

# 業務用販売

大多摩ハムでは業務用食材の卸売も行っております。ハム・ベーコン等の原木提供の他、自社工場にてご希望のカット方法・容量にてご提供させていただきます。是非、お気軽にお問合せ下さい。

## 小ロットでも注文可能です！

< 主な取引先 >

- 学校給食・給食センター
- 保育園・幼稚園
- ホテル・旅館
- 病院・各種施設
- 精肉店
- 飲食店
- 総菜加工メーカー
- 業務用通販 等

< 主な商品・カット加工例 > ※詳細は裏面に記載



ウインナー 5mmカット



ハム・ベーコン短冊




ハム・ベーコン千切り

## 使用イメージ

ホテルバイキング・飲食店など

東京ブランドを訴求した  
プレミアムメニューに！



 東京都地域特産品

私たちはおいしい豚です



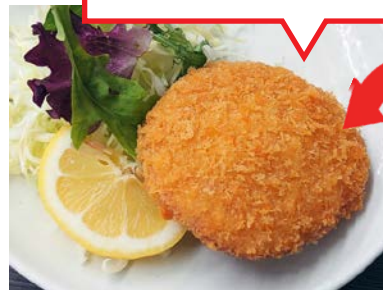
銘柄豚

TOKYOX

ハム・ベーコン・ウインナー

お惣菜・イベント販売など

ポロニアソーセージを  
ハムカツに！



こんな場所で使いたい…こんな注文はできるの?…など **お気軽にご相談下さい♪**



株式会社大多摩ハム小林商会

〒197-0011 東京都福生市福生 785

TEL. 042-551-1321 FAX. 042-551-9409

公式 WEB サイト

お問合せメールアドレス @info@otama.co.jp

# 業務用商品一覧

無塩せき商品		国産豚肉使用商品	
	<b>無塩せきロースハム</b> 原材料は国産豚ロース肉・塩・砂糖・香辛料のみ。素材本来の美味しさです。		<b>ロースハム</b> 国産豚100%使用、加水増量はしていません。国産山桜燻煙のロースハムです。
	<b>無塩せきボンレスハム</b> 原材料は国産豚モモ肉・塩・砂糖・香辛料のみ。		<b>ベーコン</b> 国産豚100%使用。非加熱で作る、純ドイツ式の本格ベーコンです。
	<b>無塩せきベーコン</b> 原材料は国産豚バラ肉・塩・砂糖・香辛料のみ。		<b>ソフトサラミ</b> 国産牛豚使用、ソフトタイプのサラミソーセージ。朝食使用におすすめです。
	<b>無塩せき焼豚</b> 原材料は国産豚モモ肉・塩・砂糖・醤油のみ。チャーハンなどにおすすめです。		<b>ポロニアソーセージ</b> 国産豚使用、ハムカツや朝食使用におすすめです。
	<b>無塩せきポークソーセージ</b> 無塩せき皮なしソーセージ。ハムカツなどにおすすめです。		<b>プレスハム</b> 国産豚使用、肉塊入りのハムです。サンドイッチや朝食使用におすすめです。
	<b>無塩せきウインナー</b> 原材料は国産豚肉・塩・砂糖・香辛料・馬鈴薯澱粉のみ。		<b>各種ウインナー（目方販売）</b> あらびき・チョリソー・ハーブ入りなど各種小ロット～販売しています。

その他、TOKYO X 使用ロースハム・ベーコン・ウインナー等もあり

## 加工種類

加工の種類		詳細
スライス	スライス目方 (g)	グラム指定は15g～80gまで5g刻み
	スライス厚さ (mm)	厚さ指定は2mm～8mm ※2mm刻み
スライス後加工	半月切り	厚さ指定は2mm～8mmまで2mm刻み
	1/4いちよう切り	厚さ指定は2mm～8mmまで2mm刻み
	短冊切り	ハムは1/2カットしたものを厚さ3.5mm、幅1cm・2cmに加工します
		焼豚・ベーコンは1/2にせず厚さ3.5mm、幅1cm・2cmに加工します
	色紙切り	厚さ3mmで幅1cm・1.5cm・2cmの正方形に加工します
	千切	厚さ3.5mmで幅5mmに加工します
		1/2にカットしたものを幅5mmに加工します ※ロースハムのみ対応可能
角切り	1辺が7mm・1cm・1.5cm・2cmの立方体に加工します	
スティック	棒状に加工します	