



「最高の味と最高品質で、笑顔と健康を届ける」

私たちは「安全・安心」を何よりも大切にし、創業以来受け継がれてきた製法を守りハム・ソーセージ・ベーコンづくりに取り組んでいます。

厳選した原料と丁寧な加工、桜チップによるスモーク製法にこだわり、食を通じて笑顔と健康、そして大切な人と囲む温かな食卓に貢献することを目指しています。

「最高の味と最高品質をモットーに」それがニチエイ・ハムの変わらぬ思いです。

会社概要

会社名	ニチエイ・ハム株式会社	
所在地	群馬県伊勢崎市境下武士1461	
代表者	塚田京子	
設立年	1975年7月	
事業内容	食肉加工製品（ソーセージ、ベーコン、ハム等）の製造、販売	
保有許可証	食肉製品製造業、食肉処理業、そうざい製造業	
電話番号	0270-74-0477	
従業員数	50名	

会社沿革

1975年	日本栄養加工食品工業株式会社として創業	
1977年	農林省JAS認定取得	
2018年	楽天、ヤフーショッピングにてオンライン通販を開始	
2019年	伊勢崎市ふるさと納税に返礼品として登録開始	
2021年	新工場完成（K-HACCP認証取得）	
2022年	ニチエイ・ハム株式会社に社名変更	

商品一覧



群馬県伊勢崎市境下武士1461 TEL：0270-74-0477

分類	ベーコン			ハム		その他	
商品名	バラベーコン(吊るし)	バラベーコン(リテーナー)	ショルダーベーコン	Nチョップドハム	ポークチョップドハム	スモークチキン(手羽元)	スモークチキン(むね)
商品画像							
商品説明	・豚バラ肉 ・不定貴 ・吊るしタイプ 色や薫香がよく付きます ※スライス厚は2mm～	・豚バラ肉 ・リテーナータイプ ※スライス厚は1.5mm～	・豚肩肉 ・リテーナータイプ ※スライス厚は1.5mm～	・鶏肉&豚肉 チョップドハム ※スライス厚は1.5mm～	・豚肉 チョップドハム ※スライス厚は1.5mm～	・スモーク ・手羽元 ・サイズ不定貴	・スモーク ・鶏胸肉 ・スライス ・サイズ不定貴 ※スライス厚は1.5mm～
対応可能加工サイズ	原木、スライス、拍子切り 短冊、ダイス	原木、スライス、拍子切り 短冊、ダイス	原木、スライス、拍子切り 短冊、ダイス	原木、スライス、拍子切り 短冊、ダイス	原木、スライス、拍子切り 短冊、ダイス	-	スライス、ダイス スモーク有り、無し
使用例	バーガー、パスタ、スープ	バーガー、パスタ、スープ、サラダ	バーガー、パスタ、スープ、サラダ	ハムカツ、サラダ、パン、おにぎり	ハムカツ、サラダ、パン、おにぎり	単品	麺類各種、単品

分類	ソーセージ				
商品名	ポロニアソーセージ	串付フランクフルト	ウインナー各種	バラエティソーセージ	ロングウインナー
商品画像					
商品説明	・直径約6cm ・ノンスモーク 香辛料の風味が豊かです ※スライス厚は1.5mm～	・チキン&ポーク ・65g、90gの2サイズ ・人口腸 ・切り目入り ※画像は 上65g、下90g	・唐辛子 ・ガーリック ・黒胡椒 ・キムチ ・ネギ など [オールポーク] [チキン&ポーク]	・あらびき ・ガーリック ・唐辛子 ・胡椒 ・バジリコ 各1本 ・26g/本 5本 130g/パック ・羊腸 ・深絞り包装	・長さ約40cm ・85g/本 ・ロングウインナー ・チキン&ポーク ・人口腸
対応可能加工サイズ	原木、スライス	サイズ変更、輪切りスライス 串、筋の有無の変更	羊腸、人工腸、長さ、 太さ、味付など変更	-	長さ約30cm
使用例	ピザ、グラタン、おにぎり、おせち	単品、ハットグ	ピザ、パスタ、パン、単品	単品	パン

(輪切り) スライス

2mm～20mm厚

輪切り

ダイス切り

1辺 5mm or 10mm

ダイス

短冊切り

幅 10×長 40×厚 3mm

短冊切り

拍子切り

縦 5×横 5×長 40mm
縦 10×横 10×長 40mm

拍子切り