



ハム造りの技を磨いた地「神戸」

伊藤ハム株式会社

伊藤
ハム
株式会社

神戸



2014年神戸市より「KOBEスペシャルPRパートナー」に認定されました。
「神戸の情報発信」「食育」「防災」「地域活性化」など、幅広い分野で
協力を進めてまいります。

要冷蔵
10℃以下

と書かれている商品は
冷蔵庫へ

「ハムが届いたら、 すぐに冷蔵庫で保存しましょう。」

商品によって保存方法(温度)が異なる場合がありますので、
表示にしたがって保存してください。

■ 賞味期限は、おいしさの期限

商品には、必ず賞味期限が表示してあります。これは未開封状態・表示された保存温度で保存した場合においしく召し上がっていただける期限です。ただし、保存状態が悪い場合は、この期限内でも傷むことがありますのでご注意ください。

■ 開封したあとの保存は

商品は空気に触れたところから色が変わり、風味が落ちてしまいます。
開封後はラップで密着して包み、冷蔵庫で10℃以下で保存し、
なるべく早く、風味の変わらないうちに召し上がりください。

■ アレルゲンにご注意ください

商品によって含まれるアレルギー物質が異なる場合がありますので、
お召し上がりの際は、各商品の表示内容をご確認ください。



国
産
原
料
肉
使
用



伝統製法



国産豚肉を原料に、伝統的な製法である湯煮製法で仕上げています。

ノンスモークタイプ



イメージ

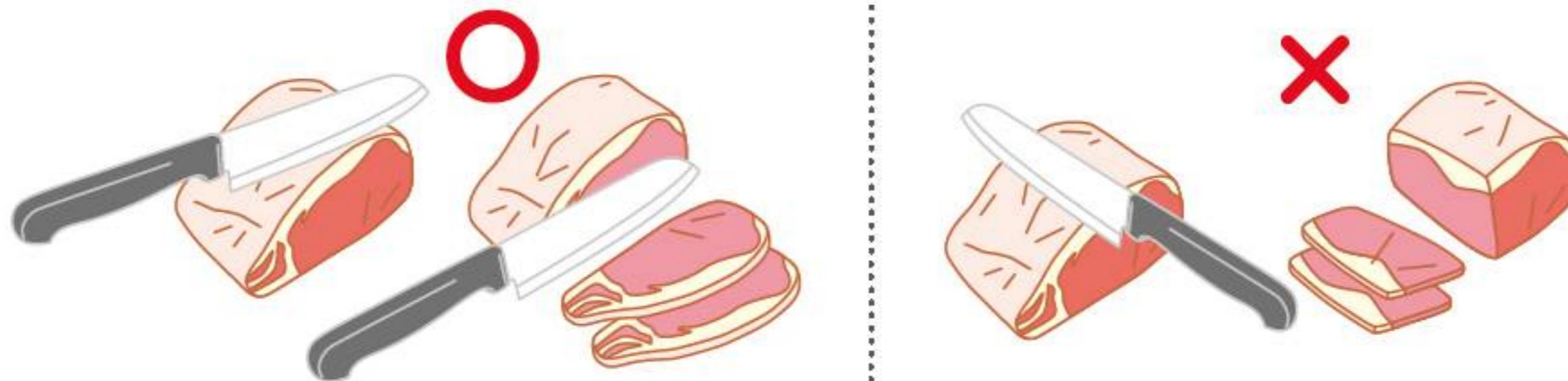
国産豚肉を原料にスモークをかけずに仕上げた、ホワイトタイプのハムや焼豚などを取り揃えました。

※湯煮製法とは

ハムの製造工程では、塩せき・充填した原料肉を燻製した後、一般的には蒸氣で加熱します。伝統的な製法である「湯煮製法」は、お湯に漬けてじっくりと加熱します。そうすることで、しっとりジューシーなハムに仕上げることが出来ます。

神戸ロースハムの切り方

イラストを参考に切っていただくと食感がやわらかくお召し上がりいただけます。
包丁は前後に動かさず、体重をかけて押すように切るのがコツです。



上手な保存方法

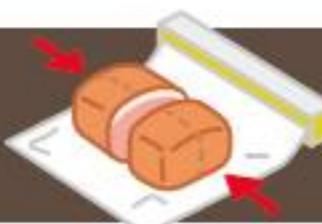
商品には、必ず賞味期限を表示しています。これは、開封せずに決められた保存温度で保存した場合においしく召し上がる期限です。

商品の裏面にある表示を確認してください！

商品によって「賞味期限」が異なります。保存温度と賞味期限を確認してから冷蔵庫で保存してください。

ハムが残ったら必ずラップ！

ハムの切り口はラップで密封して乾燥や変質を防いでください。端から切るのではなく、真ん中からカットして、両端の切り口をくっつけてラップすればより乾燥を防げます。



冷凍保存はおすすめしませんが…

どうしても食べきれない場合は、未開封でのまま、また、一度に食べられない場合は、1回に食べられる量に小分けしてラップなどで包んで冷凍してください。

「こうべ森の学校」の活動を支援しています



・「森の学校」の活動日
…奇数月：第二土曜日、偶数月：第三日曜日
・ウィークデー森の手入れ
…毎週火・木・土曜日
*活動時間はいずれも10:30~15:00です。

どなたでも参加できる活動です。
皆様のご参加をお待ちしています

こうべ森の学校HP
http://www.k5.dion.ne.jp/~kobemori/morigaku_hp/index.htm

神戸みどころガイド



神戸市立六甲山牧場
六甲山にひろがる高原牧場。「人と動物と自然とのふれあいの場。



北野異人館風見鶏の館
明治42年頃にドイツ人貿易商ゴットフリート・トマスの自邸として建てられました。(国の重要文化財)



まやビューライン
摩耶山の山上～山麓をケーブルヒロープウェイで結んでいます。大阪湾を一望でき、六甲山牧場へのアクセスにも便利です。



KOBE GUIDE MAP

神戸観光ガイドマップ

