

## 庄内プロシュート・ノービレ(熟成国産もも生ハム)

## ■概要

## 特徴

イタリア語で骨付きもも生ハムを総称してプロシュートと呼びます。本場のイタリア・パルマの製法に準じ、日本の素材、風土、文化を反映して誕生したのが、この庄内プロシュート・ノービレです。庄内産の厳選した原料を使用し、無添加で製造しています(原料は骨付きもも肉、天然塩、米粉、黒胡椒のみ)。2018年ドイツ農業協会(DLG)コンテストで金賞を受賞しました。

支援方法 ものづくり企業技術開発支援 受託研究

開発時期 平成29年10月

担当 庄内試験場



## ■企業情報

企業名 株式会社東北ハム  
 所在地 山形県鶴岡市宝田3丁目6-58  
 TEL 0235-28-0086  
 URL <http://www.touhokuham.co.jp/>  
 事業内容 食肉加工品製造、販売

## ■支援技術の概要



味覚センサーやアミノ酸分析により、熟成生ハム各部位ごとの味の違いを明らかにするとともに、経時的に味や旨味成分変化を解析し、最適な熟成期間を評価しました。熟成期間の食塩濃度、水分、脂質、微生物数も測定し、製品化を支援しました。