

○商品名 **乳酸菌発酵 北海道産生ハム**

北海道産豚肉を自社工場から選抜した乳酸菌を用いて発酵、熟成させた生ハムです。

羅臼町産の海洋深層水塩も使用しています。

フルーティーな香りが特徴で、どのようなお酒にも合います。

自前の乳酸菌を用いた発酵生ハムは、国内では初めての試みです。



○規格・小売価格等（消費税込み）

乳酸菌発酵 北海道産生ハム

1パック40g入り 650円

○問い合わせ先

札幌バルナバフーズ(株)

063-0846

札幌市西区八軒6条西10丁目3-15

TEL 011-643-2561

0120-014586

FAX 011-643-2568

<http://www.bamabas.jp>

○研究機関との関係

札幌バルナバフーズ(株)から自前の乳酸菌を実用化したいとの希望を受け、共同研究を進め、同社工場に棲み着いている約200種類余りの乳酸菌から最適な菌を選抜しました。

また、欧米では、熟成に1～3年程度かかっていますが、これを40日間程度に短縮する技術の開発に成功しました。

平成19年1月、北海道新技術新製品開発賞の大賞を食品として初めて受賞しました。