

Hand Made  
Ham & Sausage Shop  
こだわりハム・ソー専門店

創業 1980年

## 赤城屋

### 手づくり加工品を通じた コミュニティの創造に尽力

**製** 造するハム・ソーセージはもちろん、加工機械やケーシング、スパイスも直接ドイツから取り寄せるなど、筋金入り、のドイツ派。そんなハム・ソーセージづくりを群馬県で20年前から実践している岡赤城屋(金谷透理事長)は、食肉加工品製造を通じて社会福祉に貢献するというユニークな活動をみせている。

「実はハンデキャップを持った人の受け皿として始まった」という同社は、社会福祉法人上州水士会の食肉加工品製造部門という位置づけ。ちなみに水士会ではハム・ソーセージのほかにも養豚、米、野菜、有機卵、ジャム、納豆などを自然農法で行って製造販売している。

食肉加工品に使用する原料肉は、品質安定のため産地は群馬県産で、とくに赤城山麓で肥育されたものに指定している。仕入れは前日に畜されたものを午前中に入荷する。午後



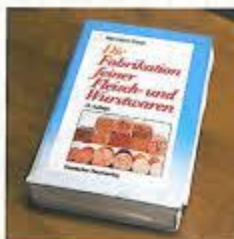
機械のスモークハウスのほかに写真のような焼肉室も。炭火によって焼かれた製品は美しいピンク色に仕上がる



原料肉は前日にと畜された新鮮なものを使用する

添加物は発色と結着工程のみ必要最低限使用する。発色はドイツ製の野菜ジュースに含まれる硝酸を微量のスターター菌で還元して発色させている。この方法で亜硝酸の残留量は5ppm(通常の90%以上カット)になるという。結着剤はドイツから取り寄せたものを最小限に抑えて使う。酸化防止剤、合成保

## Hand Made Ham & Sausage Shop



①金谷理事長所有のドイツで出版されたレシピブックには6,000種類のアイテムが掲載されている。高品質・少量多品種が同社の製品コンセプト



存料、着色料、防カビ剤、増量剤、人口甘味料は使っていない。保存料を使わない分、賞味期限はやはり短くなり、5℃以下保存(通常は10℃以下)で白ソーセージ2週間、スモークしたもので3週間だという。納入先からは「商品の足が早い」と指摘されることもあるというが、「高品質のものを作る」というコンセプトにはブレはない。

あくまでドイツ製法に則るのは「他店との差別化を図らなければならなかったから」というのも、同社の創業当時はずいぶん手作りハム・ソーセージ店がめずらしいものではなかったといい、また、とりたてて観光資源に恵まれた立地でもないことから考えた方策が、「徹底的にドイツ製法にこだわることだった」という。ガイドラインとなるのは、ドイツで1530年に施行され現在でも法的に拘束力のある『純粋ソーセージ法』だ。

**販** 路はほぼ100%が製品納め。同社の創業時から取り引きのある百貨店でのギフトセット販売をメインに、カタログ通販や共同購入グループとの取り引きなどとなって

いる。細かなものではレストランや駐日ドイツ公共機関からもパーティー用などにオーダーがあるという。そんな場合には、複雑な流通経路をとれない生ソーセージを納入して喜ばれている。

**現** 在のところ部分肉ベースの月あたり使用量はウチ1t、ロース500kg、バラ70枚、モモ400kgでアイテム数はハム・生ハム・ベーコン9種類、ソーセージ・生ソーセージ11種類、アウシュネッツ、サラミなど7種類などを製造。また、金谷理事長の所有するドイツのレシピブックには6,000を超えるメニューが掲載されており、得意先への商品提案の際には、この本を参考にしながら経験に基づくアイデアを加えている。

今後は、既存の顧客との兼ね合いを考慮しつつ、新たな工場やレストラン部門を作ることも念頭にあるという。これまで小売部門を設けてこなかった同社にとっての新しいチャレンジだ。高品質で少量多品種生産を実践しつつ、健常者とハンデを持った人が共に働く場所の創造を実現していく。



### 赤城屋

代表：金谷透理事長  
所在地：群馬県富岡市後買字小町6709  
☎：0274(89)1056