

「大山ハム」新工場が操業開始!



「大山ハム」ブランドでハム・ソーセージなどの食肉加工品の製造を行う大山春雪さぶーる株式会社(植田正治写真美術館隣接地(伯耆町須村))に工事を進めていた大山工場が、7月13日(水)に完成し、操業開始しました。

本工場は、平成29年から本町が誘致を進め、令和元年10月に新工場建設を決定。令和3年6月に着工し、このたび完成に至りました。

地域に根差した安定性の高い企業の進出により雇用の場が拡大されました。加えて、同グループ企業のア・ウォーターアグリ&フーズ株式会社により、工場直売店やカフェの機能を持つ「テラスザダイセン」が9月に完成し、大山山麓の新たな立寄りの場、観光スポットとなることが期待されます。

本工場は鉄骨平屋建て、延床面積3,031平方メートル。雇用は米子工場からの異動を含めて約50人です。

新工場建設にあたっては、令和元年度から令和4年度にかけて環境・周辺整備を町で行いました。具体的には製品の製造に必要な水を確保するための

水道施設の改修や配水池の新設、下水処理工事、周辺地域の雨水対策などです。これらの整備により、安定した製造・販売のできる工場の建設が可能となりました。

竣工式・祝賀会

7月13日(水)には竣工式が行われ、同社関係者、森安保町長など約50人が出席。宮司が祝詞を読み上げ、出席者は安全に工事が完了したことを感謝し、玉串奉奠を行いました。

また、竣工式に続いて祝賀会が開催され、工場の完成を祝いました。

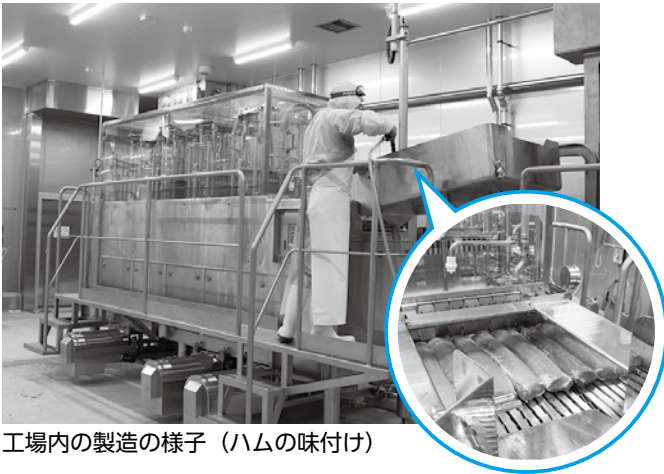


竣工式の様子

工場で作られる製品

大山工場では、熟成ロースハム、熟成ベーコンなどの製品が作られます。工場内には最新設備が導入されており、今年度は年間900トン、1日当たり約5トンの生産を見込んでいます。これらの製品は、西日本を中心に百貨店、スーパーなどで販売されます。

5トン×265V×3m
大山工場では1日に生産する5トンは、ハム約33万枚分にあたります。毎日1枚ずつ食べると、食べきるのに約900年かかる量です。



工場内の製造の様子（ハムの味付け）

大山工場で作る製品のこだわり

大山工場では、「熟成」シリーズの製品を主に製造します。この「熟成」シリーズの製品の中でも、熟成ロースハムは特別に美味しいと人気の高い製品のひとつです。

おいしさの秘密は、①熟成に適した原料肉を使用し、②調味後7日間じっくりと漬け込むことによるもの。そうすることで肉の中から独特のキュアリングフレーバーと呼ばれる熟成香が生まれ、しっかりとした肉の食感と相まって満足感のあるおいしいハムができあがるのだそうです。

社員の皆さんのおすすめの食べ方は、サンドイッチや春巻きに入れて食べることだそうです！



大山工場の製品の出荷

本工場での製造は7月14日（木）頃から本格開始され、業務用冷凍品は7月18日（月）から、チルド品は8月15日（月）以降に全国各地へ届けられます。伯耆町内のスーパーでも販売される予定です。

工場隣設のカフェでゆっくりと

大山工場の美術館側には、大山を眺望するカフェ&ショップ「テラスザダイセン」がオープンします。大山を眺めながら直売店オリジナル配合のソーセージを使用したグリルソーセージや大山小麦を使用したホットドック、コーヒーなどを飲食することができます。

「テラスザダイセン」内には工場直売店もあり、大山工場・米子工場生産されたハム・ソーセージなどこだわりの限定商品を購入することができます。

なお、「テラスザダイセン」のオープンは9月中旬を予定しています。



「テラス ザ ダイセン」の外観イメージ

時間と手間を惜しまないこだわりのハムを食べてほしい

大山春雪さばーる株式会社大山工場のリーダー生和さんは、「美味しい！と思っていただける製品を時間と手間を惜しまずこだわって作っていますので、ぜひ伯耆町のみなさんにも食べていただきたいです」と話しました。



大山工場リーダー生和さん

おいしい!たのしい!が集まる 伯耆にぎわいフードマルシェを開催します

とき 令和4年9月24日（土）10:00~15:00
ところ 大山春雪さばーる（株）大山工場
植田正治写真美術館 周辺（伯耆町須村）

【問い合わせ先】
美術館周辺にぎわい創出実行委員会事務局
（企画課経営企画室内） TEL:0859-68-4212
※天候、感染状況によりイベントを急遽中止又は内容を変更する場合があります。

問い合わせ先 企画課 TEL 0859-68-4212