

支店・営業所・子会社のご案内



本社・工場	〒899-8605	鹿児島県曾於市末吉町二之方1828	TEL：0986-76-1200	FAX：0986-76-1216
加工販売課	〒899-8605	鹿児島県曾於市末吉町二之方360-8	TEL：0986-76-1186	FAX：0986-76-2111
末吉営業所	〒899-8606	鹿児島県曾於市末吉町深川161-2	TEL：0986-76-4955	FAX：0986-76-4967
宮崎営業所	〒880-0124	宮崎県宮崎市大字新名爪字谷廻4090-23 宮崎市北部工業団地内	TEL：0985-39-7202	FAX：0985-39-7208
大分営業所	〒870-0245	大分県大分市大在北3丁目21番10	TEL：097-523-0315	FAX：097-523-0312
熊本営業所	〒861-3107	熊本県上益城郡嘉島町大字上仲間1847番地	TEL：096-234-8745	FAX：096-234-8754
北九州営業所	〒800-0115	福岡県北九州市門司区新門司1丁目9-1	TEL：093-481-3355	FAX：093-481-3652
福岡営業所	〒841-0202	佐賀県三養基郡基山町長野931-1	TEL：0942-50-5325	FAX：0942-50-5361
松山営業所	〒791-3102	愛媛県伊予郡松前町大字北黒田42番地1	TEL：089-985-3637	FAX：089-985-3358
大阪営業所	〒559-0034	大阪府大阪市住之江区南港北3丁目2-80 ㈱マキタ運輸大阪営業所内2F	TEL：06-6569-2929	FAX：06-6569-2930
岡山営業所	〒702-8051	岡山県岡山市南区築港元町13-17 シーアール物流 岡南第三事業所	TEL：086-800-1040	FAX：086-800-1042
広島営業所	〒731-3165	広島県広島市安佐南区伴中央5丁目14-4	TEL：082-535-6660	FAX：082-535-6661
名古屋支店	〒485-0036	愛知県小牧市小針天神1丁目266	TEL：0568-71-3636	FAX：0568-71-3599
商事事務所	〒590-0833	大阪府堺市堺区出島海岸通3-5-32 大阪コールドシステム㈱内5F	TEL：072-244-7100	FAX：072-244-7101
東京支店	〒210-0869	神奈川県川崎市川崎区東扇島24 (公財)日本食肉流通センター内	TEL：044-276-0264	FAX：044-276-0166
浜松営業所	〒431-1104	静岡県浜松市中央区桜台5-5-1	TEL：053-430-5775	FAX：053-430-5771

商品案内

ハム工場商品

ポーション課商品

ハム工場製品

ロースハム(L)



国産ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げたロースハムです。食肉小売店でのスライス販売や高級志向のスーパーに最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:約3000g(不定貫)
賞味期限:50日間
アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833010010

チョップドハム(赤)



国産豚肉を調味液に漬け込みつなぎと合わせ角型リテーナーに充填後加熱したチョップドハムです。そのまま薄くスライスしてお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:2000g
賞味期限:45日間
アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
JANコード:4950833141042

S ベーコン



バラ山のない豚バラ肉を長時間塩漬・熟成し、乾燥・スモークして仕上げました。ベーコンステーキや巻物を取り扱うお客様に最適です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:45日間
アレルギー:卵、乳、豚肉
JANコード:4950833350055

S ベーコンスライス

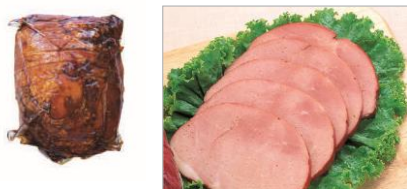


豚バラ肉を長時間塩漬・熟成し、乾燥・スモークして仕上げました。スライサーが必要ないため効率の求められる外食産業向けの商品です。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下
内容量:500g
賞味期限:30日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:卵、乳、豚肉
JANコード:4950833014193(500g)

焼豚



国産豚モモ肉を醤油ベースの調味で味付けし、じっくりと焼き上げたマイルドな食感の焼豚です。そのままお召上がり頂けます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:50日間
アレルギー:小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン
JANコード:4950833013776

カットベーコン



国産豚バラ肉を塩漬・熟成させ、スモーク仕上げた香味豊かなベーコンです。脂肪は甘味を帯びさっぱりとしており、肉の旨みを堪能できます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:不定貫
賞味期限:45日間
アレルギー:乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833013820

ボンレスハムスライス

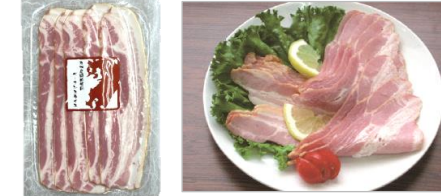


九州産豚モモ肉をオリジナルの調味液で塩漬、スモークして仕上げました。あっさりとした食感でサラダやサンドイッチにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:80g
賞味期限:30日間
アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833021078

ベーコンスライス



九州産豚バラ肉を塩漬し、スモーク仕上げた香味豊かなベーコンです。使い切りの切り落としタイプなので量販店向けにピッタリです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下
内容量:80g
賞味期限:30日間
アレルギー:乳、大豆、豚肉
JANコード:4950833021061

ハム工場製品

荒挽きウィンナー



2023年10月ジャパンフードセレクション最高賞グランプリ受賞！

豚荒挽き肉(国産)をベースに、ナンチュ独自の風味を効かせたウィンナーです。肉本来の食感にこだわり、結着材料(でん粉、植物性たん白)を使用しておりません。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:500g、1000g

賞味期限:25日間

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833220020(500g)

4950833220013(1000g)

入り数:40本前後(1000g)、20本前後(500g)

黒豚荒挽きウィンナー



鹿児島県産黒豚肉を荒挽きにし、ラム酒を中心に味付けし黒豚特有の風味を活かしマイルドな食感に仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:200g・370g(10℃以下)、1000g(-18℃以下)

賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833160302(200g)

4950833016326(370g)

4950833016333(1000g)

入り数:6本~7本(200g)

12本~13本(370g)、30本前後(1000g)

恵みウィンナー



国産豚荒挽き肉をベースに独特の風味を効かせパリッとふわっとジューシーな美味しさに仕上げました。お弁当にピッタリなサイズです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:105g、370g、1000g

賞味期限:25日間

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833019747(105g)

4950833019778(330g)

4950833250072(1000g)

入り数:5本(105g)、16本~17本(330g)

48本前後(1000g)

ポークウィンナー



国産豚挽肉を塩漬後、コラーゲンケーシングに充填し、燻製した味わい深いウィンナーに仕上げました。価格訴求のディスカウントストア向けです。

<商品情報>

保存方法:10℃以下、-18℃以下

内容量:1000g

賞味期限:25日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー:豚肉

JANコード:4950833231019

入り数:50本前後

バジルウィンナー



荒挽きにした国産豚肉とバジルをメインにスパイスの配合にこだわったウィンナーソーセージです。お肉の旨みを引き出す絶妙なスパイスとのハーモニーをご堪能いただけるようノンSmokeで仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:110g

賞味期限:25日間

アレルギー:大豆、豚肉

JANコード:4950833021139

入り数:4本

チーズウィンナー



国産豚肉に上品で優しい口当たりのプロセスチーズをふんだんに加えたウィンナーです。香辛料の使用量を少なくすることで、まろやかなテイストに仕上げました。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:110g

賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉

JANコード:4950833021221

入り数:4本

サラダハム



国産豚肉を当社独自の味付けで塩漬し、スモーク仕上げた風味豊かでまろやかな口当たりのプレスハムです。

肉肉しく歯ごたえのある新たな食感の商品となっております。国産豚の頭肉を使用。コリコリしていて、歯ごたえのある引き締まった肉だから、噛めば噛むほど旨みが出てきます。

サラダのトッピング、厚めにカットしたハムステーキ、炒飯など、様々なバリエーションでお召し上がりいただけます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下

内容量:800g

賞味期限:50日間

アレルギー:卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード:4950833019426



黒豚MEGUMIウインナー(プレーン)



2024年10月ジャパンフードセレクション最高賞グランプリ受賞！鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、塩と砂糖も鹿児島県産にこだわりました。食べた瞬間幸せな気持ちに恵まれるようにと願って作ったウインナーです。ディナーにも合うように味付けや食感、サイズにもこだわりました。赤身と脂の比率にこだわって配合したあらびき肉を使用したことで肉肉しい食感をお楽しみいただけます。太めのロングサイズで自宅で手軽にちょっとリッチなディナーをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下、-18℃以下

内容量: 144g

賞味期限: 30日間(10℃以下)
365日間(-18℃以下)

アレルギー: 豚肉

JANコード: 4950833018702(10℃以下)
4950833018825(-18℃以下)

入り数: 3本

黒豚MEGUMIウインナー(ガーリック)



鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、塩と砂糖も鹿児島県産にこだわりました。食べた瞬間幸せな気持ちに恵まれるようにと願って作ったウインナーです。ガツンとしたんにくの香りがビールともよく合います。赤身と脂の比率にこだわって配合したあらびき肉を使用したことで肉肉しい食感をお楽しみいただけます。太めのロングサイズで自宅で手軽にちょっとリッチなディナーをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下、-18℃以下

内容量: 144g

賞味期限: 30日間(10℃以下)
365日間(-18℃以下)

アレルギー: 豚肉

JANコード: 4950833018719(10℃以下)
4950833018832(-18℃以下)

入り数: 3本

黒豚MEGUMIウインナー(ジンジャー)



鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、塩と砂糖も鹿児島県産にこだわりました。食べた瞬間幸せな気持ちに恵まれるようにと願って作ったウインナーです。国産のみじんしょうががふんわりと香りポトフなどのスープに入れてもおいしいウインナーです。赤身と脂の比率にこだわって配合したあらびき肉を使用したことで肉肉しい食感をお楽しみいただけます。太めのロングサイズで自宅で手軽にちょっとリッチなディナーをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下、-18℃以下

内容量: 144g

賞味期限: 30日間(10℃以下)
365日間(-18℃以下)

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833018726(10℃以下)
4950833018849(-18℃以下)

入り数: 3本



ハム工場製品

黒豚ソーセージ



鹿児島県産黒豚肉を原料に使いボイル仕上げた風味豊かなボロニアソーセージです。お好みの厚さにスライスしてお召上がり下さい。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下

内容量: 200g

賞味期限: 45日間

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833165130

ポークソーセージ



国産豚肉を原料に使いボイル仕上げた風味豊かなボロニアソーセージです。毎日のお料理にお使い下さい。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下

内容量: 200g、300g

賞味期限: 60日間

アレルギー: 小麦、大豆、豚肉

JANコード: 4950833160364(200g)

黒豚生ハムスライス



鹿児島県産黒豚のモモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げました。高級商材やこだわりのある商品を取り扱う店舗様向けです。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下

内容量: 50g

賞味期限: 30日間

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833013943(50g)

荒挽きフランクフルトソーセージ



国産豚肉を荒挽き仕上げたフランクフルトソーセージです。露店販売やイベントなどにお使い下さい。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下 または -18℃以下

内容量: 60g×10本

賞味期限: 20日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833220105

骨付きソーセージ M70



スパイスの効いた九州産豚肉の荒挽き肉を豚モモ骨に密着させたソーセージです。バーベキュー商材として大変人気があります。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下、-18℃以下

内容量: 350g(5本入り)、140g(2本入り)

賞味期限: 40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)

アレルギー: 乳、大豆、豚肉

JANコード: 4950833013011(5本入り)

4950833330033(2本入り)

生ハム切り落とし



国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げました。価格訴求をする量販店向けの商品です。

<商品情報>

保存方法: 10℃以下

内容量: 60g

賞味期限: 30日間

アレルギー: 大豆、豚肉

JANコード: 4950833021023

ハム工場製品

やみつきホルモン みそ



豚ホルモン4種をコクのあるみそたれで軟らかく煮込みました。

グループの工場にて処理した豚ホルモン4種(大腸・小腸・胃・心臓)を軟らかく煮込み、みそとスパイスを効かせた味付けで旨みを引き出しました。ホルモン特有の臭みがなく、それぞれの部位によって異なる味わいと食感をお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 または -18℃以下
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833701826

やみつきホルモン しお



豚ホルモン4種を塩とスパイスを効かせた味付けで軟らかく煮込みました。

グループの工場にて処理した豚ホルモン4種(大腸・小腸・胃・心臓)を軟らかく煮込み、塩とスパイスを効かせた味付けで旨みを引き出しました。ホルモン特有の臭みがなく、それぞれの部位によって異なる味わいと食感をお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 または -18℃以下
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:さけ、豚肉
JANコード:4950833701802

やみつきホルモン ピリ辛



豚ホルモン4種をぴり辛たれで軟らかく煮込みました。辛さがやみつきになる一品です。

グループの工場にて処理した豚ホルモン4種(大腸・小腸・胃・心臓)をぴり辛たれで軟らかく煮込みました。後を引く辛さがやみつきになる一品です。ホルモン特有の臭みがなく、それぞれの部位によって異なる味わいと食感をお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法:10℃以下 または -18℃以下
賞味期限:40日間(10℃以下)、180日間(-18℃以下)
アレルギー:小麦、さけ、大豆、豚肉
JANコード:4950833701819

食シーン

湯煎や、お皿に移し電子レンジで温めるだけで簡単にお召上がりいただけます。フライパンで少し焦げ目をつけて野菜を加えての調理もおすすです。



ハム工場製品

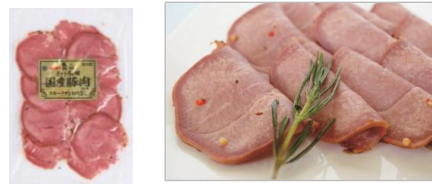
ローストビーフ



鹿児島県産の牛肉をオリジナルの配合スパイスで調味しました。牛肉の旨みとしっとりとした食感をお楽しみ下さい。

<商品情報>
保存方法: -18℃以下
内容量: 200g、500g
賞味期限: 365日間
アレルギー: 牛肉

豚タンパストラミスライス



国産の豚タンを当社独自の味付けで塩漬し、豚タンの旨みと香辛料の刺激的な風味が程よくミックスされた商品です。おつまみにピッタリです。

<商品情報>
保存方法: 10℃以下
内容量: 60g
賞味期限: 30日間
アレルギー: 乳、大豆、豚肉
JANコード: 4950833021030

やみつきとんそくん 塩味



国産の豚足を塩をベースに味付けし、豚足本来の旨みを閉じ込めました。小さくカットし、レンジで温めるだけの簡単調理で便利です。

<商品情報>
保存方法: 直射日光を避け常温で保存
内容量: 200g
賞味期限: 180日間
アレルギー: 豚肉
JANコード: 4950833013653

やみつきとんそくん ピリ辛味



国産の豚足を黒コショウやガーリック、唐辛子で味付けしました。小さくカットし、レンジで温めるだけの簡単調理で便利です。

<商品情報>
保存方法: 直射日光を避け常温で保存
内容量: 190g
賞味期限: 180日間
アレルギー: 乳、大豆、豚肉
JANコード: 4950833013660

スモークレバー



国産豚レバーを原料に、ナンチク独自の製法で特有の臭みを極力抑え、オードブルなどに合うまるやかな食感に仕上げました。

<商品情報>
保存方法: 10℃以下
内容量: 100g
賞味期限: 45日間
アレルギー: なし
JANコード: 4950833016524

ミミガスライス



国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、スモーク仕上げた香味豊かなミミガスライスです。サラダやおつまみにピッタリです。

<商品情報>
保存方法: 10℃以下
内容量: 40g
賞味期限: 30日間
アレルギー: 乳、大豆、豚肉
JANコード: 4950833021047



① 黒豚コロッケ



鹿児島県産黒豚肉を使用し、シンプルな味に仕上げました。
お好みのソースを掛けてお召し上がり下さい。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g × 4個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉

JANコード: 4950833705114

② 黒豚チーズコロッケ



鹿児島県産黒豚肉を使用し、濃厚なチーズを閉じ込めました。
お弁当のおかずにもピッタリな一品です。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g × 4個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉

JANコード: 4950833705121

④ みそだれポークステーキ(九州産)



九州産の豚ロース肉を、オリジナルの味噌たれで味付けしました。フライパンで焼くだけで本格的なポークステーキをお楽しみいただけます。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 140g

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、ごま、大豆、豚肉、りんご

JANコード: 4950833702571

⑤ 豚足ポイル



国産の豚肉を1/2にカットし柔らかく茹で上げました。炙り焼きにしたり、煮込んだり、お好みの調理方法でご使用ください。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 5kg

賞味期限: 365日間

アレルギー: 豚肉

③ 黒豚旨辛コロッケ



国産黒豚肉にコチュジャンベースのたれを練り込み、黒豚肉のうまみとたれの辛さが程よくマッチした少し大人向けのコロッケです。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 60g × 4個

賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご

JANコード: 4950833705138

⑥ 味付け豚足(ぼん酢タレ付き)



国産の豚肉を柔らかくなるまで煮込みました。カリッと表面をやいたホイル焼きやコーラーゲンたっぷりの煮込み料理にお使い下さい。

<商品情報>

保存方法: 5℃以下

内容量: 1本(2分割)

賞味期限: 50日間

アレルギー: 豚 添付タレ: 小麦、大豆

JANコード: 4950833700164

⑦ 豚耳スライス



国産豚耳を薄くスライスし、コリコリとした食感をお楽しみいただける商品となっています。サラダやお酒のおつまみに。

<商品情報>

保存方法: -18℃以下

内容量: 200g、500g、1000g

賞味期限: 365日間

アレルギー: 小麦、大豆、豚肉

JANコード: 495083300171(200g)