

日進ハムの人気商品



ホワイトハム



コンビーフ



トルネードマジョラムソーセージ



①②工場では熟練した技術を持った職人が本場ヨーロッパの製法で生産。品質・衛生面での管理を徹底してしています。③～⑤毎年、産業祭に出店している「日進ハム」のブース。11/10(日)の産業祭も行列が伸び、賑わいを見せていました。

【写真】産業祭で日進ハムのソーセージを食べる来場者の春月(はづき)くん。「お肉は苦手だけどこれは好き！」と笑顔で頬張っていました。



老舗メーカー「日進ハム」、選んだ新天地は三芳でした。

三芳発。「おいしい」笑顔を全国へ。

三芳町に工場を移転した「日進ハム」。その想いと決意に迫ります。

す本場ヨーロッパ製法のハム・ソーセージの生産を一手に担っています。

「周囲の環境や物流に利便性がある三芳町で、より高い品質の製品を志しました」。そう話すのは日進ハム・広報の門別さん。その言葉通り、工場移転の翌年には、三芳工場で生産された商品が世界規模の食の品評会、モンドセレクションで最高金賞を受賞し、以降も各分野で高い評価を受けています。

食を通じて地域貢献を

三芳町から全国へ、品質の高い商品で笑顔を届けている日進

ハム。「食を通じて地域貢献をしたい」という想いで、移転から日は浅くとも三芳愛は十分。ふるさと納税の返礼品提供や産業祭への出店、町の名前を冠した「三芳ハム」の販売などの取り組みを行っています。

また、令和3年には、地場産ブランドのみよし野菜とのコラボ商品を開発・期間限定で販売し、好評のうちに完売しました。

みよし野菜のブランドと三芳町のPRに寄与したこの企画。今後について門別さんは、「また、生産者さんとコラボレーションの機会もあるかと思えます。住民の皆さんもアイデア

【CHECK】
三芳町特産「三芳ハム」

贈答用としても人気!

日進ハム 三芳工場生産された商品の一部は三芳町特産「三芳ハム」としてオンラインショップや町内でも販売中。ドイツやフランスを始めとする本場ヨーロッパ製法で作られたハム・ソーセージを味わってみませんか?

【町内での販売場所】

- ▶カスミフードスクエア 三芳店 (藤久保 305-1)
- ▶食の駅 Pasar 三芳店 (上富 2204 Pasar 三芳内)

【オンラインショップ】

- ▶日進ハムオンラインショップ >>>

がありましたらお知らせください」と次への熱意を窺わせます。

これからの百年は三芳町と

創業から百余年を迎える、業界内でもっとも古い歴史を持つハム・ソーセージメーカーのひとつ。食を通じて地域貢献につなげる日進ハム。門別さんは「最高の美味をこれからも作り続けたい」と未来を見据えます。「これからの百年は三芳町と共に——」。

熱い想いが詰まったMADE IN MIYOSHIの「日進ハム」。この機会に手に取ってみませんか?

「みよし野菜と夢のコラボ商品 (完売)」

01・スイートポテト入りミートローフ (×富の川越いも)
ジューシーなお肉の食感と口いっぱいに広がるさつまいもの甘味が最高の逸品。

02・グリーンティー入りローストポーク (×狭山茶)
高い品質同士を掛け合わせたおいしさ。

今後のコラボのアイデアはこちらまで。

この建物は、大正5年(1916)創業の老舗メーカー、日進畜産工業株式会社——通称「日進ハム」の三芳工場。創業以来、会社を置いていた東京都から一念発起し、平成30年(2018)に三芳町に工場を移転。同社唯一の製造拠点として、関東を中心に国際ホテルや百貨店などに卸

三芳中学校の西側に、中世ヨーロッパ住居風の大きな建物が建っているのを見たことはありませんか?

TOPICS

日進畜産工業株式会社 三芳工場

平成30年(2018)、東京港区から三芳町に移転。当工場生産された商品はモンドセレクションで最高金賞を獲得するなど高い評価を受けています。