



レイモンハウス元町店

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

【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、函館に店舗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の口に合うソーセージ作りを追求してきた。

厳選された素材は、単に「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。必要な添加物を使わず、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。



伝統製法を受け継ぐラインアップ

製品へのこだわりから、かたくなに弟子をとらなかつたレイモン氏だが、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受けた。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年と統合し現在に至る。

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

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

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。