等の産地直送ギフトにご対応いたします。
酒類の卸売免許を取得しているため、ハム・ビールセットの卸売りも可能です。



■小売部門(EC・直売店・レストラン・催事出店)

■直売店・レストラン「シュトゥーベン・オータマ」

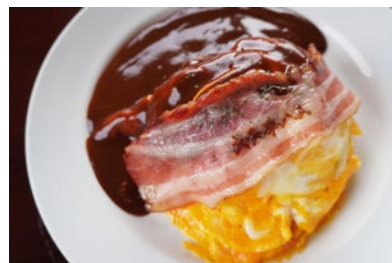
工場に隣接する直営店舗。
1階が直売店、2階は自家製ハム・ソーセージをはじめカジュアルフレンチ料理を楽しめるレストランになっています。



■EC販売 大多摩ハム公式ネットショップの運営



■催事出店 百貨店や各種イベントへの催事出店を承ります。
ハム製品の販売・自社製品を使用したオムライス弁当の販売等。



会社概要

社名	株式会社大多摩ハム小林商会
本社所在地	東京都福生市福生785
設立年月日	1932年6月
代表者	代表取締役 石川彌八郎
資本金	30,000,000円
従業員数	47名(令和6年3月現在)
事業内容	食肉加工品の製造販売(卸売・小売り) / 直営小売店・レストラン経営
納入先(敬称略)	明治屋、高島屋、サミットストア、東急ストア、京王ストア、ANAフーズ、JALUX、ヤオコー、 国分グループ、給食センター、飲食店
取引銀行	西武信用金庫、りそな銀行、三菱UFJ銀行

沿革

1921年	創業者 小林榮次がドイツ人技師、アーグスト・ローマイヤ氏に師事
1932年	東京都品川区荏原町で「小林ハム商会」を創業
1947年	東京都福生市に「(株)大多摩ハム小林商会」を設立
1949年	GHQより日本で初めてOSS※の指定工場に認定され、衛生基準合格認証を授与
1962年	日本農林規格(JAS)認定第1号となる
1972年	無添加ハム・ソーセージを開発し、販売を開始
1998年	TOKYO Xハムを開発し、販売を開始。その後東京都地域特産品認証を受ける
2000年	工場敷地内に直営レストラン・直売店「シュトゥーベン・オータマ」開店
2020年	石川酒造株式会社と業務提携し、同年酒類卸売免許を取得
2023年	無塩せきシリーズを「ナトゥア」にリブランド
2024年	MATOIシリーズ「桜燻ベーコン」がDLGコンテストにおいて金賞を受賞
2024年	「MATOI」、「MATOIプレミアムシリーズ」をリブランド

※OSS(オーバーシーズ・サプライ・ストア): 在日外国人に食料品を供給する業務を担う販売店のこと

株式会社大多摩ハム小林商会

〒197-0011 東京都福生市福生785

お問い合わせTEL: 042-551-1321 FAX: 042-551-9409