

NICHIEI HAM CO., LTD GUIDE BOOK

We've rediscovered a common world taste.

世界共通の
おいさを
再発見
しました。

Ham
Sausage
Bacon
etc



ニチエー・ハム

日本栄養加工食品工業株式会社

お客様 各位

拝啓

貴社ますますご盛栄の事と、お喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。

弊社では、ハム・ベーコン・ソーセージ類をご提供させて頂いております。
今回は、その中からほんの一部ですが、紹介させていただきます。

ご注文は生産ロット単位でお願いしております。
ソーセージ類では100kg～と比較的小ロットから対応可能な商品もございます。

常時在庫を備えている品もございますので、更に少量から対応が可能な場合もございます。

弊社のもう一つの特徴として、専任の開発スタッフによるOEM開発も致しております。

お客様のご希望にあわせて開発させていただきますので、ご遠慮なくお問い合わせ下さい。

敬具

ベーコン

■原型を残したタイプ(吊るしタイプ)

～山桜チップで薫製しました。芳醇な薫りをお楽しみ頂けます～



*自然原料の為、大きさにバラツキが生じます。

商品名	吊るしベーコン
特徴	・豚ばら肉を使用したベーコンです。 ・着色料不使用
原材料表示	豚ばら肉(輸入)、糖類(水あめ、乳糖、ぶどう糖)、食塩、卵たん白、たん白加水分解物／カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)

■成型タイプ

・リテーナー(約4×22×42cm)に詰めて加工した事で大きさが均等になり、各種加工に適しております。



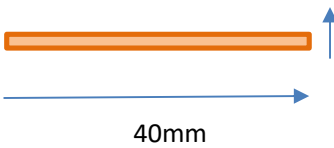
商品名	バラベーコン(リテーナー)
特徴	・豚ばら肉を使用したベーコンです。 ・着色料不使用
原材料表示	豚ばら肉(輸入)、糖類(水あめ、乳糖、ぶどう糖)、食塩、卵たん白、たん白加水分解物／カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)

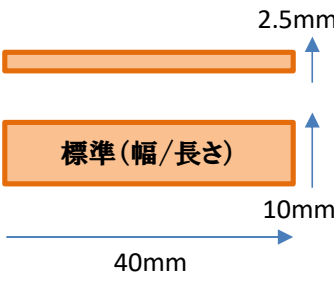
商品名	カナディアンベーコン
特徴	・豚ロース肉を使用したベーコンです。 ・着色料不使用
原材料表示	豚ロース肉(輸入)、糖類(水あめ、乳糖、ぶどう糖)、卵たん白、食塩、たん白加水分解物／カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)

商品名	ショルダーベーコン
特徴	・豚肩肉を使用したベーコンです。惣菜ベーコンより安価になります。 ・着色料不使用
原材料表示	豚肩肉(輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、卵たん白、食塩、植物性たん白、乳たん白、たん白加水分解物、香辛料／リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む。)

商品名	イタリア産ベーコン
特徴	・ホエー(乳清)を飼料にして育てられたホエー豚です。 ・着色料不使用
原材料表示	豚ばら肉(イタリア産)、糖類(水あめ、乳糖、ぶどう糖)、食塩、卵たん白、たん白加水分解物／カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む。)

ベーコン 加工品紹介

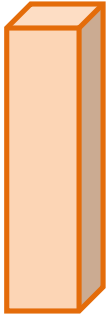
加工名		スライス		推奨ベーコン	
特徴		・厚さは1.5mmから2cmの厚切り迄。 ・トレー入り、お好みのブロックカットも対応可能。		・板ベーコン(注:重量にバラツキが出ます) ・バラベーコン	
内容量		～1,000g	賞味期限	冷凍180日	
規格サイズ		500×20pk、1000g×10pk	ケース重量	10.0kg	スライス厚 目安
包装形態		例) 500g包装 		例) 1kg包装 	
		厚さは1.5mmから20mm  40mm			

加工名	チップ			推奨ベーコン	
特徴	・10mm×40mm×2.5～3.0mmの短冊状(標準) ・幅/厚さについては対応可能。(高さは40mm固定)			・バラベーコン ・ショルダーベーコン	
内容量	500～2000g	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	1000g×10pk	ケース重量	10.0kg	大きさ目安(標準タイプ)	
包装形態	例) 1kg包装 拡大				
					

ベーコン 加工品紹介

加工名	チップN			推奨ベーコン	
特徴	・10mm×10mm×2.5～3.0mmの正方形タイプ ・薄切りで細かくカットされてます。			・バラベーコン ・ショルダーベーコン	
内容量	～2000g	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	2000g×5pk	ケース重量	10.0kg	大きさ目安	
包装形態	例) 2kg包装 拡大  			10mm×10mm×2.5～3.0mm 正方形タイプ  	

加工名	ダイス			推奨ベーコン	
特徴	・5mm×5mm×5mm、10mm×10mm×10mmの立方体。 ・ベーコンの形、食感を強調出来ます。			・バラベーコン ・ショルダーベーコン	
内容量	500g～2000g	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	2000g×5pk	ケース重量	10.0kg	大きさ目安	
包装形態	例) 2kg包装 拡大  			10mm 5mm  	

加工名	拍子切り			推奨ベーコン	
特徴	・5mm×5mm×40mm、10mm×10mm×40mmの立方体。 ・ベーコンの形、食感を強調出来ます。			・バラベーコン ・ショルダーベーコン	
内容量	500g～2000g	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	1000g×10pk	ケース重量	10.0kg	大きさ目安	
包装形態	例) 1kg包装 拡大  			5mm 10mm 4cm  	

ハム

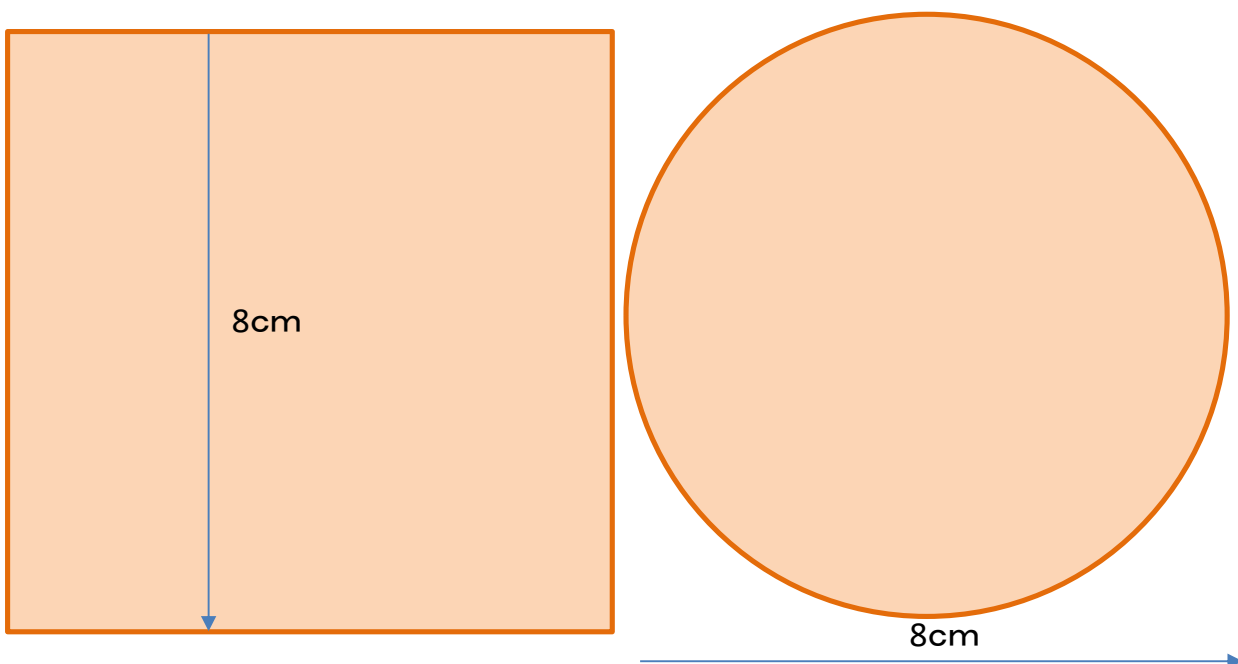
- 特徴**
- ・8cmの丸タイプと8cm×8cmの角タイプが御座います。
 - ・用途、予算に合わせた選択が可能です。
 - *下記以外、原材料や部位、規格などの各要望に加工可能です。

商品名	ポークチョップドハム
特徴	オールポークのチョップドハムです。
原材料表示	豚肉（輸入）、植物性たん白、乳たん白、食塩、糖類（砂糖、水あめ）、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に乳成分・豚肉・大豆を含む）

商品名	Nチョップドハム
特徴	チキン＆ポークのチョップドハムです。比較的安価になります。
原材料表示	鶏肉（国産）、豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、酵母エキス／加工でん粉、調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール）

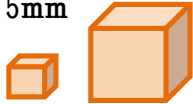
商品名	ロースハム
特徴	豚ロース肉を使用した製品です。
原材料表示	豚ロース肉（輸入）、卵たん白、大豆たん白、乳糖、食塩、乳清たん白濃縮物、還元水あめ、乳たん白／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む。）

大きさ目安



ハム 加工品紹介

加工名	スライス	推奨ハム
特徴	・厚さは2mm～15mmの厚切り迄。 ・ご希望により1/2、1/4カット等対応致します。	・ポークチョップドハム(オールポーク) ・Nチョップドハム(チキン&ポーク)
賞味期限	・冷凍180日	・ロースハム
包装形態	*チョップドハム *ロースハム  	スライス厚 目安 

加工名	ダイス	推奨ハム
特徴	・5mm×5mm×5mm、10mm×10mm×10mmの立方体 ・ハムの形、食感を強調出来ます。	・ポークチョップドハム(オールポーク) ・Nチョップドハム(チキン&ポーク)
賞味期限	・冷凍180日	・ロースハム
規格サイズ	2000g×5pk	ケース重量 10.0kg
包装形態	例) 2kg包装 拡大  	大きさ目安 5mm 10mm 

ウインナー/フランク

原材料や部位、規格などの各要望に加工可能です。

- ・御希望の用途や、御予算など、ニーズに合わせて商品を製造致します。
(オールポーク、ポーク&チキン、チキン&ポーク他)
- ・食感についても、数種類のあらびきのサイズにて対応頂けます。
- ・味もプレーンタイプから激辛、チーズ入り等々幅広くご用意致しております。
 - ・ハンスモーク及び、山桜チップで「燻製」した製品が御座います。

価格目安	高	安
主原材料	オールポーク	チキン&ポーク ポーク&チキン
食感等	あらびき (5mm、6mm、8mm 等)	ノーマル
ケーシング	天然腸 (羊腸、豚腸)	人工 (コラーゲン)
ケーシング(太さ)	細かい 18mm~20mm	基準
サイズ(長さ)	短い (5cm~)	長い (約30cm迄)
生産量	1ロット 100kg~	

味

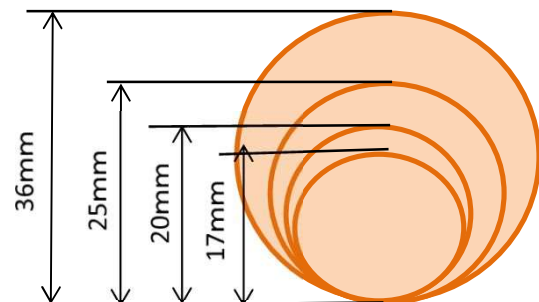
[NB品]

- ・プレーン
- ・黒胡椒ガーリック
- ・ハーブ
- ・青シソ
- ・チョリソー(辛)

[PB品]

- ・ガーリック
- ・あらびき
- ・バジリコ(無塩漬)
- ・唐辛子
- ・チョリソー(無塩漬)
- ・しいたけ
- ・キムチ
- ・チーズ
- ・牛タン

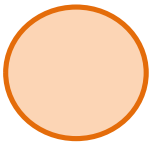
太さ目安



名称定義

名称	ケーシング太さ
フランク	20~36mm未満(豚腸)
ウインナー	20mm未満(羊腸)

ウィンナー加工品紹介

規格サイズ	1kg×10pk	包装形態	(kg)	(pk)	太さ目安	
ケース重量	10kg				約19mm	
賞味期限	180日(kg) 365日(pk)				長さ目安 約10cm	

商品名	あらびきウィンナー	内容量 (1本約26g)	1kg(約38本入) 130g／1pk(5本入)
特徴	あらびきの歯ごたえの食感と旨味を閉じ込めた桜チップの燻製薫るウィンナーです。 オールポーク		
原材料表示	豚肉(輸入、国産)、食塩、砂糖、香辛料／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)		

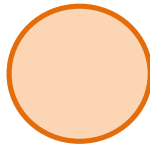
商品名	唐辛子ウィンナー	内容量 (1本約26g)	1kg(約38本入) 130g／1pk(5本入)
特徴	一味唐辛子のピリッとした辛味と肉の旨味が合わさった40年以上続くロングセラー商品です。 オールポーク		
原材料表示	豚肉(輸入、国産)、食塩、砂糖、香辛料／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)		

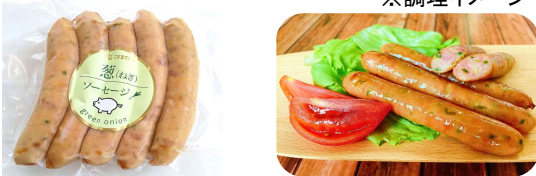
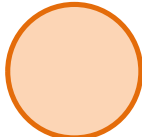
商品名	ガーリックウィンナー	内容量 (1本約26g)	1kg(約38本入) 130g／1pk(5本入)
特徴	生にんにくを入れ、にんにくの香り、スモークの香りがあとを引く味わいです。 オールポーク		
原材料表示	豚肉(輸入、国産)、食塩、香辛料、砂糖／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)		

商品名	黒胡椒ウィンナー	内容量 (1本約23g)	1kg(約43本入) 115g／1pk(5本入)
特徴	本来の肉の旨味が楽しめる、塩とブラックペッパーで味付けをしたソーセージです。 オールポーク		
原材料表示	豚肉(輸入)、豚脂肪、食塩、香辛料、砂糖、たん白加水分解物／調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉、大豆を含む)		

商品名	バジリコウィンナー	内容量 (1本約26g)	1kg(約38本入) 130g／1pk(5本入)
特徴	バジルを肉に練り込み、バジルの香りと肉の旨味があふれる一品です。 オールポーク		
原材料表示	豚肉(輸入)、食塩、香辛料、砂糖／調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、香料		

ウィンナー加工品紹介

商品名	バラエティソーセージ			原材料	
特徴	あらびきブレン、唐辛子、ガーリック、無塩漬チョリソー(白コショウ)、無塩漬パジリコの5本セット。			豚肉(輸入、国産)、食塩、香辛料、砂糖／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、発色剤(亜硝酸Na)	
内容量	26g/本	賞味期限	冷凍365日		
規格サイズ	5本/pk(130g×30pk)	ケース重量	3.9kg	太さ目安	
包装形態	＊単味pkも可能です。  ←右から ガーリック 無塩漬パジリコ あらびき 無塩漬チョリソー (白コショウ) 唐辛子			約18mm  ＊天然腸(羊腸)使用	

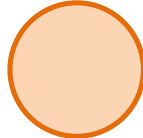
商品名	葱(ねぎ)ウィンナー			原材料	
特徴	・国産ねぎを使用して風味豊かなウィンナーに仕上げました。			豚肉(輸入)、豚脂肪、長ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、たん白加水分解物／加工でん粉、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	
内容量	20g/本	賞味期限	冷凍365日		
規格サイズ	100g×30pk入り	ケース重量	3kg		太さ目安
包装形態	※調理イメージ 				約20mm  *天然腸(羊腸)使用。
その他	*サイズ、pk入り数等変更可能です。				

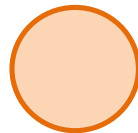
◆その他のウィンナー加工品

・うず巻きウィンナー



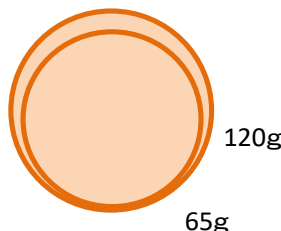
ウィンナー加工品紹介

商品名	キムチウィンナー			原材料	
特徴	・本場韓国産の白菜キムチを刻んで混ぜ込んだウィンナーです。			豚肉（輸入）、キムチ、豚脂肪、食塩、糖類（砂糖、乳糖）、香辛料、卵たん白、たん白加水分解物、粉末酢／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸味料、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、香料、（一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む）	
内容量	20g/本	賞味期限	冷凍365日		
規格サイズ	20g×10本×50pk	ケース重量	10kg		太さ目安
包装形態					約20mm  *天然腸(羊腸)使用。
その他	*サイズ、pk入り数等変更可能です。				

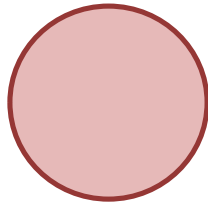
商品名	チキン&ポークウィンナー輪切り			原材料	
特徴	・ウィンナーを輪切りにしています。(5mm)			鶏肉(国産)、豚脂肪、豚肉、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、香辛料／加工でん粉、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に鶏肉・豚肉・牛肉を含む)	
内容量	1000g/pk	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	1000g×10pk入り	ケース重量	10kg		太さ目安
包装形態					約17mm  *コラーゲンケーシング使用(牛由来)
類似製品	・ポークウィンナー輪切り ・チョリソー輪切り ・フランク輪切り その他、全てのウィンナー、フランクで可能です。 ■使用目的に合わせたサイズ、味で輪切り可能です。				

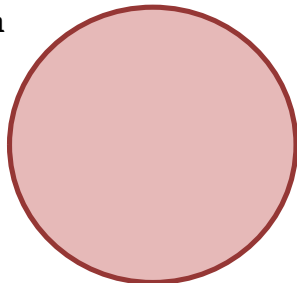
フランク フルト加工品紹介

商品名	串付フランクフルト		原材料
特徴	・チキン&ポーク ・コラーゲンケーシング使用。		鶏肉(国産)、豚脂肪、豚肉、食塩、砂糖、香辛料、たん白加水分解物／加工でん粉、調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)(一部に鶏肉・豚肉・大豆・牛肉を含む)
内容量	65g/本〜	賞味期限	冷凍365日

規格サイズ	10本/pk	ケース入数	10pk入	太さ目安																														
包装形態																																		
サイズ	■目安です。充填内容により変化します。																																	
(串は除)	<table><tr><td>内容量(g)</td><td>太さ(mm)</td><td>長さ(cm)</td><td>ケース重量</td><td>その他</td></tr><tr><td>65</td><td>25</td><td>14～15</td><td>6.5kg</td><td>筋目入り</td></tr><tr><td>90</td><td>29</td><td>14～15</td><td>9.0kg</td><td>筋目入り</td></tr><tr><td>120</td><td>27</td><td>20～21</td><td>12kg</td><td>筋目入り</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				内容量(g)	太さ(mm)	長さ(cm)	ケース重量	その他	65	25	14～15	6.5kg	筋目入り	90	29	14～15	9.0kg	筋目入り	120	27	20～21	12kg	筋目入り										
内容量(g)	太さ(mm)	長さ(cm)	ケース重量	その他																														
65	25	14～15	6.5kg	筋目入り																														
90	29	14～15	9.0kg	筋目入り																														
120	27	20～21	12kg	筋目入り																														
	筋目 																																	
類似製品	(例)チーズ入りフランク ・チーズ入りフランク60g(リオナソーセージ) ・牛タン入りフランク ・しいたけ入フランクフルト  *その他、使用目的に合わせたサイズ、味で生産致します。																																	

ボロニアソーセージ加工品紹介

商品名	ボロニアソーセージスライス			原材料	
特徴	・小径なのでピザ等のトッピングに最適です。 ・スライス厚は変更可能。直径は約40mm			豚肉（輸入）、鶏肉、豚脂肪、糖類（水あめ・砂糖）、香辛料、食塩、たん白加水分解物／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、くん液、酸化防止剤（ビタミンC）、コチニール色素、発色剤（亜硝酸Na）（一部に乳成分、豚肉、鶏肉、大豆を含む。）	
内容量	400g	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	400g×30pk入り	ケース重量	12kg		太さ目安
包装形態	400g/pk		断面		約40mm
					
類似製品	・ボロニアソーセージ5mmダイス ・大判ボロニアソーセージスライス400g ・ボロニアロングソーセージ *各種加工対応致します。				

商品名	ビアソーセージ スライス			原材料	
特徴	・ポークソーセージよりも脂身の量が少なく、ピリッとコショウの効いたノンスモークタイプのソーセージです。スライス厚は1.5～10mmで変更可能。直径8cm。			豚肉（輸入）、鶏肉、豚脂肪、食塩、香辛料、砂糖、たん白加水分解物／加工でん粉、調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、コチニール色素、香辛料抽出物、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、くん液、（一部に豚肉、鶏肉、大豆を含む）（でん粉含有率：6%）	
内容量	1000g/pk	賞味期限	冷凍180日		
規格サイズ	1000g×10pk	ケース重量	10kg		太さ目安
包装形態	例) 1000g/pk				約80mm
	 				
類似製品	・ビアソーダイスカット10mm *各種加工対応致します。				

その他 加工品紹介

商品名	豚肩ロースチャーシュースライス(大)			原材料
特徴	一枚毎にシートを敷いた、とり易いパッケージです。そのままラーメンのトッピングにご利用頂けます。厚さ変更可能です。直径約7～8cm。			豚肩ロース肉(輸入)、醤油、砂糖、卵たん白、食用油脂、発酵調味料、香辛料、食塩／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(一部に、小麦、卵、乳成分・豚肉・大豆を含む)
内容量	500g/pk	賞味期限	冷凍180日	
規格サイズ	500g×24pk	ケース重量	12.0kg	厚さ目安(通常は2mm)
包装形態	例) 500g/pk  			
類似製品	- 豚肩ロースチャーシュースライス(小)(直径約6cm)(500g×20pk入) - 豚肩ロースチャーシュー原木(1kg×10本入)			

◆こちらの商品案内は弊社ホームページよりダウンロードが可能です◆



ニチエイハム
ホームページ



Twitter



Instagram



Facebook



ニチエイ・ハム

日本栄養加工食品工業株式会社

お問い合わせは電話、FAX、メール、ホームページよりお気軽にどうぞ。

TEL 0270-74-0477

FAX 0270-74-1542

メールアドレス nichiei1@nichieiham.co.jp

ホームページ <https://www.nichieiham.co.jp/>