

## 世界初製法の「サッポロクラフト生ハム」ついに商品化に成功！ 日本最高の生ハムを札幌名物に、クラウドファンディングで支援募集

～ コロナ禍の今だからこそ。生ハムで札幌を盛り上げたい ～

北一ミート株式会社(本社:北海道札幌市東区、代表取締役:田村 健一)は、世界初製法の「サッポロクラフト生ハム」を2021年4月26日(月)～6月17日(木)まで、株式会社GREE(グリーン)運営の購入型クラウドファンディング「Fanbeats(ファンビーツ)」で限定先行販売をスタートしました。

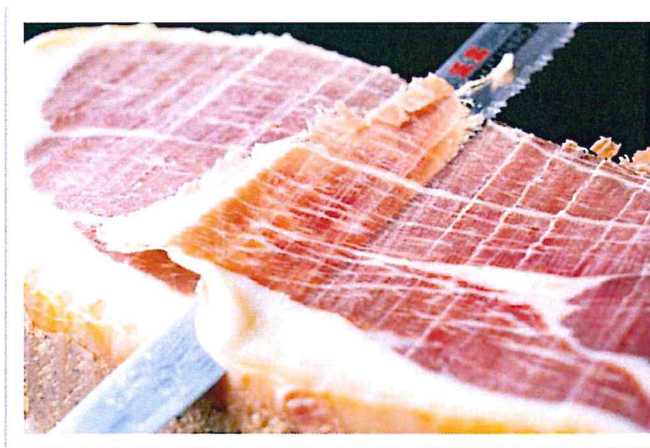
札幌の空気でしか作れないこの製法を、自社独占ではなく、地域の皆で生ハムを作り、札幌の名物にし、札幌を盛り上げたいという思いから「GI(地理的表示保護制度)」を取得し、サッポロクラフト生ハム協会設立を実現するための、資金を募集しています。

5月24日(月)現在の進捗状況は次の通りです。

- ・支援総人数:92人
- ・残り日数:24日[実施期限:2021年6月17日(木)23:59]

●クラウドファンディング <https://fanbeats.jp/projects/195>  
初物の生ハムがリターンとして購入できます。

●【サッポロクラフト生ハム】-世界初製法への道 田村 健一 インタビュー映像  
<https://youtu.be/VcFEYTBmMw>



**【サッポロクラフト生ハム】とは、原材料は「肉」と「塩」のみ。札幌の空気で作る非加熱の生ハム**

特長①ナッツやチーズのような熟成香

特長②長期熟成なのにしっとり仕上がる

(札幌の気候に適した方法で長期熟成。余市キャメルファームのワインを飲んで育った世にも珍しい贅沢な「余市北島ワインポーク」を使用。大きくて保湿性が高いため、長期熟成に耐えうる肉質。毎週4頭しか屠畜してないので、毎週8本しか仕込めないため、クラウドファンディング限定での販売になる予定)

特長③札幌でしか作れない。





## 【サッポロクラフト生ハム】誕生の背景

肉の卸業者として41年『美味しい肉』に拘り、その経験を生かして15年前に始めた【生ハム作り】

生ハムを一口食べただけで、どんな環境におかれて熟成してきたのかわかるほど。

何度も色んな失敗を経験そして、それでも札幌で生ハムを作り続けていたら、最高に美味しい生ハムができるようになった。それが普通のことではない、札幌の気候だからできるというのに気づくのに15年かかりました。



コロナ禍になり、肉の卸業者である会社が大打撃を受ける。「うちが暇だということは、北海道、札幌の飲食店が大変なことになっている。ピンチをチャンスに！このプロジェクトを実施するのは今しかない！」と決意し、社運をかけ、このプロジェクトにチャレンジします。

目指すのは、「日本最高の生ハムが食べたかったら、札幌へ！」を合言葉に、全国のお肉やワインの愛好家が札幌に集うようになること。プロジェクトで集まった資金は、「GI(地理的表示保護制度)」を取得し、サッポロクラフト生ハム協会設立のために使用、【サッポロクラフト生ハム】を札幌の名物にします！

札幌でしか作れない生ハムを、札幌のみんなが作ったら札幌がすごくなる！札幌クラフト生ハムを札幌中の飲食店が使い始めたら、、、一人だけの、一社だけの夢ではありません。みんなで札幌を盛り上げましょう！

●サッポロクラフト生ハムに興味のある方が、現在 926 人参加中！Facebook グループ「肉伝道師が贈る世界初の【生ハム】を食べよう！クラウドファンディング計画！」

<https://www.facebook.com/groups/824791841666838>



## 初物の【サッポロクラフト生ハム】が買えるのはココだけ！

●クラウドファンディングのリターンの一例※下記全て、税込、送料込

第 1 位: 18 ヶ月生ハム 300g+札幌セシーナ(牛の生ハム)200g/9,000 円

第 2 位: 12 カ月生ハム 300g/5,000 円

12 カ月生ハム 300g+パテ 2 枚/6,500 円

第 4 位: 18 カ月生ハム原木1本(8.5 kg前後)+台+ナイフ/78,000 円

12 カ月生ハム原木1本(8.5 kg前後)+台+ナイフ/63,000 円

第 6 位: 12 カ月生ハム 300g+白ワイン/10,000 円



札幌セシーナとは…70 日熟成させた牛の生ハムのようなもの。摂氏 3.5℃の塩蔵に入れて 42 日間。じっくり寝かせて脂の融点を下げ、甘味を引き出す。原料は十勝ハーブ牛をチョイス。生の牛肉を食べているような感覚を残しつつ、しっかり水分活性を上げて、且つ旨味を引き出しています。ハーブ牛の旨い味と、とろける食感と甘味が抜群に美味しいです！

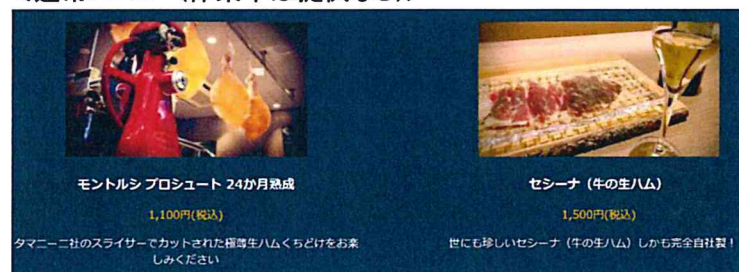
●直営のレストラン La Boucherie 29 (ラ・ブーシューリー・ヴァンヌフ)  
(北海道緊急事態宣言により、5 月末までは休業、テイクアウトのみ)

住所: 北海道札幌市中央区南1条西1-13-5 小六ビル1F

問合せ: laboucherie29@gmail.com(休業中はメールで注文受付中)

URL: <https://laboucherie29.owst.jp/>

<通常メニュー(休業中は提供なし)>



<テイクアウトメニュー>

北海道も緊急事態宣言。。。動かず肉を焼こう

BBQ セットを緊急リリース

題して #お肉事態宣言セット

国産丸どりハーフカット 1 羽分(1kg)

サガリ 1kg

ラムショルダー スライス 1kg

牛タン スライス 500g

ポーク フランク 4 本

塩ホルモン 600g

重量 4.38kg

税込 10,000 円





## メディア掲載情報

・北海道情報誌 HO [ほ]  
2021年1月25日発売 Vol.160  
いま会いたい極めびと  
└目利きの匠  
肉の目利き  
北一ミート 田村健一さん  
La Boucherie29(札幌)



・HTB 北海道テレビ放送株式会社 イチオシ!!  
工場、熟成庫、生ハム製造をナビゲート  
2021年5月放送予定



## 【写真データ】

こちらからダウンロードしてお使い下さい※ダウンロード期限は、2021年6月23日(水)までです。

<https://xgf.nu/DRwX>

## 【会社概要】

会社名:北一ミート株式会社

所在地:

本社・食肉工場 札幌市東区東雁来6条2丁目2-25

加工工場 札幌市東区東苗穂5条3丁目7-11

帯広畜産大学 branch office 帯広市稲田町西2線11番地 帯広畜産大学 産学連携センター内

代表者:田村 健一

設立:昭和55年2月

URL:<https://www.kitaichimeat.com/>

事業内容:総合食肉卸及び加工製品製造販売、飲食店経営



## 【お客様からのお問い合わせ先】

北一ミート株式会社

TEL:011-783-7111(9時~17時)

FAX:011-783-7268

e-mail:k-tamura@kitaichimeat.com

## 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

北一ミート株式会社、代表取締役 田村 健一

TEL:011-783-7111(9時~17時)

e-mail:k-tamura@kitaichimeat.com