

「函館カール・レイモン」が100周年



レイモンハウス元町店

「函館」 「函館カール・レイモン」が、今年で100周年を迎えた。ニッポンハムグループの日本ハム北海道ファクトリーが展開する、ドイツ伝統の製法を受け継ぐハム・ソーセージブランドで、食肉加工マイスターのカール・ワイデル・レイモンが日本に渡り、函館に店を構えたのが始まり。当時の日本では、西洋式のハムやソーセージはほとんど知られていなかったが、「本場の味を伝えたい」という思いで、伝統的なドイツ製法をもとに、日本人の口に合うソーセージ作りを追求してきた。

品質の良い肉を選ぶだけではなく、部位ごとの特性に合わせて最もおいしく食べられるよう加工される。必要のない添加物を使わず、肉本来のうまみを生かすのが特徴。職人の経験と技術、手作業による細かな調整といった「手仕事の味」が、脈々と受け継がれている。製品へのこだわりから、かたくなに弟子をとらなかったレイモン氏だが、函館のみならず全国にファンが広がるなか、「技術を一代で終わらせるのは惜しい」という業界の思いに押され、89歳にして初めての弟子を引き受ける。日本ハムに技術とともにモノづく

りへの思いが引き継がれ、1983年に事業継承、2022年に日本ハム北海道ファクトリーと統合し現在に至る。製造工場は、函館空港から車で約15分の丘の一角に位置する。工場面積約



伝統製法を受け継ぐラインアップ

1200㎡と、グループの中では小規模な工場で、年間220〜230トンを生産している。製造量や製造品目の多いグループの他の工場では、分業制で作業工程を部分的に極めていくことが多いが、同工場では製造工程の全てを経験する。1人1人が全ての作業に携わり体得することで、レイモン氏のクラフトマンシップが継承されている。

「作るだけならば1〜2カ月で習得できるが、歴史やレイモンの考え方、思いというものを全て理解することが当社のものづくり。その上で新しいものを創っていくようになることが、技術の習得」だと考える「塚本政伸工場長」。100周年を迎え、ものづくりの伝統を守りつつ、新たな価値を創造し、進化し続けることで、100年後の未来を目指す。

また、工場見学ツアーを刷新し、プロモーション動画のリニューアルや、見学ホール展示物の組み替えを行った。工場2階には製造現場が一望できる見学コースが設置されており、生肉をカットする様子や、充填機から次々と出てくるソーセージを1本1本丁寧に検品していく様子がガラス越しに見学できる。年間2000人の来場者数を、倍の4000人にすることを目標に、函館の観光資源となることを目指す。

NIKKA WHISKY

好きに飲むのが、いちばん楽しい。

BLACK Clear

ブラックニッカ クリア

【ウイスキー】ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。① すべては、お客さまの「うまい!」のために。販売者: アサヒビール株式会社

お酒



日本フードパッカー道南工場

工場は、100年の歴史を展示。大正時代の北海道の畜産業に対するレイモンの思い入

「八雲町」「函館カール・レイモン」では、レイモンの製法を誠実に継承しているが、原料がシンプルで、新鮮な豚肉があつてこそ、保存料や結着材の使用を抑えた加工ができる。

2024年3月に稼働開始した新道南工場は、全国に点在する処理・加工工場のなかでも最新技術を取り入れており、処理能力は旧工場の1・4倍の年間処理頭数36万7500頭規模に拡大した。食肉処理行程のシステム化や機械による自動化を進めたことで、人員確保が難しい部門での作業負担軽減に加え、作業品質の安定化にもつながっている。

森乳「プレミル200ml」銀座でサンプリング



森永乳業はこのほど、東京交通会館前（東京・有楽町）で「プレミル200ml（常温保存可能品）」サンプリングイベントを実施し、通行者に当初予定を上回るサンプル5000セットを配布した。

同社は「朝食の喫食実態と意識」調査を実施。その結果から、昨今の出社帰りの流れが現役世代の朝食のタイプ意識を高めた一方で、時短志向への偏りが生じ、朝食の簡素化

や「1品化」が進み、栄養不安が高まっている実態が明らかになった。マーケティング本部事業マーケティング部ミルク事業部の長津秀和マネージャーは「現役世代の朝食の栄養バランスを少しでもよくしたい」との思いから、栄養バランスが気になる方、手軽に栄養バランスを改善したい方、カルシウムやたんぱく質を手軽に摂取したい方などに対し、勤務感謝の日も近い今日のイベントが朝食バランスを考える機会となればと思う」とコメントした。イベント会場ではサンプリングのほか、プレミルとシリアルを試食も270食振舞われた。

（M）

最新の食肉処理工場から豚肉を供給

可能となり、生産飼育から処理製造までを道内で完結

できる効率的な体制が整った。東日本を中心に豚肉を安定的に供給していくとともに輸出も強化していく。

（赤松裕海）

を記念した新メニューの販売や、2階の「レイモン歴史展示館」（入館無料）で

れ、ものづくりの意気込み、またその心の支えになったコウ夫人との歩みなど、レ

イモン氏の人となりを紹介している。

（赤松裕海）

ヒゲタしょうゆ

プロに選ばれし
本醸造しょうゆ



本膳

高級割烹
しょうゆ

超特選



国総下縣榮
港子多
油醬タケ

SINCE 1616
G. TANAKA,
SAUCE
MANUFACTURED
CHUSHIMINATO
SHIMODA
CHIBAKEN
JAPAN