

Close  
Up!

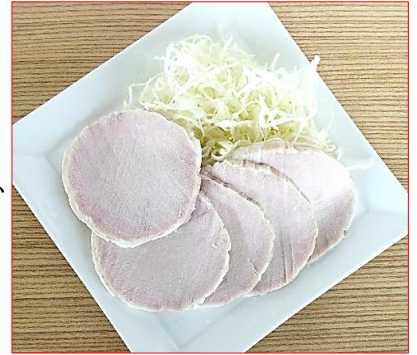
## こだわりから生まれた『RT ロースハム』

～調味液を注射針で注入は致しません～

ハムエッグ・ハムサンド・ハムステーキ・ハムカツの他、サラダや炒め物など…。日本の食卓でも大活躍のハムは、スーパーに行けば種類も豊富でお家の冷蔵庫にストックしておく便利なひと品と言えます。しかし、巷にある大量生産・大量販売を目的とした廉価なハムの中には、添加物入りの調味液を作りそれを注射針でたっぷりと肉に注入して味付けをして、更に着色料・発色剤などいろいろ加えられ肉の重量も増やしてしまうものが多いです。

本来、生の肉1kgを加熱すると大体15%や20%脱水して重量は85%以下に減ってしまいますが、添加物などを使えば、その重さは100%を超えて120%、150%と重量を増やすことができるのです。

市販のハムは、RTの考える余計なものがたっぷり含まれているものと言えます。



RTでは、RT基準を満たした国産の上質な豚ロース肉を使用し、中心部分の赤身肉を主体にするといった原材料の選定はもちろんのこと、添加物など余計なものは一切加えずに、食塩・砂糖・香辛料のみで（水も一切使用しません）独自の完全無添加ロースハムをお作りしました。

様々な種類があるハムの中でも“「ロースハム」はハムの王様”とされています。ハムという食肉製品は輸入の食肉加工技術でありながら、ロースハムに限っては日本で生まれた日本特有の最高級食肉製品です。ロース肉は、ローストポーク・ポークしょうが焼き・ロースカツレツなど各種豚肉料理の主役的原料として重宝されるもっとも価値ある部位です。日本では、あえてこの豚ロース肉を使用した“ロースハム”を作り、それが日本の主流となり“ハムの最高級品”となったわけです。ハムの本場欧米では、ロースハムをほとんど見かけません。ハム製品の大半はモモ肉を原料とした“ボンレスハム”と呼ばれるものとなります。

一般に、豚モモ肉を使用した廉価なボンレスハムなどは、添加物入りの調味液を作りそれを注射針でたっぷりと肉に注入して味付けをします。さらに注入後ドロドロになる程に専門の機械を使用して揉み込み柔らかくします。

そしてはじめは後ろ足の形をしたモモ肉は、様々な添加物入り調味液が注入され袋に詰められ、風船のようにふくらみ吊るされ加熱して最終的には円筒形に固められます。その後、綺麗な円盤状に薄くスライスしパックして販売されているのです。これでは肉本来のもつ自然な歯ごたえの食感は失われてしまいます。

RTでは、はじめから円筒形のロース肉をできるだけ肉質をいじめることなく、調味液を注射針で注入することも一切せず、食塩・砂糖・香辛料のみをまぶし、優しく扱いながら時間をかけてじっくりと中心部まで味をつけていきます。

その結果、柔らかい中にも歯ごたえのある自然で素朴なさっぱりとした美味しい肉の食感が活かされてくるのです。

近年添加物は怖いものと避ける消費者も増えてきています。すると今度はこの心理を利用して、リン酸不使用（リン酸のみ不使用）を前面に出して販売されているものがあります。しかしそれらの中には、リン酸不使用でも実は他の添加物を沢山使用しているものも数多く見受けられます。

人間一生のお食事の回数は限られています。

ただ空腹が満たされれば良い、好きなものが食べられれば良いと、体の負担となる添加物のことなども考えずに食べ続けていけば、体の働きを狂わせ免疫力が下がり代謝を落としてしまう恐れがあります。そうならないためにも常日頃から食事には気を配りたいものです。

皆様には、その限られた回数の中での一回一回のお食事を「安心して楽しみながら食べられて美味しく満足できた」と思っていたきたいのです。

その思いをもって『RT ロースハム』をお作りしました。

是非毎日の食卓でお召し上がりいただければ幸いです。