

2022年2月17日

～ しっとり食感と燻製の香り ～

「燻工房（いぶしこうぼう）」シリーズから2品を新発売

伊藤ハム株式会社は、ご好評いただいている「素材のおいしさをお楽しみいただける」ブランド「燻工房（いぶしこうぼう）」シリーズより、「ロース生ハム」と「鶏もも切り落とし」を発売します。

【商品特長】**ポイント①** 素材のおいしさをそのまま味わう

「燻工房」シリーズは、燻製の香り、しっとりとした食感で、素材のおいしさを引き出したシリーズです。そのままお召し上がりいただくのがお薦めです（ベーコンはそのままでもお召し上がりいただけますが、焼くと香ばしくよりおいしくお召し上がりいただけます）。

ポイント② こだわりの塩を使った「ロース生ハム」と「鶏もも切り落とし」

「ロース生ハム」は北海道産製造の塩「ラウシップ※1」を使用し、味に深みを出しています。サクラのチップで低温でじっくりと燻製した「冷式燻製」のため、しっとりした食感で風味豊かな生ハムです。

「鶏もも切り落とし」は「五島灘の塩（長崎県産）※2」を使用し、まろやかに仕上げているので、そのままでも、サラダにトッピングしてもお楽しみいただけます。

※1 ラウシップとは知床らうす海洋深層水と豪州産塩を原料とし、北海道羅臼町で製造したお塩です。ミネラルを豊富に含み、味はまろやかです。

※2 五島灘の塩は、長崎県西端の五島灘に面した崎戸町の透き通るような海水が原料のお塩です。海の恵み「にがり」を程よく含み、まろやかで深い味わいの食用塩です。



<ロース生ハム>

<鶏もも切り落とし>

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 【商品名 & 内容量】 | ・燻工房 ロース生ハム（冷式燻製生ハム） 60g |
| | ・燻工房 鶏もも切り落とし 90g |
| 【希望小売価格】 | 各320円（税込） |
| 【発売地区】 | 全国 |
| 【発売時期】 | 2022年3月1日 |

次ページに続く

【既存品ラインアップ】

しっとりした食感とまろやかなおいしさがお楽しみいただける切り落としタイプのロースハム



燻製の薫りをお楽しみいただけるしっとり食感の切り落としタイプのももハム



もも肉を使用し、しっかりとしたお肉の食感をお楽しみいただける切り落としタイプの焼豚



しっとりした食感と、素材本来のおいしさがお楽しみいただける切り落としタイプのベーコン



<p>本リリースに関するお問い合わせ先</p>	<p>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</p>
<p>商品に関するお客様のお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186</p>

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。