



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」



皆さん、「ハムカツ」と豚カツ、どちらが高級だと思いますか」豚カツの方が高級に感じますよね。僕もそう思ってきました。しかしハム屋になつて気付いたことです。が、ハムは豚肉が原料です。豚肉を整形、塩漬け、味付け、乾燥、燻製して、ボイルし作ります。できるまで十日は掛かります。また、10キロの肉から出来るハムの重さは8キロ程度です。

ハムは手間と時間を掛け重さも減つて、豚肉より高いはずです。しかし、なぜ、ハムカツより豚カツの方が高級な感じになるのでしょうか。不思議だと思います。

ハム屋になつてハムのことも少々勉強しました。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、従つて、10キロの肉から8キロのハムしかできません。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2.5キロほどのハムが作られます。出来上がりは8と2.5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です。

皆さん、「ハムカツ」と豚カツ、どちらが高級だと思いますか」豚カツの方が高級に感じますよね。僕もそう思つてきました。ハム屋の社長になつて、ふと「なるほど!」と思つたことを今日はお話しましょう。

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。ハム屋の社長になつて、ふと「なるほど!」と思つたことを今日はお話しましょう。

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つて思ったこと）

ふと、昔の三倍醸造を思い出しました。とするたんぱく質です。

戦中戦後のものが無かつた時代、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。手間と時間をかけて、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、美味しい人は人それぞれ。どちらがうまいとは言い切れませんが、味の違いは明確だと思います。実際に召し上がり、知つていただけたら幸いです。

大多摩ハムのハム造りは、純ドイツ式です。手間と時間をかけて、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、美味しい人は人それぞれ。どちらがうまいとは言い切れませんが、味の違いは明確だと思います。実際に召し上がり、知つていただけたら幸いです。



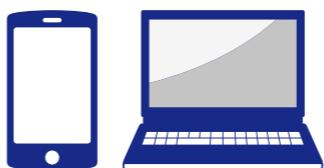
石川酒造株式会社当社
代表取締役社長



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>



石川酒造 ネットショップ 検索

- 会員登録すれば、2回目以降のお客様情報入力が不要になります！
- 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。

TEL・直売店「酒世羅」店頭受付

TEL 酒世羅直通 10:00 ~ 18:00 (火曜日休業)

042-530-5792

銀行振込・代金引換をご利用いただけます。

〒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

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



お振込は 西武信用金庫 拝島支店
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。（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

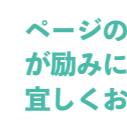
日本酒・ビールに合うお料理レシピを UP



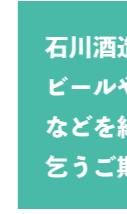
note はじめました。



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。
宜しくお願ひいたします。



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！