

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

〒153-8587 東京都目黒区三田 1-6-21 アルト伊藤ビル

TEL: 03-5723-6889 FAX: 03-5723-2112 https://www.itoham-yonekyu-holdings.com

2022年1月25日

~ 素材のおいしさを堪能 国産豚肉使用 ~

神戸シリーズから4商品を新発売

伊藤ハム株式会社は、永年に亘り培ったハム造りの技と心を忠実に伝承し、丹精こめて作り上げた国産豚肉を使用したブランド「神戸シリーズ」は発売から 24 年目を迎えます。長く愛されてきた「神戸シリーズ」から、4 商品を新発売します。

【商品特長】

ポイント1

国産豚肉を使用し、素材のおいしさが味わえる充実のラインアップ

国産豚肉を使用した「神戸シリーズ」は素材のおいしさをさまざまな商品でお楽しみいただくため、ハム4種類(ロースハム、肩ロースのハム、ももハム、大判スモークハム)、ベーコン、ウインナーの6商品をラインアップしています。

ポイント2

神戸市認定商品

伊藤ハムの創業の地である神戸市と幅広い分野で提携・協力をするための包括連携協定を締結し、「神戸」シリーズは、神戸のさまざまな魅力を全国に発信する商品として 2013年 10 月に「KOBE スペシャル PR パートナー」に認定されました。



【商品名&内容量】

・神戸 深燻しベーコン

85 g

(新発売)

・神戸 あらびきウインナー

(新発売)

・神戸 ロースハム

113 g 60 g

(新発売)

・神戸 肩ロースのハム

88 g

(新発売)

・神戸 ももハム

75 g

(リニューアル)

神戸 大判スモークハム

80 g

(リニューアル)

【 希 望 小 売 価 格 】 各 430 円 (税込)

【 発 売 地 区 】 全国

【発売時期】

2022年2月1日

【商品ラインアップ】



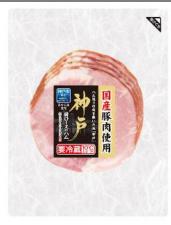
桜のチップでじっくり燻製 した香り豊かな「深燻しベ ーコン」。



あらびき感のあるス モークタイプの「あ らびきウインナ ー」。



しっとりした食感を 味わえる「ロースハ ム」。



肩ロースの脂の旨 みを味わえる「肩 ロースのハム」。



湯煮製法でまろやか な味わいに仕上げた 「ももハム」。



神戸シリーズ の代表格。 イズとス クの きお楽しみ いただり ス クハム」。

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
	総務部広報室 篠原、眞島
	Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室
	フリーダイヤル:0120-01-1186

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。