



The
**JAPANESE
PROCESSED
MEAT**

日本語版



日本ブランドの証

歴史に育

まれた繊細な食文化と先端
技術が共存する日本。この地で国際
レベルの安全基準をクリアし、厳重な衛生
管理の下で製造された、高品質でおいしい食
肉加工品を世界各国の皆様には是非味わって
いただきたい。海外においても日本産であるこ
とが一目で識別できるよう、この統一ロゴ
マークを制定しました。このマークと
ともに皆様に笑顔が訪れま
すように。

日本ブランドの精神

日本が誇る食文化「和食」において、寿司や刺身といった生食文化や季節の素材を巧みに生かす調理法、繊細で複雑な
味わいを醸し出す出汁、発酵・醸造法は先人の知恵の賜物です。こうした土台の上に、外国の食文化を積極的に取り入
れる柔軟性が発揮され、今日の日本の食文化が形づくられてきました。お届けする日本産食肉加工品は、このような背
景の下で改良・進化を遂げてきたものであり、日本の慣習ともいえる「おもてなしの心」が込められております。是非ご賞
味いただけたらと存じます。

品質・表示

日本の食肉加工品は、食品衛生
法・日本農林規格といった政府の
法制度に基づく徹底した管理によ
り、安全性と安定した品質が保証
されています。また、食品表示法・
公正競争規約により、消費者への
情報提供、表示についてもルール
化されています。

多様性

日本産の食肉加工品には、減塩、
低糖質、低脂肪、無塩せき、アレ
ルギー等の消費者のニーズに対
応した多様な製品、また、ソーセ
ージの食味・食感としては、粗挽
き肉を使用したもの、パリッと感
を特長としたもの、チーズなど
他の食材を取り入れたものなど
があります。

改良・進化

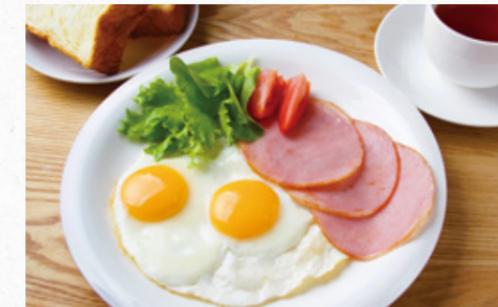
最新技術と消費者の立場に立っ
て改良・新製品開発を進めること
で、様々な商品を生み出していま
す。また、厳格な製造管理と徹底
した原料の選定、包装技術などに
よる品質・規格の安定が担保され
ており、圧倒的にロスや返品が少
ないのも日本産の特長です。





食の楽しみ

良質なタンパク質を手軽に美味しく摂取できる食肉加工品。ハムやソーセージは朝食メニューやお弁当(ランチボックス)に、醤油味が調和する和風ハンバーグはディナーに、近年ではローストビーフがおせち料理の一品に加えられるなど、日本の食生活に広く浸透しています。



子供の成長に欠かせないタンパク質の摂取源として重宝されている食肉加工品。ハムで野菜を巻いたり、ソーセージに切れ目を入れて飾りを作ったりと、お弁当の食材としても欠かすことのできない定番の製品となっています。



和食文化で育んだ歴史と伝統

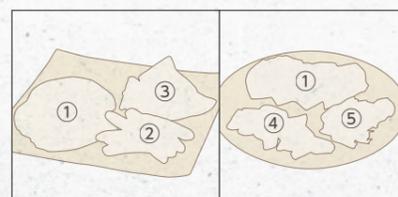
近年では世界各国から、美味しく健康によいと和食への高い関心が寄せられています。寿司、すき焼き、郷土料理、おせち料理…、これらは日本各地の風土によって生み出され、ユネスコ無形文化遺産として登録されるような独自の伝統を持つ食文化が形づくられてきました。口当たりの柔らかい良質な軟水や豊穡な土が育んだ食材を組み合わせ、素材そのものが持つ力を活かして調理されるのが特長です。味のベースとして、出汁、味噌、醤油、酢、みりんといった基本的な調味料のほか、わさび、からし、生姜、山椒、唐辛子、ゆずといった薬味が和の味付けを彩ります。自然と食の融合が、和食の何よりの魅力です。

刺身で供される生魚においても、素材の新鮮さを保つ技術や、その旨みや風味を活かす技法が生み出されてきました。このような食文化に育まれた日本の消費者の厳しい目、味覚に叶うよう、食肉加工品の製造においても、環境への配慮、手間ひまかけた畜産物の扱い、素材の長所を最大限に活かす加工技術など、日本の生食文化の歴史と伝統が引き継がれています。





日本産 食肉加工品の魅力



① ロースハム

約100年前に日本で生まれた「ロースハム」は、日本人にとって大変馴染みの深い製品です。ロース肉のキメ細かさ、適度な脂肪が生み出す柔らかくジューシーな食感が特長です。厚切りにして香ばしく焼いたり、薄切りにしてしっとりとした食感を味わったり、日本のロースハムをぜひ堪能してください。

② あらびきソーセージ

1980年代半ばに開発された日本の「あらびきソーセージ」は、主に天然羊腸と粗めに挽いた豚肉を使い、独自の改良を重ねて生み出されました。パリッとした噛みごたえと、肉汁が溢れ出すジューシーさ、あらびき肉ならではの肉粒感が主な特長です。加熱し熱々の状態で、口の中に広がる旨味を楽しんでください。

③ ベーコン

日本産のベーコンは殆どが加熱処理済みで利便性が高く、ベーコンエッグ、炒め物、スープの具材など、幅広く活躍します。脂身から滲み出る甘みと赤身肉の力強い旨み、さらに燻煙の良い香りが食欲をそそります。日本では、バラ肉を細長く切り、吊して燻製効果を高めた「つるしベーコン」が注目を集めています。

④ サラミソーセージ

日本のサラミソーセージの多くは、発酵をさせずに造られた製品です。そのため、酸味や香りのクセが少なく、柔らかくしっとりとした食感が特長です。牛肉と豚肉の風味と、繊細に味付けされた仕上がりで、子供のおやつや、大人の酒のつまみなど、幅広い世代から広く親しまれています。

⑤ 生ハム

古来より日本には「刺身」という魚の生食文化が根付いています。日本市場に合う生ハムを目指した結果、海外の製品と比べて、よりしっとりとした食感とまろやかな味を合わせ持つ日本特有の生ハムが生み出されました。パーティはもちろんのこと、日常の食卓でも、ぜひ日本の生ハムを堪能してください。



A

B



D



C



E



F

【A】ローストポーク

肉の表面は香ばしく焼きあげ、中はしっとりとジューシーに仕上げたローストポーク。ローストビーフと比べて柔らかな食感を持ち、ハーブやガーリックで爽やかに味付けされた製品もあります。スライスしてそのまま食べたり、また好みのソースをかけたりと、日常から特別な日まで、様々なシーンで愛用されています。

【B】ローストビーフ

日本のローストビーフは、和食文化を踏襲した、素材を活かす調理法により造られています。わさび醤油をつけて食す日本独自の楽しみ方に加え、ローストビーフ寿司やローストビーフ丼といった和洋折衷のメニューも生まれています。和牛を使用したローストビーフも製造されており、世界で人気が高まっています。

【C】焼豚

日本の焼豚は、醤油とザラメで煮詰める日本独自の製法により発展しました。豚肉の使用部位には、バラ肉だけでなくモモ肉や肩ロースが用いられることが多く、しっとりとした食感が美味しさの決め手です。世界各国でラーメンが流行している現在、トッピングとなる焼豚の需要も年々高まっています。

【D】サラダチキン

日本では、鶏のむね肉に味をつけ加工した製品が、「サラダチキン」として大変親しまれています。高タンパク低カロリーで、切ったりほぐしたりするだけでそのまま食べられます。柔らかさとジューシーさが特長で、柚子胡椒風味など日本ならではの味付けもあります。利便性の高さが人気の製品です。

【E】惣菜（豚の角煮・ハンバーグなど）

角切りの豚肉にしっかりと出汁が染み込んだ「豚の角煮」、醤油が味付けのベースとなった「和風ハンバーグ」など、和の調理法で引き出された、素材の旨味と美味しさが最大の魅力です。バリエーションの豊かさと手軽さを併せ持つ、日本産食肉加工の惣菜品は、日本の食卓で広く愛用されています。

【F】レトルト食品（牛丼・カレーなど）

長期常温保存が可能な日本のレトルト品（加圧加熱殺菌商品）は、美味しさと安全性を兼ね備えています。肉の旨味が溶け出したコクのあるカレー、日本の井文化の代表とも言える牛丼や親子丼の具材、ミートソースをはじめとする各種パスタソースなど、手軽に本格的な料理を楽しめる製品が数多くあります。

製造工程の信頼性と技術進化

日本の食肉加工業では、素材の入荷から商品の出荷までの全工程において、「HACCP(衛生管理方法)に沿った衛生管理」の導入が義務付けられ、高度な衛生水準が保たれています。また包装技術の改良により、衛生・安全への取り組みが進められています。



制度面での担保

日本では、飲食において発生する危害全般を防止する「食品衛生法」、栄養成分やアレルギー表示を義務付ける「食品表示基準」、製品の誇張した表示等を規制する「公正競争規約」、加工品の品位や成分等の製品規格を定めた「JAS(日本農林規格)」などの各種規定により、安全と品質の基準が厳しく定められています。



HACCP

近年、食品衛生法の改正により、原則として、全ての食品関連事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の導入が義務付けられました。HACCPとは、食品製造の衛生基準を保つために、生産工程全般をチェックする衛生管理方法です。HACCPの一環となる工程管理において、施設・器具の洗浄、従業員の健康管理、素材の衛生的な取り扱いなどを細かく指示しています。各企業では、X線検査装置、金属探知機、エアシャワーなどにより、徹底した異物の検査と除去を行なっています。



包装技術

日本の「包装技術」においても、包装材の強度、密閉性、耐熱性、保護性の改良によって、製品の衛生・安全水準が向上しています。近年では、包装材の小型化、プラスチック素材から紙への置き換えや、バイオマスフィルムの使用など、環境に配慮した取り組みが進んでいます。技術進化がもたらした賞味期限の延長も、食品ロスを軽減させる環境問題への取り組みの1つです。



技能検定

食肉加工品の製造に関する正確な知識と技術を認定する国家資格です。試験は学科試験と実技試験から構成され、1級・2級に分かれています。級に応じた難易度があり、材料の選定から包装までの工程に必要な知識や技能が求められます。試験に合格すると「技能士」と称することができるため、多くの食肉事業者の社員が受検しています。



① 食品衛生法

「食品衛生法」は、日本において厚生労働省および消費者庁によって管轄される法律です。飲食により生じる危害全般の防止を目的として、添加物をはじめ、製造、加工、調理、保存などの基準を定め、検査、表示などを義務付けています。

② 食品表示基準

食肉加工品のパッケージの表示内容は、「食品表示法」で定められた「食品表示基準」に基づいています。原材料及び原産国、添加物、消費もしくは賞味期限、製造者のほか、栄養成分やアレルギー物質などを、消費者にとって分かりやすく表示することを義務付けています。



③ 公正競争規約

「公正競争規約」とは、公正取引委員会・消費者庁の認定を受けて、事業者団体である「ハム・ソーセージ類公正取引協議会」が定めた表示ルールです。消費者の誤認を招く表示を禁止するほか、原材料名、添加物、でん粉含有率などの表示義務についても定めています。

④ JAS(日本農林規格)

「JAS(日本農林規格)」は、農林水産大臣が定めた加工食品の品位、成分等の規格で、定期的に製品検査をしています。その他、製造事業者を対象とした講習会やJAS認証施設の工場調査などを実施することで、品質、生産方法、取り扱い方法、試験方法などを一定レベルに保ち、製品に対する保証を与えています。成分などの基準を定めた「一般JAS」のほか、熟成ハム類や熟成ソーセージ類など商品のブランド化を促す「特色JAS」、化学肥料を廃した有機製品を表す「有機JAS」などがあります。JASマークが付けられた輸出製品は、日本ブランドの品質の高さと安全性を保証しています。



SDGsの取り組み

日本の食肉加工産業においても、環境問題改善、健康推進、食品ロス削減、CO₂削減など、様々な形で「SDGsの取り組み」を推進しています。



(一例)



健康への貢献

安全で高品質の食品製造と、分かりやすい表示ルールの徹底により、消費者の健康への貢献を目指しています。また食物アレルギーの研究や対応食品の開発、成分研究のほか、健康的な食のあり方を提唱する食育活動などにも取り組んでいます。



食品ロスの軽減

食品ロス問題の改善へと繋げるために、製造工程における衛生管理を徹底し、賞味期限延長への取り組みを促進しています。また、プラスチックトレーの削減、バイオマス素材の使用、エコ包装化への移行など、廃棄物削減への配慮もなされています。



CO₂の削減

地球温暖化の原因となるCO₂の削減への取り組みとして、太陽光発電設備の拡大、廃食油を再利用するボイラーの使用、自動冷媒機の活用などがあげられます。また食肉産業として、家畜由来の温室効果ガス削減のための研究と技術開発を推進しています。

多様なニーズへの対応

人の体の1/5を構成し、大切な栄養素であるタンパク質。食肉加工品は、様々な食のシーンで活用され、お子様からお年寄りまで、手軽に美味しくタンパク質を摂取できる製品として愛されています。日本の食生活に浸透している食肉加工品だからこそ、個々のニーズに合わせた様々な製品が造り出されています。



減塩製品及び栄養機能食品

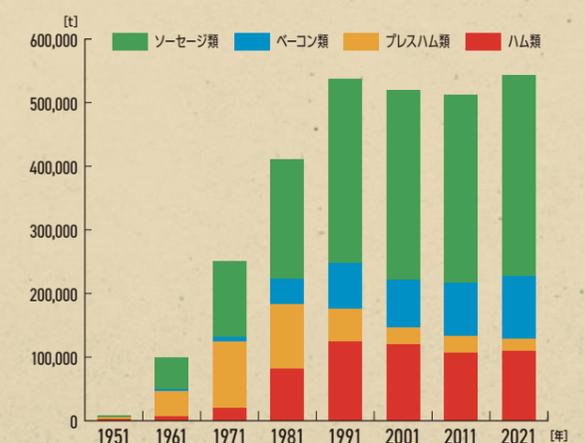
和食の旨みを活かす製法で、美味しさを保ちながらも塩分を大幅にカットした減塩製品が開発されています。また、子供の成長を促すカルシウムを多く含んだ製品もあり、栄養機能の高い食肉加工品として日本で流通しています。

アレルギー

食品表示法に基づく食品表示基準により、アレルギー物質の表示が義務づけられています。アレルギー物質の研究は常に続けられており、新たな物質が追加された際は、各企業において速やかに表示を変更するなどの対応がなされています。また、食物アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけるアレルギー物質を使用しない製品も開発されています。

日本における食肉加工品の生産量

1950年代に約7,800トンだった日本の食肉加工品の生産量。2018年に最高値を記録し以降は約55万トン台で推移しており、経済成長と食生活の高度化に伴って約70倍までに成長しました。日本食にも合う美味しさの追求と、安全性や品質の高さは年々レベルアップされ、世界でもトップクラスの信頼性を誇ります。





国産原料を使用した食肉加工品

美味しさと健康へのこだわり

日本の豚肉は、柔らかさ、ジューシーさ、適度な弾力が特長です。それをもたらすのは、赤身と脂身のバランスの良さ。赤身に入り込んだ美しいサシ(霜降り)により、保水性とコクに富んだ、豊かな風味を味わえます。タンパク質、アミノ酸、ビタミンBなどの豊富な栄養素を含む豚肉を、美味しく食べやすく加工した日本の食肉加工品は、人々の豊かな食生活や健康に大きく貢献しています。

日本で飼育されている豚の7割以上が、ランドレース種、大ヨークシャー種、デュロック種の、3種の純粋品種を掛け合わせた三元豚(LWD)という豚です。優れた品質が生み出される背景には、幾世代にも渡る選抜と掛け合わせによる、養豚農家のたゆまぬ努力があります。国産の原料を使用して造られた日本の食肉加工品は、主に贈答用として使用される高級な製品です。



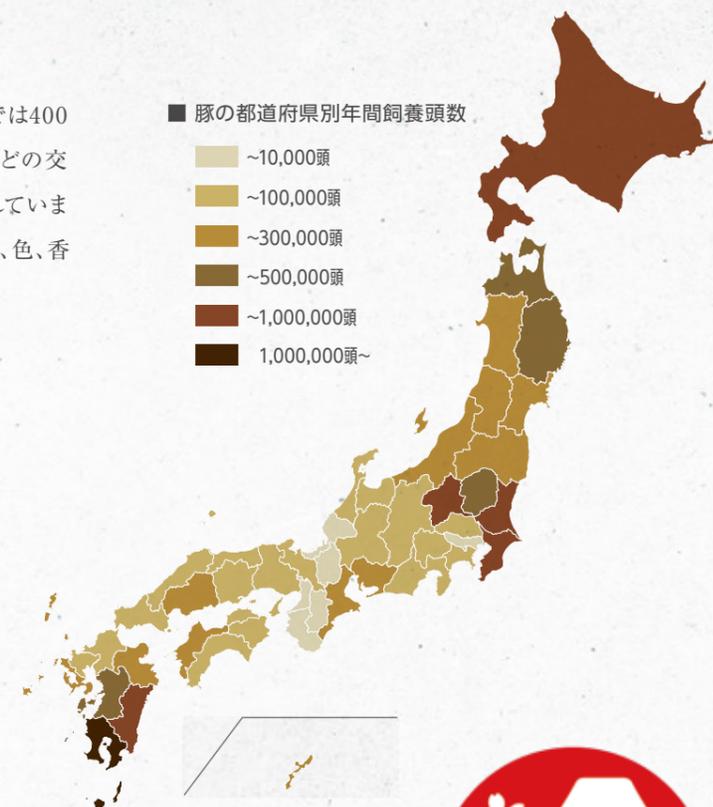
日本各地で育てられる銘柄豚

40年ほど前には100種程度であった銘柄豚が、現在では400種を数えるほどになりました。主な品種は、三元豚などの交雑種ですが、黒豚のような改良単一種の銘柄も知られています。これらの銘柄豚は、日本各地の産地や農家ごとに、色、香り、肉質などに個性のある特長を持っています。



■ 豚の都道府県別年間飼養頭数

- ~10,000頭
- ~100,000頭
- ~300,000頭
- ~500,000頭
- ~1,000,000頭
- 1,000,000頭~



国産原料肉100%の製品には、このマークが付いています。



飼料へのこだわり

日本の主な養豚農家では、トウモロコシや大豆など植物性原料を配合した飼料が使われています。また近年では、お米を豚の飼育用に改良した飼料用米、さらに食品残さを有機性資源として活用するエコフィードが、栄養価に富んだ飼料として活用されています。エコフィードで育った豚は、筋繊維が細かく柔らかく、健康に有用な要素が多く含まれたヘルシーな仕上がり期待されます。





レシピ考案 黒部 慶一郎 シェフ

1985年ニューヨーク生まれ。2010年「Luce」では、後にミシュランの3つ星を持つ米国で唯一の女性シェフ、ドミニク・クレン氏のもとで副料理長を務める。2014年、ロイヤルブルースホテル「Chanson」の総料理長に就任し、フロリダ州初のRelais & Chateauxを受賞。2018年に総料理長として「Blackship」を開店し、ロサンゼルス・タイムズ紙にて「ロサンゼルスで最も興味深いレストラン」と評価された。2021年、日本に帰国後は、銀座にカリフォルニアスタイルの割烹料理店を構える。

Cali style ORYORI YUZAN KEIICHIRO KUROBE <https://ginza-yuzan.com/>



ベーコンの串焼き

プロ向け

ベーコンの旨味と爽やかな酸味が絶品!

材 料 (1人分)	
ベーコン	60g
◆ザワークラウト	
赤キャベツ千切り	200g
塩	少々
米酢	100ml
みりん	50ml
グラニュー糖	50g
◆赤玉ねぎのピクルス	
赤玉ねぎ	1個
水	300ml
米酢	150ml
グラニュー糖	100g
みりん	50ml
昆布	2g
塩	少々
コリアンダー	2g
ブラックペッパー	3g
ローリエ	1枚
◆旨味ダレ	
醤油	200ml
手羽先	500g
グラニュー糖	100g
メープルシロップ	50ml
酒	150ml
みりん	200ml
生姜	20g
玉ねぎ	1個
ニンニク	1個
カツオ節	5g
昆布	2g
どんこ椎茸	2-3個
◆飾り付け	
りんごのスライス	適量
ディル	適量
マスタードシードピクルス	適量

■ザワークラウト

- 赤キャベツを千切りにし、塩を振って余分な水分を出す。
- Aを鍋に入れて中火で熱し、沸騰させて赤キャベツにかける。
- 保存容器に入れて1日以上漬け込む。

■旨味ダレ

- Bを鍋に入れて中火で熱し、沸騰させてアクをとる。
- 水分が半量になるまで煮込み、鍋からあげて濾す。

■赤玉ねぎのピクルス

- 赤玉ねぎを半分に切る。
- Cを鍋に入れて中火で熱し、沸騰させて赤玉ねぎにかける。
- 保存容器に入れて1日以上漬けた後、好みのサイズに切る。

■ベーコンの串焼き

- 角切りにしたベーコンを串にさす。
- ベーコン串を炭火焼きにする。途中で旨味ダレを塗りながら焼き上げる。
- 焼き上がったベーコン串に、ザワークラウト、ピクルス、りんごのスライス、ディル、マスタードシードピクルスを添える。

9種の手まり寿司

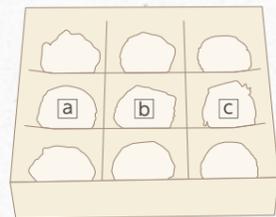
家庭向け

美しい彩りで、特別な日やおもてなしにぴったり!

材 料 (9個分/1個当たり約50g程度)	
◆酢飯	
あたたかいご飯	450g
酢	大さじ4
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
◆生ハム寿司	
生ハム	1枚
クリームチーズ	10g
イタリアンパセリ、黒コショウ	各適量
◆ローストビーフ寿司	
ローストビーフ	1枚
わさび、かいわれ大根	各適量
◆ロースハム寿司	
ロースハム	1枚
海苔	1枚(5×10cm程度)
三つ葉	1本

■酢飯

- Aはよく混ぜ合わせておく。
- あたたかいご飯にAを加え、切るように混ぜながら、粗熱を取る。
- キッチンラップを広げ、②を50gのせ、包んで丸める。残り8個も同様に作る。



①生ハム寿司

- キッチンラップを広げ、生ハム、クリームチーズ、③の丸めた酢飯の順にのせて包む。

- キッチンラップを取り、生ハムの上にイタリアンパセリ、黒コショウを添える。

②ローストビーフ寿司

- キッチンラップを広げ、薄切りにしたローストビーフ、わさびを少量、③の丸めた酢飯の順にのせて包む。

- キッチンラップを取り、ローストビーフの上にかいわれ大根を添える。

③ロースハム寿司

- ③の丸めた酢飯に海苔を巻く。

- 海苔の上に両端を落としたロースハムを巻き、さっと茹でた三つ葉で結ぶ。

■その他の手まり寿司

- ラディッシュ、きゅうりとくら、赤大根、紅芯大根、れんこんと青菜、しいたけなど、彩りのよい食材を使って手まり寿司を作る。



家庭向け

ハムパテ野菜スティック

シンプルで、やさしい味の組み合わせがおいしい!

材 料 (2人分)

ロースハム	200g	マヨネーズ	大さじ3
サワークリーム	1パック (※クリームチーズでも代用可)	セロリ	40g
ケッパー	大さじ2(20g)	にんじん	40g
塩	小さじ1/3	ラディッシュ	4個
コショウ	少々	きゅうり	1/2本
		赤・黄パプリカ	各1/4個

- ①ハムを一口大に切る。
- ②セロリ、にんじん、きゅうり、赤・黄パプリカをスティック状に切る。
- ③ハム・サワークリーム、マヨネーズ、ケッパー、塩・コショウをフードプロセッサーにかけ、混ぜ合わせてディップをつくる。
- ④ディップとラディッシュ、スティック野菜を皿に盛り付ける。



家庭向け

ソーセージのコーンシチュー

カルシウム豊富で、成長期のお子さまにもぴったり!

材 料 (2人分)

ウインナーソーセージ	6本	ニンニク(すりおろし)	小さじ1
じゃがいも	小2個(240g前後)	醤油	少々
玉ねぎ	1/4個(50g)	水	1/4カップ
ブロッコリー	120g	牛乳	1カップ
コーンクリーム缶	小1缶(180g入)	A	コンソメ顆粒 小さじ1/3
バター	10g		塩、コショウ 各少々

- ①じゃがいもの皮をむき、4等分に切る。玉ねぎは粗みじん切り、ブロッコリーは小房に分ける。Aを混ぜておく。
- ②鍋にバター、ニンニクを入れて中火で熱し、香りが立ったら玉ねぎを炒める。
- ③しんなりしたらじゃがいもを加えて炒め、全体がなじんだら水1/4カップを加える。
- ④ふたをして弱火で10分ほど煮たら、コーンクリームとAを加える。ふつふつしてきたらソーセージ、ブロッコリーを加えてふたをずらしてのせ、弱めの中火で7~8分煮る。塩少々で味をととのえる。



家庭向け

ベーコンとあさりの海藻蒸し

ミネラルたっぷり海藻が栄養素の吸収を高める!

材 料 (2人分)

ブロックベーコン	50g	水菜	200g
あさり	100g (殻付き・砂抜き済みのもの)	酒	大さじ1
海藻ミックス	10g	水	大さじ1
黄パプリカ	1/2個(80g)	レモン(くし形切り)	4個分
ミニトマト	10個	A	オリーブオイル 大さじ2
			塩、粗挽きコショウ 各少々

- ①ブロックベーコンを1cm幅に切る。黄パプリカを細切りにする。水菜を4~5cmの長さに切る。海藻ミックスは水に5分ほどつけてもどし、ザルにあげる。ミニトマトはヘタをとってよく洗う。
- ②フライパンに①とあさりを入れ、酒と水を回しかける。ふたをして強火にかけ、1分ほどしたら弱めの中火で7~8分蒸す。
- ③ふたを取り、Aを回しかける。
- ④レモンを添え、お好みで続けていただく。



お問合せ先

日本畜産物輸出促進協議会

Website : <http://jlec-pr.jp/ja/>

食肉加工品輸出部会

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6

ハムソーセージ会館

日本ハム・ソーセージ工業協同組合内

TEL 03-3444-1211 FAX 03-3441-8287

Email : ask@hamukumi.or.jp

<http://jlec-pr.jp/ja/meat/>

