

2022年8月23日

～ 休日やハレの日に 豚肉の旨みを引き出した生ハム ～

鹿児島黒豚使用「黒豚ロース生ハム」、フランス産生ハム「ジャンボンセック」を新発売

伊藤ハム株式会社は、伸長する生ハム市場に、豚肉の旨みを引き出しおいしさにこだわった生ハムとして、「黒豚ロース生ハム」と「ジャンボンセック」を発売します。

【商品特長】**ポイント①** こだわりの原料である鹿児島黒豚※を使用した「黒豚ロース生ハム」

「黒豚ロース生ハム」は、じっくり丹念に育て上げているこだわりの鹿児島黒豚を原料に使用しています。「旨み」と「コク」が感じられる原料を使用することで、とろける脂の甘みが感じられる味わいに仕上げています。生ハムの旨みそのままをお楽しみください。

※鹿児島黒豚とは…鹿児島県黒豚生産者協議会の基準に準じた配合飼料で肥育された豚

ポイント② 9カ月以上長期間熟成させた「ジャンボンセック※」

「ジャンボンセック」はフランス産の豚もも肉と食塩のみで270日以上熟成させているため、豚の旨みが凝縮されています。程よい塩味があり、チーズやクラッカー等と一緒につまみとして食べるのがお薦めです。

※フランス語で生ハムをジャンボンセックといいます。



①



写真はイメージです



②



写真はイメージです

【商品名 & 内容量】 ① 鹿児島黒豚使用 黒豚ロース生ハム 37g

② ジャンボンセック (フランス産生ハム) 38g

【希望小売価格】 ① 600円(税込) ② 490円(税込)**【発売地区】** 全国**【発売時期】** 2022年9月1日

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 広報IR室 広報チーム 北垣、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-8618
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