



大多摩ハムの直売店とレストラン「シュトゥーベン・オータマ」

その理由が分ったのです。そこには、ドイツと日本の法律の違いがあったのです。ドイツの法律では、ハム作りの際に異種蛋白を添加することは認められていません。従って、10キロの肉から8キロのハムしかできないのです。しかし、日本では異種蛋白の添加が認められているので、10キロの肉から25キロほどのハムが作られます。出来上がりは8と25なので、約3倍と云うことです。原価が三分の一なので、豚カツよりハムカツが安くできるということ

ハム屋になってハムのこと少々勉強し、その理由が分ったのです。そこには、ドイツと日本の法律の違いがあったのです。ドイツの法律では、ハム作りの際に異種蛋白を添加することは認められていません。従って、10キロの肉から8キロのハムしかできないのです。しかし、日本では異種蛋白の添加が認められているので、10キロの肉から25キロほどのハムが作られます。出来上がりは8と25なので、約3倍と云うことです。原価が三分の一なので、豚カツよりハムカツが安くできるということ

その経緯や理由を書き始めると長くなるので、事実だけをお伝えしますが、僕は2年ほど前から、石川酒造と同じ福生市にある老舗ハムメーカー『大多摩ハム』の株主となり、代表取締役を務めています。ハム屋の社長になって、ふと「なるほど!」と思ったことを今日はお話ししましょう。

ハムカツと豚カツはどちらが高級か。

〜大多摩ハムの社長になって思ったこと〜

す。(異種蛋白とは、乳、大豆などを由来とするたんぱく質です。)

ふと、昔の三倍醸造を思い出しました。戦中戦後のものが無かった時代、米は貴重でした。米のアルコール、つまり純米酒だけでは国民に十分な酒が行き渡らないので、アルコールを添加し量産する技術が開発され、多くの人がお酒を飲むことができました。(こちらは時代の変化で、平成十八年の酒税法改正の時、日本酒として認められなくなっています。)

大多摩ハムのハム造りは、純ドイツ式です。手間と時間を掛けて、10キロの肉から8キロしかできないハム作りです。だから、それなりの値段です。美味しい、美味しくないは人それぞれ。どちらがうまいとは言いませんが、味の違いは明確だと思えます。実際に召し上がり、知っていただけなら幸いです。



十八代石川家当主 石川酒造株式会社 代表取締役社長 高瀬 八郎



蔵元直送便のご案内

ご注文方法

オンラインショップ



カード決済・銀行振込・代金引換をご利用いただけます。
<https://tamajiman.com/index.html>



- ・会員登録すれば、2回目以降のお客様情報入力が必要になり、スムーズにお買い物ができます!
- ・クレジットカード決済がお選びいただけます。
- ・メルマガ(任意登録)で新商品などの情報がスグにわかります。

石川酒造 ネットショップ 検索

TEL・直売店「酒世羅」店頭受付

酒世羅直通 10:00 ~ 18:00 (火曜日休業)

銀行振込・代金引換をご利用いただけます。

042-530-5792

〒197-0003 東京都福生市熊川1番地
営業時間 10:00 ~ 18:00 火曜日定休(12月は無休)



送料

送料一覧

※冷蔵商品は別途クール代 396円(税込)かかります。

東京都	東北・関東・甲信越・東海・北陸	近畿	中国 四国	九州 北海道	沖縄
980円	1,050円	1,100円	1,200円	1,400円	1,500円

価格は全て税込み表示



10,000円以上

0円

- 商品合計 10,000円以上
- 配送先 1件分
- 送料、クール代サービス(代金引換手数料は除く)

お振込は 西武信用金庫 拜島支店
普通預金 No.1277604
口座名義人 石川酒造株式会社

熨斗対応いたします



- ・カタログ掲載商品は、通常の紙タイプの熨斗で対応致します。
- ・複数商品を同梱の際は、段ボール箱での配送となりますのでシールタイプの熨斗となります。
- ・段ボール箱での配送時で、名入り熨斗をご希望の場合は、こちらで選んだ1商品に付けさせていただきます場合がございます。(段ボール箱のサイズによっては、箱に付ける場合もございます。)
- ・オンラインショップでの熨斗対応につきましては、WEBページにてご確認ください。

SNSのご案内



@tamaji_man

最新情報やTwitter 限定キャンペーンなど



ishikawabrewery

新商品やレストラン情報を公開中



石川酒造株式会社

@tamajiman

新商品や敷地の情報を公開中



多満's キッチン

@fussanobeergoya

日本酒・ビールに合うお料理レシピをUP

オリジナル LINE スタンプ販売中



前迫杜氏の
業界向け
マニアックスタンプ



多満自慢
アマビエ様
~前向き気分~

note

はじめました。



クリエイター名
石川酒造(東京福生)

ページのフォローや記事への「スキ」が励みになります。宜しく願いいたします。

石川酒造のご案内や蔵人のはなし、ビールや日本酒に合うお料理レシピなどを紹介する予定です。乞うご期待!