

OHTAMA HAM
MATOI

ドイツ式の伝統技術がいきづく本物の味



2024年4月(予定)
リブランド!

燻製にこだわり、薫香の深みと
肉の旨味をさらに引き出しました。

大多摩ハムのMATOIは、ドイツ式の伝統製法を基本にしつつ燻製工程にこだわり、奥行のある薫香と、国産豚の旨味をより引き出した製品シリーズです。

特に繊細な製法「直火式燻製」で作られる製品は、時間をかけて国産山桜のおが粉をじっくり燻すことで、香り豊かで格別な風味に仕上げました。

大多摩ハムの傑作「感動するベーコン」

本場ドイツと同様の非加熱で作るベーコンは、「直火式燻製」の特徴が最も表れている人気の製品です。丸二昼夜かけて、しっかり纏った薫香と凝縮した肉の旨味が調和した傑作で、感動する美味しさと評価されています。



原材料に肉質が良い銘柄豚「TOKYO X」を使用したのがMATOIプレミアムです。TOKYO Xは東京都が開発した銘柄豚。上質な香り、独特の甘み、爽やかな旨味があり、ワンランク上の美味しさが堪能できます。

2003年に東京都から味、品質ともに優れ、自信をもってお薦めできる「東京都地域特産品」に認証されました。

