

お客様 各位

2026 年 8 月 5 日

株式会社鎌倉ハム富岡商会

明治レトロなパッケージデザイン！創業 125 年の老舗が贈る「鎌倉おつまみセット」を 8 月 10 日（月）より新発売。

歴史を感じさせるデザインと確かな味わいで、幅広い世代の心をつかむ新しい鎌倉みやげが誕生。

創業 126 年の歴史を持つハムメーカーの株式会社鎌倉ハム富岡商会（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役社長：白鳥 真美江／以下、鎌倉ハム富岡商会）は、明治時代のデザインを組み込んだレトロパッケージが特徴の新商品「鎌倉おつまみセット」を、2026 年 8 月 10 日（月）より発売します。

本セットは、1 枚 1 枚丁寧に仕上げたおつまみサラミとおつまみベーコンを詰め合わせており、素材の旨味を活かした味わい深さが特長です。

レトロモダンなデザインにより幅広い世代の方に手に取っていただきやすく、新たな鎌倉みやげとして多くのお客様にご支持いただけることを目指します。



商品ページ URL：<https://www.kamakuraham-tomiokashop.jp/shopdetail/000000001911>

■開発背景：歴史あるデザイン資産を活かし、幅広い世代へ届ける新たな鎌倉みやげへ

1900 年（明治 33 年）の創業以来、鎌倉ハム富岡商会は英国人から伝えられた伝統の製法を守り続け、食卓に「ごちそう」をお届けしてきました。

同社には、創業当時に実際に使用されていた色鮮やかでレトロな商品ラベルが多数残されています。観光地・鎌倉におけるお土産需要や日常の晩酌文化が高まるなか、「老舗ならではの長年愛される味わいを、より身近に、幅広い世代の方々に楽しんでもらいたい」という思いから、この歴史あるデザイン資産を活用した新商品の開発に至りました。

■商品の特徴



【明治時代のラベルを敷き詰めたレトロモダンなパッケージ】

創業当時の「ハム缶」に使われていた馬蹄型ラベルのオレンジ色を基調とし、チキンライスの素やビーフシチューなど当時の多彩な商品ラベルを敷き詰めたデザインに仕上げました。歴史の趣を感じさせ、見るだけでも楽しいパッケージは持ち手付きでお土産にも最適です。

【素材の旨みを引き出した「おつまみサラミ」】



豚肉と牛肉を使用し、じっくり乾燥させて仕上げた味わい深いサラミソーセージです。ビールやハイボールと相性が良く、おつまみはもちろんサラダやピザのトッピングとしても活用できます。

【スモークと黒こしょうが香る「おつまみベーコン」】



豚ばら肉の脂身の甘みに、粗挽き黒こしょうのスパイシーさとスモークの香りを合わせました。ビールや赤ワインと相性抜群で、料理のアクセントにも適しています。

■商品概要



商品名：鎌倉おつまみセット

価格：送料別 1,620 円（税込）

セット内容：おつまみサラミ 36g×2、おつまみベーコン 24g

保存方法：常温

賞味期限：製造日より 120 日

販売店舗：KAMAHAMPLUS+ 鎌倉小町本店・鎌倉工場店・鎌倉東急店 他
公式オンラインショップ(8 月 17 日～発売)

■鎌倉ハム富岡商会について

鎌倉ハム富岡商会は、明治 33 年（1900 年）創業の老舗ハムメーカーです。英国人ウィリアム・カーティスから伝えられた伝統製法を、創業の地・鎌倉で 126 年にわたり守り続けています。特に「熟成布巻きロースハム」は、伝統の調味液にじっくり漬け込み熟成させ、職人の手作業で 1 本 1 本布と糸を巻き手間暇かけて作られます。しっとりとした食感と豊かな香り、深い味わいが特徴です。食卓に「ごちそう」を届けることを追求しています。

■会社概要

商号：株式会社鎌倉ハム富岡商会

代表取締役社長：白鳥 真美江

所在地：鎌倉市岩瀬 961 番地

設立：1900 年 11 月

事業内容：ハム・ソーセージ他 食肉加工品製造

URL：<https://www.kamakuraham-tomioka.co.jp/>

公式オンラインショップ：<https://www.kamakuraham-tomiokashop.jp/>