

有限会社筑波ハム

自然の風味、美味極める

事業概要

新ブランド「つくば豚」と茨城県銘柄「ローズポーク」を原料にしたハムなどの食肉を加工。
茨城県産牛乳を使ったヨーグルト、チーズなどの乳加工。

これらの原料肉、加工品をメイン食材としたレストラン。工場見学受入れ。手作りハム、ベーコン、ソーセージの体験教室。

さらに精肉、惣菜、野菜や農産物加工品の直売所(2010年10月開店)。



つくば豚加工品



ドリンクヨーグルトほか



レストラン

優位技術など

・つくば市内の研究機関が開発した遺伝子診断技術(採取した豚の毛根から脂肪含有量の高い豚だけが持つ特有の遺伝子の有無を判定)を活用して生まれた「つくば豚」(雄豚は「黒豚」といわれるイギリス原産の純血種)を独占販売。

・粘度が強いため工場ラインが困難なドリンクヨーグルトを手作業で製造。6種類の乳酸菌を別々に発酵させブレンド。安定剤や香料は無添加。

企業概要

代表者: 中野 正吾
資本金: 300万円
従業員: 31名
設立: 昭和58年1月

主要製品

ハム、ベーコン、ソーセージ、くん
鶏、ヨーグルト、チーズ

主要取引先

西武百貨店筑波店、
ザ・ガーデン筑波店、
京成百貨店、カスミ、
高島屋柏店、高島屋大阪店

各種認証, 認定, 資格等

主要設備

設備名	能力	台数	設備名	能力	台数
食品加工	原料豚90t(年)				
乳加工	牛乳40t(年)				
レストラン	50人、団体80人				
見学受入れ	80人				
体験教室	新施設70人(11月開所)				

お問い合わせ

- ◆連絡担当者: 山口 勉
- ◆TEL: 029-856-1953
- ◆FAX: 029-856-1958
- ◆E-mail:
- ◆URL: www.tsukubaham.co.jp
- ◆住所: 〒305-0813 茨城県つくば市下平塚383

鑄造
ダイカスト

鍛造
プレス

材料

機械加工

樹脂加工
樹脂成形

工具刃具

表面処理
表面加工
熱処理

電子部品
美装

金型
治工具

装置
自動機

研究
開発

ソフトウェア
システム

巻線
電工

製缶
溶接

食材生産

食材加工

食品加工

食品販売

その他