

お客様 各位

2026 年 9 月 8 日
株式会社鎌倉ハム富岡商会

“ほおばるご褒美”スモーキーなおつまみ。創業 125 年の老舗が贈る「豚ばら燻製」を 9 月 10 日（木）より新発売。

豚ばら肉の旨味を引き出し、スモーキーに仕上げた豊かな香りで家飲み&料理を格上げ！

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、凝縮した肉の旨みと桜のチップでスモークした豊かな香りが特徴の新商品「豚ばら燻製」を、2026 年 9 月 10 日（木）より発売します。

本製品は、大きめの角切りにした豚ばら肉を 1 個 1 個丁寧に燻製して仕上げており、ベーコンとはまたひと味違う薫りや食感と、素材の旨味を活かした味わい深さが特長です。



商品ページ URL：<https://www.kamakuraham-tomiokashop.jp/shopdetail/000000001926>

■開発背景：角切り肉を丁寧に燻製した、新しい「主役級おつまみ」

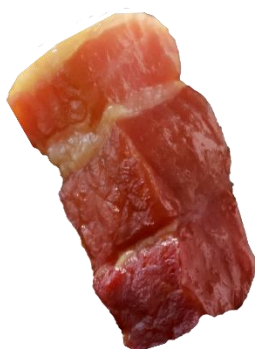
1900 年（明治 33 年）の創業以来、鎌倉ハム富岡商会は英国人から伝えられた伝統の製法を守り続け、食卓に「ごちそう」をお届けしてきました。

近年、ご自宅でお酒や食事を楽しむ「家飲み」の時間が定着するなかで、手軽でありながら質の高いおつまみや、ひと工夫で料理がおいしくなる食材への需要が高まっています。そこで当社は、豚ばら肉のジューシーな旨味と豊かな薫りを存分に味わっていただけるよう、素材の切り方と燻製方法にこだわった「豚ばら燻製」を開発いたしました。そのまま食べて満足感のあるおつまみとしてはもちろん、料理の味を引き立てる主役級の食材・調味料としても幅広く活躍します。



■商品の特徴

【『薫り』がごちそう】



一般的なベーコンは、スモーク後にスライスして仕上げますが、「豚ばら燻製」は豚ばら肉を角切りにしてから1個1個丁寧にスモークすることで、全面にスモークがかかり、風味豊かな味わいに

豚ばら肉を5日間以上調味液に漬けることで、肉の旨味を引きだしています。

【便利な「ゴロっと大き目カット」】

食べ応えはありつつ、食べやすい大き目カットで、そのままでも上質感のあるお酒のおつまみとして召し上がっていただけます。

【ひと振り・ひと混ぜで「いつもの料理を格上げ」】

肉の旨味と薫りがしっかり効いているため、カルボナーラなどのパスタのトッピング、スープの出汁兼具材、ポテトサラダに混ぜてデリ風にするなど、普段の料理に加えるだけでワンランク上の味わいに仕上がります。



調理イメージ

■商品概要



商品名：豚ばら燻製

参考小売価格：432 円（税込）

重量：80g

保存方法：冷蔵

賞味期限：製造日より 35 日

販売店舗： KAMAHAMPLUS+ 鎌倉小町本店・鎌倉工場店・鎌倉東急店

公式オンラインショップ

全国の小売店

■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

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/>