



九州の風が育てた プロシュートタイプ 生ハム

材料は佐賀県・長崎県産の豚と長崎県のいそしおのみ。
添加物は一切使わず、自然豊かな太良町の風土にまかせる
こと約1年。長期常温熟成の生ハムができました。



**原材料は豚肉と塩のみのイタリアパルマハムと同じ。
それを九州の常温で長期熟成させて作る生ハムです。**

今流通している生ハムはほとんどが輸入品。
九州産の豚と素材にこだわっていいいに手作りしたものを安心して食べてもらいたい。
美味しい熟成生ハムを自分の手で作り、生ハムの美味しさをみんなに伝えたい。
そんな思いのもと、生ハム作りに挑戦しています。



田嶋ハム工房のご案内

時代の変化、食の変化の中で田嶋ハム工房が常に大切にしている事、それは素材の質です。有限会社田嶋畜産 田嶋ハム工房は佐賀県の南端、長崎県との県境に位置し、西に多良岳連山、東に有明海を臨む太良町で長年国産豚肉の卸売業を営んでおり、豚肉の抜骨整形からハム・ソーセージの加工までを一環体制で行っている正真正銘のお肉屋さんが作るハム・ソーセージ工房。経験で培った肉に対する確かな眼が素材の「質」への思い入れです。お客様が安心してお召し上がりいただける様、保存料・合成着色料は一切使用しておりません。自然豊かなこの町で、肉の職人が一品一品手にとって確かめ、丹精込めてこつこつとハム作りに励んでおります。

■会社概要

商号 有限会社 田嶋畜産 田嶋畜産ハム工場
取締役 田嶋征光
創業 昭和43年1月
所在地 佐賀県藤津郡太良町大字多良1017-1
従業員数 約25名
畜産の処理・加工及び販売
食肉の加工製造及び販売

■取引先

長崎福島株式会社
北九福島株式会社
株式会社アスタラビスタ
（協）アルタホープグループ
株式会社佐賀玉屋
株式会社岩田屋三越
九州旅客鉄道株式会社

■受賞歴

SUFFAドイツ国際食肉加工品コンテスト
2006 8品目金賞、カップ受賞
新さがんもんコンテスト2011 飲食部門
最優秀賞受賞

■メディア紹介

フジテレビ めざにゆ〜 シュマルツ
2012年10月16日放送
日本テレビ 鉄腕ダッシュ 2014年11月30
日放送予定
福岡のグルメバイブル ソワニエ 2015年
1月掲載予定



有限会社 田嶋畜産 田嶋ハム工房

〒849-1602 佐賀県藤津郡太良町大字多良1017-1

TEL 0954-67-0338 FAX 0954-67-0187

www.tajimaham.net

有限会社 田嶋畜産 田嶋ハム工房