

ハム・ソーセージの製造工程

伊藤ハム工場内でどのようにハム・ソーセージが作られているかをご紹介します！



ハム・ソーセージの 主な原料は豚肉です。

ハムやソーセージは豚のいろいろな部分の肉を使っています。ハムやベーコンはお肉を塊の状態で使います。ソーセージはお肉を挽き肉にして混ぜ合わせて使います。また豚肉の他にも牛肉・鶏肉なども使います。

肩ロース

- ショルダーベーコン
- ショルダーハム

ロース

- ロースハム
- ロースベーコン

もも

- ボンレスハム
- 骨付きハム

うで

- ショルダーベーコン
- ショルダーハム
- ソーセージ

ばら

- ベーコン
- ペリーハム



ハムのできるまで



原料肉 原料肉を準備します。

整形 原料肉から加工に不適当な部分を取り除き、形を整えます。

塩せき・熟成 食塩、発色剤などを加え、冷蔵庫に入れ熟成。

充填 熟成が終わった肉をケーシングに詰めます。

くん煙・加熱 製品ごとにくん煙、加熱殺菌します。

冷却 熱をかけた製品を冷蔵庫で冷却します。

包装 製品ごとにいろいろな形に包装します。



ソーセージのできるまで



原料肉 原料肉を配合に基づき準備します。

ミンチ 原料肉から加工に不適当な部分を取り除き、挽き肉にします。

塩せき・熟成 食塩、発色剤などを加え、冷蔵庫に入れ熟成。

味付け・充填 味付け調味した肉を腸詰めにします。

くん煙・加熱 腸詰めした肉ををくん煙、加熱殺菌します。

冷却 熱をかけた製品を冷蔵庫で冷却します。

包装 製品ごとにいろいろな形に包装します。

