



薩摩八ム 株式会社



① 無塩せき乾塩法ベーコンステーキ



商品について

鹿児島県産豚バラ肉を、乾塩せき法で漬けこんだベーコンです。
発色剤を使用していない無塩せきタイプのベーコンです。
独自に配合したシーズニングを、豚ばら肉1枚1枚に丁寧に擦り込んでいます。
熟成の風味をだすため、じっくり5日間冷蔵庫内で塩せきしています。
肉本来の旨味が凝縮された、一味違う深みのある味わいのベーコンに仕上がっています。肉の旨味と、脂の上品な甘みを感じる事の出来るベーコンです。

《乾塩せき法とは...》

肉に直接、塩や香辛料などを擦り込んで塩漬けする方法です。通常、多く見られる方法は、湿塩法といって、ピクル液（調味料などを溶かした液体）に肉を浸す方法です。

乾塩法で仕上げると、肉の水分が抜けて、肉の旨味が凝縮します。

商品名：無塩せき乾塩法ベーコン（厚切りスライス）

内容量：90g

原材料：豚ばら肉（鹿児島県）、食塩、砂糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V.C）

アレルギー（特定原材料8品目）：特定原材料は使用していません。

賞味期限：製造日から冷凍で180日、冷蔵で30日

外装サイズ：120mm×270mm

温度帯：冷凍、冷蔵

※パッケージが一部変更される場合があります（商品名シール）

② 鹿児島県産チャーシュースライス



商品について

鹿児島県産豚バラ肉を、自家製醤油ダレに一晩じっくりと漬け込みました。

九州特有の甘辛い醤油ダレが、豚バラ肉の脂の甘みを引き立て、奥深い味わいを生み出します。

熟練の職人が丁寧に整形し、旨味を閉じ込めた豚バラ肉は、柔らかさと噛み応えがちょうど良いバランス。ご飯のおかずとしてはもちろん、お酒のおつまみ、ラーメンのトッピングにも最適です。

スライス済みなので、食べやすく、温めるだけで本格的なチャーシューをお楽しみいただけます。

ひと手間加えてこんがり焼くと、さらに香ばしく美味しくお召し上がりいただけます。

甘めの味付けですので、子供様にもおすすめの一品です。

商品名：鹿児島県産チャーシュースライス

内容量：90 g

原材料：豚ばら肉（鹿児島県）、砂糖、水あめ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、リン酸塩(Na)、カゼインNa(乳由来)、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物

アレルギー（特定原材料8品目）：乳、小麦

賞味期限：製造日から冷凍で180日、冷蔵で30日

外装サイズ： 250mm×160mm

温度帯：冷凍、冷蔵

※パッケージが一部変更される場合があります（商品名シール）

OEM加工

貴社のアイデアをカタチにします

ソーセージ、チャーシュー、ベーコン等のOEM加工も行っております。
お客様のニーズに合わせたOEM加工を提供しています。
豊富な製造実績と高い品質管理体制を生かし、製造から包装まで一貫して対応致します。



これからも地域の食文化を支え、伝統の技術を繋ぎ、地域社会に貢献するため、ハム・ソーセージの可能性を追求し続けます。