



大曲地域でドイツソーセージなどの製造・販売を行っているのが株式会社嶋田ハム（花澤直樹代表取締役社長）です。

同社の創業者で会長の嶋田耕治さんは1968（昭和43）年に仕事でドイツを訪れました。そこで出会ったソーセージの味に感動した嶋田さんは、現地のソーセージ職人に師事し、約9年間に渡る修行の末、製法を習得。帰国後、ドイツソーセージの味や食感の再現に成功した嶋田さんは、1977年（昭和52）年に同社を設立しました。

同社のソーセージは嶋田さんがドイツの職人から受け継いだ四つのこだわりが込められて



「美味しさ」生み出す伝統製法

株式会社嶋田ハム〔大曲〕

業種／ドイツソーセージなどの製造・販売

従業員数／29人

※今回の案内人は代表取締役社長の花澤直樹さんです。

います。一つ目は「糖類を使わない」ことで自然で飽きのこない味を生み出します。二つ目は「肉の練り加減」。職人の感覚でその日ごとの最適な状態を見極めています。三つ目は「天然羊腸を使用」。ことで食べたときのパリッとした食感が生まれます。四つ目が「薪を使った伝統製法」。地元産のナラの薪を使い、直火で3時間かけて燻煙することで極上の風味が得られます。

現在は、新製品となる食品添加物不使用のソーセージの開発を進めている同社。300年以上続くドイツの伝統的な製法とこだわりを守りつつ、進化を続けています。