

100%神奈川県産豚肉使用

高座豚 無添加熟成“生ハム”原木 先行予約販売、開始

1本6kg 56,160円(税込・送料込み)



年間120本限定製造

高座豚 無添加熟成“生ハム”原木、
毎月10本、限定先行予約を承ります。恐れ入りますが、
お申し込み順優先となります。ご予約はお早めに。



生ハム職人 勝又光介

大学にて食品を学び、高座豚手作造りハムに入社。2018年社内制度でドイツに留学。

ヨーロッパで作られている生ハムの製法を習得し帰国。約10年間の試行錯誤の末、高座豚による生ハムづくりに成功。

商品の詳細・ご予約・お問い合わせは
www.kouzaham.or.jp/business/namahamu/



TEL:042-750-8641
FAX:042-750-8629



高座豚 無添加熟成“生ハム”へのこだわりとは

素材の高座豚は、高座豚手造りハムの直営農場で、独自にブレンドした飼料をたっぷり食べさせ、6ヶ月丁寧に管理育成、約120kgに成長した豚のモモを使用しています。
 添加物は一切使いません。素材と沖縄海水塩のみ。
 イタリア産プロシュートと同じ製法で、18ヶ月以上熟成させ、じっくりと旨味を凝縮させます。



高座豚 無添加熟成“生ハム”の美味さとは

切り立てはナッツの香りがします。
 また、日本で作っているからでしょうか、醤油や味噌のような風味があるのも特徴的です。
 生ハムは菌によって熟成されます。
 日本の菌には、日本らしい風味を醸し出すチカラはあると感じます。



FAX送信方向



ご注文日時 年 月 日

ご注文用紙

FAX でのご注文は下記ご注文用紙にご記入の上お送り下さい。

ご注文主様	カナ	〒	—	都道 府県
	お名前			
	電話番号			

※ご自宅へお届けの場合は「同上」とご記入ください。氏名・電話番号・ご住所の記入は不要です。

お届け先	カナ	〒	—	都道 府県
	お名前			
	電話番号			

注文商品	金額	数量	配達指定		
高座豚 生ハム原木(1本6kg)	¥56,160(税込・送料込み)	本		月 日	午前中 14-16 16-18 18-20 19-21

注意事項

■ お支払いについて

- ・商品ご予約後にご請求書を郵送します。専用振込用紙にてゆうちょ銀行、または指定の金融機関にてお振込みください。
- ・商品お受け取り時の代引きも可能です。その場合、代引き手数料はお客様のご負担をお願い申し上げます。

■ 領収書発行について

- ・銀行振込の場合、お支払いの際に金融機関で発行される「振込明細書」が領収書となります。
ネットバンクの場合は、「決済完了画面」を印刷したものが領収書となります。
- ・銀行振込の場合、領収書の二重発行となる為当店より別途発行は致しかねます。

■ 配送について

- ・全商品クール配送となります。
- ・簡易包装となります。
- ・のしは無料でお掛け致します。名前の記入等ございましたらお申し付けください。

■ お届けまでにかかる日数

- ・ご注文またはご入金頂いてから約2週間で配送します。お急ぎの場合は備考欄にご記載ください。
但し、お歳暮・お中元等の繁忙期は遅れる場合がございます。万が一遅れる場合には納期をお電話またはメールにてお知らせ致します。ご了承下さい。

ご注文方法

WEB、電話、FAXのいずれかの方法でお申し込みください。

ご予約フォーム

www.kouzaham.or.jp/business/namahamu/yoyaku.html



TEL

042-750-8641

FAX

042-750-8629