## 支店・営業所・子会社のご案内



本社・工場	₹899-8605	鹿児島県曽於市末吉町二之方1828	TEL: 0986-76-1200	FAX: 0986-76-1216
特販課	₹899-8605	鹿児島県曽於市末吉町二之方360-8	TEL: 0986-76-1186	FAX: 0986-76-2111
末吉営業所	₹899-8606	鹿児島県曽於市末吉町深川61-2	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	₹860-0834	熊本県熊本市南区江越1丁目10番地3号		
		江越1丁目事務所(I)101号室	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	<b>〒</b> 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		
		(株)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 岡南第三事務所	TEL: 086-800-1040	FAX: 086-800-1042
広島営業所	<b>〒</b> 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

# 商品案内

パム工場商品 ポーション課商品

#### (株)東京ナンチク

関東営業所 〒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

浜松営業所 〒431-1104 静岡県浜松市中央区桜台5-5-1

TEL: 044-276-0264 FAX: 044-276-0166

TEL: 053-430-5775 FAX: 053-430-5771





#### ① ロースハム(L)





国産ロース肉を塩漬し、スモーク仕上げしたロースハムです。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

#### ② 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

#### ④ 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 = - 1:4950833350055

⑤ 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)

## ③ 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。 そのままお召し上がり頂けます。

〈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

## ⑥ カットベーコン





国産豚バラ肉を塩漬・熟成させ、スモーク仕上げし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: 卵、乳、大豆、豚肉 JANコード: 4950833013820



#### ⑦ 荒挽きウィンナー





豚荒挽き肉(国産)をベースに、ナンチク独自の 風味を効かせたウインナーです。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¬¬-F:4950833220020(500g) 4950833220013(1000g)

入り数:50本前後(1000g) 25本前後(500g)

## ⑧ 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)

#### ⑨ 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:160g、370g、1000g

賞味期限:25日間 アレルギー:豚肉

JAN¬¬+:4950833014742(160g) 4950833250089(370g)

4950833250072(1000g)

入り数:6本(160g)、12本~13本(370g)

30本前後(1000g)

## ⑩ 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¬-F:4950833231019

入り数:50本前後

## ① 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イ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スモークで仕上げました。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 内容量:120g 賞味期限:25日間 アレルギー:大豆、豚肉

#### 12 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インナーです。 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:120g 賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JANコード:4950833015893



#### ③ ボンレスハムスライス





国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:100g

賞味期限:25日間

アレルギー: 卵、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード:4950833

#### (14) ベーコンスライス





国産豚バラ肉を塩漬し、スモーク仕上げし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:100g 賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JANコード:4950833

#### ⑤ 生ハム切り落とし





国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじつくりと乾燥・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:75g 賞味期限:30日間 アレルギー:大豆、豚肉

JAN¬-F:4950833131050

#### ⑥ 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、低温でじつくりと乾燥・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、100g 賞味期限:30日間 アレルギー:大豆、豚肉

JAN¬-F:4950833013943(50g) 4950833131036(100g)

#### ① 生ハムスライス





国産豚モモ肉を塩漬・熟成し、低温でじっくりと乾燥・燻製して仕上げた生ハムです。オードブルや 洋風料理の盛り合わせにご利用下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 内容量:50g、100g 賞味期限:30日間 アレルギー:大豆、豚肉

JAN¬—F:4950833012038(50g) 4950833131012(100g)



#### 18 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し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し上がり下さい。

〈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⊐-F:4950833165130

#### 19 ポークソーセージ





国産豚肉を原料に使いボイル仕上げし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)

4950833013875(300g)

#### ② 黒豚とんこつみそ煮





鹿児島県産の黒豚軟骨肉を、味噌や焼酎などで味付けして、軟骨まで食べられるよう柔らかく煮込んだ商品です。

〈商品情報〉

保存方法: 直射日光を避け、常温で保存

内容量: 250g 賞味期限: 180日間

アレルギー: 小麦、さけ、大豆、豚肉 JANコード: 4950833168025

#### ② 黒豚角煮





鹿児島県産の黒豚バラ肉を柔らかくなるまで加熱 し、甘辛い独自のタレで味付けした味わい深い風 味豊かな煮込み商品です。

〈商品情報〉

保存方法:直射日光を避け、常温で保存

内容量:250g

賞味期限:180日間

アレルギー: 小麦、乳、さけ、大豆、豚肉

JANコード: 4950833430153

#### ② 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し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

## ② 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(70g×5本)

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



#### ② 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ろ 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

#### ② ミミガースライス





国産豚耳を使用し、塩味をベースに味付けし、ス モーク仕上げした香味豊かなミミガースライスで 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:50g

賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JAN⊐-F:4950833131029

#### ② やみつきホルモン みそ





九州産の豚ホルモン4種をコクのあるみそたれで 柔らかく煮込みました。湯煎またはフライパンで加 熱してお召し上がり下さい。

#### 〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 または -18℃以下

内容量:200g

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

#### ② やみつきホルモン ピリ辛





九州産の豚ホルモン4種を醤油と味噌をベースと したピリ辛たれで柔らかく煮込みました。湯煎また はフライパンで加熱してお召し上がり下さい。

#### 〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 または -18℃以下

内容量: 200g

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

## ②6 手羽元スモーク





国産鳥手羽元をオリジナルの調味液で塩漬後、 スモークをかけて仕上げています。ボイルして温 めてからお召し上がり下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 内容量:300g 賞味期限:45日間

アレルギー: 乳、大豆、鶏肉、豚肉 JAN = - : 4950833073015



#### 29 やみつきホルモン しお





九州産豚ホルモン4種を塩とスパイスを効かせた 味付けで柔らかく煮込みました。湯煎またはフライ パンで加熱してお召し上がり下さい。

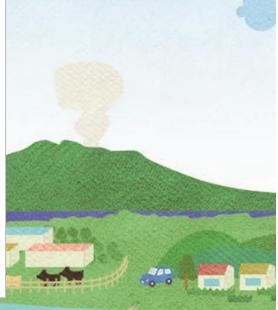
#### 〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 または -18℃以下

内容量:200g

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 = - F: 4950833701802



#### ③ 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

JANコード:4950833012052

#### ③ 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:75g

賞味期限:30日間

アレルギー:乳、大豆、豚肉 JANコード:4950833018085

#### ③ 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 = - F: 4950833013653

#### ③ 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

## ③ 炭焼⊐□□□□





国産豚肉を味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。 袋ごとボイルするか、袋から出して電子レンジで加熱してお召し上がり下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下 内容量:150g 賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉 JANコード:4950833011796(150g)



#### ③ 豚かしらの炭火焼





国産豚カシラニクをガーリックの効いたスパイスで 味付けし、炭火でじつくりと焼き上げました。ボイル は袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて 袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり 下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下

内容量:90g

賞味期限:50日間

アレルギー:小麦、大豆、豚肉 JANコード:4950833017491

#### 36 豚しろもつの炭火焼





国産豚しろもつをガーリックの効いたスパイスで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。ボイルは袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下

内容量:65g

賞味期限:50日間

アレルギー:なし

JANコード: 4950833017507

#### ③ 豚ハラミの炭火焼





国産豚ハラミをガーリックの効いたスパイスで味付けし、炭火でじっくりと焼き上げました。ボイルは袋ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋のまま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下

内容量:80g

賞味期限:50日間

アレルギー: 小麦、大豆、豚肉 JANコード: 4950833017439

#### ⑧ 九州産豚あご肉のみそ漬け炭火焼





国産原料で作られた鹿児島麦味噌に二晩漬け 込み、炭火でじつくりと焼き上げました。ボイルは袋 ごと。電子レンジは、一部切り込みを入れて袋の まま、又は袋から出し加熱してお召し上がり下さい。

〈商品情報〉

保存方法:10℃以下

内容量:100g

賞味期限:50日間

アレルギー:大豆、豚肉

JANコード: 4950833017842



#### ③ 黒豚MEGUMIウインナー





鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、副原料も 鹿児島県産にこだわりました。黒豚の旨味を引き 立てる素材を厳選し、食べた瞬間幸せな気持に 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

内容量:144g

賞味期限:25日間

アレルギー:豚肉

JAN¬-F:4950833018702

#### 40 黒豚MEGUMIガーリックウインナー





鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、副原料も 鹿児島県産にこだわりました。食べた瞬間幸せな 気持に恵まれるようにと願って作ったウインナーで す。ガツンとしたに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

内容量:144g 賞味期限:25日間

アレルギー: 豚肉

JAN = - F: 4950833018719

#### ④ 黒豚MEGUMIジンジャーウインナー





鹿児島県産黒豚肉をメイン原料として、副原料も 鹿児島県産にこだわりました。食べた瞬間幸せな 気持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

内容量:144g 賞味期限:25日間 アレルギー:大豆、豚肉

JAN¬-F:4950833018726



## ポーション工場製品

#### 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×5個 當味期限:180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉 JANコード: 4950833701468

#### 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。

お弁当のおかずにピッタリな一品です。

〈商品情報〉

保存方法:-18℃以下 内容量:60g×5個 賞味期限:180日間

アレルギー: 小麦、乳、大豆、豚肉 JANコード: 4950833701475

#### 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 豚足ボイル



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×5個 (業務用)60g×100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

#### ⑥ 味付け豚足(ぽん酢タレ付き)





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

JAN3-F: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)