



全農 JA全農ミートフーズ株式会社

高崎ハム工場 工場紹介

概要

名 称：J A全農ミートフーズ株式会社 高崎ハム工場

所 在 地：〒370-0024 群馬県高崎市八幡原町722番地5

敷 地 総 面 積：約33,000平方メートル

創 立：昭和12年10月[群馬畜肉加工組合設立（高崎ハムの前身）]

最大生産能力：年間 約6,000 t

代 表 設 備：スライスパックライン、包装後加熱製品ライン、一本物包装ライン、IQFライン、
ウィンナー・フランク包装ライン、ミートボールライン（令和4年8月～稼働）

従 業 員 数：170名

※2024年10月末現在、J A高崎ハムファクトリー従業員数

■ 電車で
JR高崎駅東口より車で約20分

■ お車で
関越自動車道高崎インターより約15分
高崎玉村スマートインターより約5分
北関東道 前橋南インターより約15分



Point

1

高崎ハムブランド

高崎ハムブランドは、80有余年の歴史あるハム・ソーセージを中心とした食肉加工工場です。長年培ってきました製造技術を大切に、これからも、お客様に喜ばれる上質な商品づくりに努め、その品質を更に高めていきます。

【代表商品抜粋】

- ・谷川岳の雪山をイメージしてつくられた「谷川岳」
- ・扇がシンボルマークの「広がる味わい・広がる信頼」といった意味が込められた「末広」シリーズ
- ・毎日の食卓に欠かせない「桜香房」シリーズ



※写真はイメージです。

Point

2

品質管理を徹底

工場内に品質検査室を設置し、専門知識を持った検査員による理化学検査、微生物検査、官能検査などの製品検証を毎日行っています。

また、お客様からいただくご意見やアドバイスを踏まえ、商品の品質向上や検査員の技能向上に努めているだけでなく、万一製品事故が発生した場合の関係各部署への報告・連絡体制も築き上げております。

製造商品紹介

※写真はイメージです。

IQF商品



IQF とはIndividual Quick Frozenの略で、個別に急速に凍結したという意味です。

凍らせたもの同士がくっつかない状態で凍らせてあり、使いたいときに使いたい分だけ取り出すことができるため、小売り用だけでなく、業務用商品の具材としても汎用性の高い商品となっています。様々なカットサイズで、パラパラカットベーコンやウインナー、サラダチキンを製造しています。

肉団子



最新のボールライン機械を設置しており、販売価格やご要望に合わせ、様々な規格をご提案いたします。ピロー包装タイプ、チャック付包装でのご提案も可能です。

蒸し鶏スライス



国産鶏の美味しさを最大限に引き出すため、当社オリジナル漬け込み液にて味付けしました。プレーンやハーブの蒸し上げタイプその他、スモークとラインナップも豊富です。スライス済みの簡単便利なパックで、国産鶏肉ならではのさっぱりとした仕上がりは、レシピの幅を広げます。