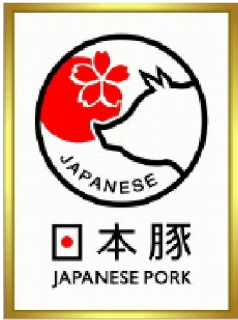
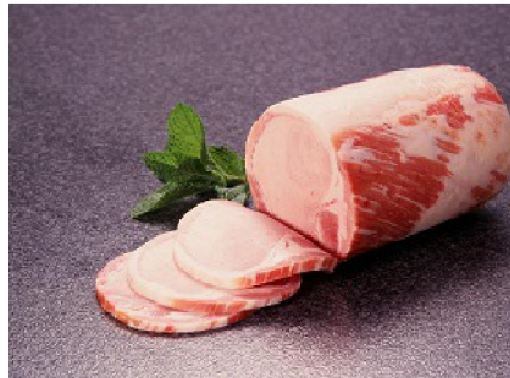


被日本農林水產省評為特優級的豬里脊火腿，
大多摩火腿就是其中之一



日本國產 豬肉里脊火腿 JAS 特級



大多摩火腿於 2017 年時被日本經濟產業省讚譽為『唯一一家火腿製造商』，
以下就是其成功的原因



總裁，小林和人先生

特點-結合日本當地資源及德國火腿生產技術的有機成份，使火腿及香腸能有效率地大量生產

- 無添加其他蛋白質
- 不以人工方法加肉量
- 使用 100%日本豬肉

因進口豬肉價錢便宜，全日本有 85%的火腿成品其實並不是使用日本豬肉。可是我們公司由成立以來都一直堅持使用日本豬肉，因為日本豬的徑骨細少，所以牠們的新鮮程度比起其他國家的豬還要高；而且日本豬肉的質素非常有保證，通過日本政府及本公司的嚴格審查，確保所有豬肉的品質都能保持高水準。

 **大多摩火腿 東京・日本**

Ohtama Ham Co.Ltd.
E-mail:kobayashisayuri.4@gmail.com
(English or Japanese please)