

# 国際審査会で金賞受賞

## 東北ハムの肉加工品2品

テストで最高賞の金賞を受賞した。第1回から5大会

(株)東北ハム(鶴岡市宝田)

連続の金賞受賞。

3丁目、帯谷伸一代表取締役社長、

資本金9600万円

の製品「燻<sup>いぶり</sup>達人フランクフルター」庄内豚生サラ

ミスライス」が、第5回D

LG(ドイツ農業協会)コ



普段の製品で受賞した

と塩を混ぜ、熱を加えずに2カ月間熟成させた。乳酸発酵による酸味でまろやかな味に仕上げた。

同コンテストは、1891年から行われている国際的な品質審査会。2012年から日本でも不定期で開かれていた。今回は昨年9月に神奈川県麻布大学で審査が行われ、賞状が12月に届いた。

庄内豚生サラミスライスはスーパーなどで販売中。フランクフルターは贈答用しかないが、単品での販売も検討している。

燻達人フランクフルターは細ひき肉のソーセージ。本場ドイツの製法に倣って塩分を少し強めにしてある。庄内豚生サラミスライスは、庄内産の豚肉に香辛料

阿部徹也生産部課長は「何度も試作を繰り返してきたので、受賞には自信があった。普段から作っている製品で金賞を取れたことはうれしい。今後も一品一品をよりよいに作っていく、という気持ちになった」と喜びを語った。