

業務用商品カタログ



「美味しいっ!」笑顔をつくりたい。

SAPPORO  バルナバルム

札幌バルナバハムが おいしい理由

札幌バルナバハムの故郷・札幌とドイツの第3都市・
ミュンヘンはほぼ同じ緯度に位置する街。
この2つの都市に共通するのは、豊かな自然と冷涼な
気候です。まさにこれこそがおいしいハム・
ソーセージを作る二大要素。

なぜならハム・ソーセージは、おいしい空気・
水・草で育った素材を、冷涼な気候で丹念に
仕上げるのが味の決め手になるからです。

しかし、札幌バルナバハムの味の秘密は、
ただ、それだけではありません。

ハム・ソーセージをこよなく愛し、素材・
製法にこだわり、それを食する方々を思う
心がスパイス。

それを創業以来、守り続けてきたのが
「札幌バルナバハム」です。

恵まれた自然と気候、そしてハム職人たち
の愛情。それこそが札幌バルナバハムの
おいしさの原点なのです。



国際的評価を受けた品質

札幌バルナバハムは、2003年より連続受賞。ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会※ハム・ソーセージ
品質コンテスト部門において金賞、銀賞を18回獲得。北海道で守り続けてきた職人技一筋のハムづくりが
世界に認められました。

※1887年より開催している世界最古で最大規模を誇る国際品質競技会です。

商品一覧

● ベーコン

- ・農家のベーコン 大 約3.2kg P.3
- ・農家のベーコン 1/3 約1.0kg P.3
- ・農家のベーコン 1.0kg (100g×10枚入り) P.3
- ・パンチェッタ (生ベーコン) 1/3 約1.2kg P.3
- ・ベーコンレシピ P.4

● 生ハム

- ・しばれ生ハム 1/3 約1.0kg P.5
- ・しばれ生ハム冊取り (4~5本入り) 1.0kg P.5
- ・コールドロース (しばれ生ハム) スライス125g P.5
- ・しばれもも生ハム (切り落とし) スライス300g P.5
- ・北海道産しばれ生サラミ スライス80g P.6
- ・北海道産しばれ牛生ハム スライス50g P.6
- ・北海道産しばれ牛生ハム (細切り) スライス40g P.6
- ・生ハムレシピ P.6

● ハム

- ・北海道産骨付きハム 大 約7.0kg P.7
- ・パストラミポーク M 約1.5kg P.7
- ・北海道産パストラミビーフ 約650g P.7
- ・北海道産ピヤソーセージ 20g スライス400g P.7

● ウインナー・レバーペースト

- ・北海道産ポークウインナー 15g 500g P.8
- ・北海道産ポークウインナー 30g 900g P.8
- ・北海道産ポークウインナー (白) 40g 1.0kg P.8
- ・北海道産ポークウインナー 50g 1.0kg P.8
- ・北海道産ポークグルメフランク 100g 1.0kg P.9
- ・北海道産あらびきチューリンガー 25g 500g P.9
- ・北海道産バジリコウインナー 25g 500g P.9
- ・北海道産ミルクウインナー 25g 500g P.9
- ・北海道産行者にんにくウインナー 25g 500g P.9
- ・北海道産玉葱ウインナー 25g 500g P.10
- ・北海道産チーズウインナー 25g 500g P.10
- ・北海道産赤鶏ウインナー 35g 700g P.10
- ・北海道産ほっからいどうちヨリソー 25g 500g P.10
- ・北海道産ほっからいどうちヨリソーフランク 80g 400g P.10

- ・北海道産札幌ぐるぐるウインナー 200g P.11
- ・北海道産バラエティウインナー5種 120g P.11
- ・北海道産バラエティウインナー4種 100g P.11
- ・北海道産ウインナーOP4種 85g P.11
- ・北海道産レバーペースト 200g P.11
- ・ウインナー・レバーペーストレシピ P.12

● 無塩せき

- ・北海道産無塩せきベーコン 大 約3.0kg P.13
- ・北海道産無塩せきベーコン 短冊スライス1.0kg P.13
- ・無塩せきベーコン スライス1.0kg P.13
- ・北海道産無塩せきウインナー 40g 1.0kg P.13
- ・北海道産ニュールンベルガー 40g 1.0kg P.14
- ・北海道産バイスヴルスト 50g 1.0kg P.14
- ・鉄分豊富無塩せきチキンウインナー 15g 1.0kg P.14
- ・北海道産グルメフランク 40g 160g P.14
- ・北海道産グルメフランク 60g 1.2kg P.14

● 学給

- ・学給ベーコン スライス1.0kg P.15
- ・北海道産学給ももベーコン スライス1.0kg P.15
- ・学給ロースハム スライス1.0kg P.15
- ・北海道産学給ポークハム スライス1.0kg P.15
- ・学給ウインナー 8g 1.0kg P.16
- ・学給ウインナー 15g 1.0kg P.16
- ・学給ウインナー 30g 1.0kg P.16
- ・学給ウインナー 40g 1.0kg P.16
- ・学給ウインナー スライス1.0kg P.16



2020年DLG (金賞・銀賞・銅賞) 受賞した商品です。



新商品・新規格品に表示しています。

冷蔵

10℃以下

冷蔵 (10℃以下) の商品です。

冷凍

-15℃以下

冷凍 (-15℃以下) の商品です。

北海道産
原料使用

北海道産の原料肉を使用している商品です。

7大
アレルギー
不使用

特定原材料 (えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生) を使用していない商品です。

ベーコンシリーズ



「農家のベーコン」は、ハム・ソーセージ造りの本場ドイツ農家の軒先で古くから作られていた製法を再現しました。

ドイツ農業協会(DLG)の国際品質競技会において連続で金賞受賞した商品です。



農家のベーコン 大 約3.2kg

豚ばら肉にドイツ産岩塩を使用しじっくり塩漬したのち、豚の血液成分を用いた調味液を表面に塗ってからスモーク、乾燥させたドイツ農家の製法を再現しました。1cm程の厚切りで軽く焼いてベーコンステーキにどうぞ!ジューシーで柔らかな食感が最高です。
本製品は2020年ドイツ農業協会 (DLG) 国際品質競技会で金賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 約3.2kg(不定貫)

■商品コード

111B25065

■JANコード

4979250154121

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日

■その他の規格

160g、300g

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約3.2kg×5	約16.0kg	656×306×242

memo

冷凍

-15℃以下

7大

アレルギー
不使用

農家のベーコン 1/3 約1.0kg

豚ばら肉にドイツ産岩塩を使用しじっくり塩漬したのち、豚の血液成分を用いた調味液を表面に塗ってからスモーク、乾燥させたドイツ農家の製法を再現しました。1cm程の厚切りで軽く焼いてベーコンステーキにどうぞ!ジューシーで柔らかな食感が最高です。
本製品は2020年ドイツ農業協会 (DLG) 国際品質競技会で金賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 約1.0kg(不定貫)

■商品コード

111B25036

■JANコード

4979250154114

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約1.0kg×15	約15.0kg	656×306×242

memo

冷凍

-15℃以下

7大

アレルギー
不使用

農家のベーコン 1.0kg (100g×10枚入り)

豚ばら肉にドイツ産岩塩を使用しじっくり塩漬したのち、豚の血液成分を用いた調味液を表面に塗ってからスモーク、乾燥させたドイツ農家の製法を再現しました。100g程の厚切りにカットされているので手間をかけずに軽く焼いてベーコンステーキに利用可能です。
本製品は2020年ドイツ農業協会 (DLG) 国際品質競技会で金賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚ばら肉(輸入)、豚血液たん白、食塩、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg(約100g×10枚入り)

■商品コード

111B25158

■JANコード

4979250154183

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大

アレルギー
不使用

パンチェッタ (生ベーコン) 1/3 約1.2kg NEW

パンチェッタとはイタリア語で豚のばら肉を意味します。また、イタリア料理の具材として使われる塩漬けた豚ばら肉も同様にパンチェッタと呼ばれ、パスタのカルボナーラの具材として有名です。当社のパンチェッタはドイツ産の岩塩を使って漬け込み、仕上げました。

■原材料名

豚ばら肉(輸入)、還元水あめ、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)

■アレルギー 豚肉

■規格 約1.2kg(不定貫)

■商品コード

111C26058

■JANコード

4979250154312

■賞味期限

冷凍: 製造日より365日

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約1.2kg×12	約14.4kg	586×306×199

memo

冷凍

-15℃以下

7大

アレルギー
不使用

☆ベーコンを使用したレシピ

札幌バルナバハムがご紹介いたします！



サミット 御用達製品

- ・農家のベーコン
- ・ピザソーセージ
- ・カスラー
- ・ポークウインナー
- ・スタッフドベーコン

札幌バルナバハムのベーコンは、断然厚切りステーキがおすすめです!! 油をひかずにフライパンで両面を軽く焼くと脂が程よく溶け、より美味しく召し上がれます。



農家のベーコンと牡蠣のスパゲッティ

- 鍋にお湯を沸かし、お好みの麺を表記通りの時間で茹でる。
- フライパンにオリーブオイルを入れて火にかけ、厚めにカットした農家のベーコンを焼く
- ②に白ワインを加えてアルコール分を飛ばす。
- ③にチキンブイヨン、生クリーム、ボイルした牡蠣、カットしたほうれん草を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④に①を加え、器に盛り付けて粉チーズと黒胡椒を振りかけたら完成！

大胆にカットした農家のベーコンは相性のいい牡蠣と一緒にしっかり焼いて旨味を出して



農家のベーコンと野菜のタルティーヌ

- お好みの野菜と農家のベーコンを一口大にカットする。
- バターはまず横にスライスし、次に縦にスライスして4等分にする。
- バターのカットした面にピザソースを塗り、その上に①をランダムに並べ、シュレッドチーズをのせる。
- トースターで約4~5分焼きチーズが溶けてバターがカリッとなったらいよいよオリーブオイルをかけて完成！

農家のベーコンの旨味が素材の美味しさを引き立てるアレンジ自在のタルティーヌ



農家のベーコンの半熟玉子シーザーサラダ

- お好みのお野菜をそれぞれ一口サイズにカットする。
- 農家のベーコンを6枚に薄切りにする。
- 60℃のお湯に卵を入れ、そのまま20分置き、半熟卵をつくる。
- ①をボールに入れ、シーザーサラダドレッシングを加える。
- 皿に④をのせ、農家のベーコンをドーム状に盛り付け、中央に③をのせる。
- 粉チーズ、ブラックペッパー、トマトをのせて完成！

焼かずにそのまま農家のベーコンの脂を味わう新鮮野菜のシーザーサラダ



農家のベーコンのカルボナーラ

- 農家のベーコンを2枚にスライスにし、残りは短冊切りにする。厚めにスライスしたベーコンはトースターで2~3分焼いておく。
- フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、短冊切りにした農家のベーコンを入れて中火で全面焼き色を付ける。※焼き色が付いたら余分な油を半分ぐらい捨てる。
- ②に牛乳、生クリーム、チキンコンソメ、塩を入れ味を見る。(OKだったら火を止める)
- 鍋にお湯を沸かし、お好みの麺を表記通りの時間で茹でる。
- 茹で上がった麺を③に入れて加え、味を調える。
- 麺を皿に載せ、真ん中をすこしくぼませ、上にベーコンスライス、粉チーズ、卵黄、ブラックペッパー、パセリの順にのせて完成！

農家のベーコンの香りや脂を特製クリームと合わせたコクのある絶品パスタ



生ハムシリーズ

北海道生まれの「しばれ生ハム」は、
別名ルイベハムとも呼ばれ、豚ロース肉をじっくり調味し漬込んだ
冷凍タイプのうす塩味に仕上げた生ハムです。
ドイツ岩塩を使用することで、素材の持つ本来の風味を引き出し、
まろやかで新鮮な味わいを実現しました。



しばれ生ハム 1/3 約1.0kg

豚ロース肉をじっくり調味し、ドイツ岩塩を使用してまろやかなうす塩味に仕上げた冷凍タイプの和風生ハムです。
適当な厚さにスライスして「刺身風」や、表面をさっと炙って「たたき風」に、わさびを添えるとより一層美味!寿司ネタにもなります。
カルパッチョなど洋風にもアレンジ可能です。

■原材料名

豚ロース肉（輸入）、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、豚肉

■規格 約1.0kg（不定貫）

■商品コード

111C12036

■JANコード

4979250067377

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

L（約1.5kg）、LL（約3kg）

memo

冷凍

-15℃以下

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約1.0kg×15	約15.0kg	586×306×199



しばれ生ハム冊取り（4～5本入） 1.0kg

豚ロース肉をじっくり調味し、ドイツ岩塩を使用してまろやかなうす塩味に仕上げた冷凍タイプの和風生ハムです。
適当な厚さにスライスして「刺身風」や、表面をさっと炙って「たたき風」に、わさびを添えるとより一層美味!寿司ネタにもなります。
カルパッチョなど洋風にもアレンジ可能です。

■原材料名

豚ロース肉（輸入）、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、豚肉

■規格 1.0kg（4～5本入）

■商品コード

111C12046

■JANコード

4979250154251

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

約200g

memo

冷凍

-15℃以下

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×8	8.0kg	535×375×145



コールドロース（しばれ生ハム）スライス125g

豚ロース肉をじっくり調味し、ドイツ岩塩を使用してまろやかなうす塩味に仕上げた冷凍タイプの和風生ハムです。オニオンスライス等、野菜と共にサラダにしたり、お酒のおともにオリーブオイルでカルパッチョ風にも楽しめます。

■原材料名

豚ロース肉（輸入）、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、豚肉

■規格 スライス125g（標準11枚入）
重量約12g、厚さ約1.7mm/枚

■商品コード

111O10351

■JANコード

4979250141268

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

memo

冷凍

-15℃以下

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
125g×40	5.0kg	535×375×145



しばれもも生ハム（切り落とし）スライス300g

豚もも肉を、ドイツの岩塩を使用し塩せきした、豚肉のまろやかな味わいが楽しめる生ハムです。調理しやすいように、スライスしてあります。半解凍状態でお召上がりください。
オニオンスライス等、野菜と共にサラダにしたり、お酒のおともにオリーブオイルでカルパッチョ風にも楽しめます。

■原材料名

豚もも肉（カナダ産又はメキシコ産）、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 豚肉

■規格 スライス300g（不定形）

■商品コード

111O12243

■JANコード

4979250115207

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
300g×30	9.0kg	535×375×145

■その他の規格

80g



北海道産しばれ生サラミ スライス80g **NEW**

自社で培養した乳酸菌を利用し発酵させて仕上げた生サラミです。そのままでも美味しく召し上がれますがチーズとの相性が良くピザのトッピングやクリームチーズと共にベーグルサンドにしても美味です。



memo

冷凍 -15℃以下
北海道産原料使用
7大アレルギー不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、食塩、ぶどう糖、香辛料／pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111012341

■JANコード

4979250089065

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス80g（標準12枚入）
重量約7.5g、厚さ約1.3mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
80g×80	6.4kg	506×353×179



北海道産しばれ牛生ハム スライス50g

北海道産の牛もも肉を、ドイツの岩塩を使用した調味液に漬け込んで仕上げた生ハムです。手毬寿司にしたり、お酒のおともにオリーブオイルでカルパッチョ風にも楽しめます。



memo

冷凍 -15℃以下
北海道産原料使用

■原材料名

牛もも肉（北海道産）、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111020265

■JANコード

4979250153216

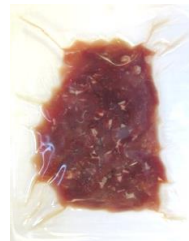
■アレルギー 乳、牛肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス50g（不定形）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
50g×100	5.0kg	421×323×169



北海道産しばれ牛生ハム（細切り）スライス40g

北海道産の牛もも肉を、ドイツの岩塩を使用した調味液に漬け込んで仕上げた生ハムです。ユッケ風のたれに絡めたり、バゲットにのせてお召上がりください。



memo

冷凍 -15℃以下
北海道産原料使用

■原材料名

牛もも肉（北海道産）、食塩、還元水あめ、粉末水あめ、乳たん白、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111020270

■JANコード

4979250991160

■アレルギー 乳、牛肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス40g

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
40g×100	4.0kg	421×323×169

■その他の規格

56g

☆生ハムを使用したレシピ

札幌バルナバハムがご紹介いたします！

※記載しているスライス1枚当たりの重量や厚さは原料肉の規格等により誤差がありますのであくまで目安としてください。

北海道産しばれ牛生ハム（細切り）

ユッケのお召し上がり方

- ① 牛生ハム（細切り）40gを解凍し良くほぐしてからごま油・コチジャンなどでユッケ風のたれを作り、和える。
- ② お好みで、ごま・ねぎ・卵黄をのせれば完成！

ドイツのクリスタル岩塩を施し13日間仕込んだ生ハムです。使いやすい小パックなので、お好みの味付けをするだけで美味しいユッケの出来上がりです！



牛生ハム（スライス）と塩水ウニのカルパッチョ

- ① キッチンペーパーに料理酒を含ませ、昆布の表面をまんべんなく湿らせる。
- ② ①で牛生ハムを挟み、ラップで包んで50分寝かせる。
- ③ 塩水うにを塩水10gとウニ2g～3g、ウニソース、エキストラバージンオリーブオイルを混ぜてソースを作る。
- ④ 器に②を盛り付け、残りのウニをのせて③を全体にかける。万能ネギを散らして完成！

昆布締めで旨味が増した牛生ハムにウニを贅沢にトッピング！



ハムシリーズ

創業当時から変わらぬ大道の美味しさは、
シンプルさとこだわりの両立によるもの。
スモークチップは、サクラ・ブナ・ナラ・カナデの
オリジナルブランドの豊かな香り。

北海道産骨付きハム 大 約7.0kg

北海道産の豚もも肉を骨付きのままじっくり調味し、もも肉の形をくずさないように約9時間丁寧にくん煙（スモーク）加熱しました。骨付きならではの味わいと、肉の部位による食感・風味の違いをお楽しみください。骨付き豚もも肉1本まるごと使用した骨付きハムはパーティーで豪華さを演出し切り分けパフォーマンスにも最適です。

※こちらの商品は受注生産となります。



memo

冷蔵 10℃以下
冷凍 -15℃以下
北海道産
原料使用

■原材料名

豚もも肉（北海道産）、粉末水あめ、食塩、ポークエキス、大豆たん白、乳たん白、たん白加水分解物/リン酸塩（Na）、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（ラック、コチニール）

■アレルギー 乳、大豆、豚肉

■規格 約7.0kg（不定貫）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約7.0kg×2	約14.0kg	656×306×242

■商品コード

冷蔵：110A30001
冷凍：111A30001

■JANコード

4979250126104
（冷蔵・冷凍共通）

■賞味期限

冷蔵：製造日より35日
冷凍：製造日より365日

バストラミポーケ M 約1.5kg

表面にたくさんの粒黒胡椒をまぶしたスパイシーなショルダーハムです。薄切りにしてオードブルや酒宴の盛り合わせに最適です。お好みのサイズにカットしてサラダや炒め物の具材にもご利用いただけます。



memo

冷凍 -15℃以下

■原材料名

豚肩肉（輸入）、粉末水あめ、黒胡椒、食塩、卵たん白、乳たん白、大豆たん白/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘多糖類、カゼインNa、着色料（コチニール、ラック）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 約1.5kg（不定貫）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約1.5kg×6	約9.0kg	558×356×118

■商品コード

111A26178

■JANコード

4979250155326

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

北海道産バストラミビーフ 約650g

北海道産の牛もも肉を調味し、そのままネットに詰めて表面にたっぷりの粒黒胡椒をまぶしたビーフハムです。オードブルや酒宴の盛り合わせにご利用ください。



memo

冷凍 -15℃以下
北海道産
原料使用

■原材料名

牛もも肉（北海道産）、粉末水あめ、黒胡椒、食塩、卵たん白、乳たん白、大豆たん白/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘多糖類、カゼインNa、着色料（コチニール、ラック）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 卵、乳、大豆、牛肉

■規格 約650g（不定貫）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約650g×12	約7.8kg	558×356×118

■商品コード

111D26007

■JANコード

4979250154374

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

北海道産ピヤソーセージ 20g スライス400g **NEW!**

豚肉と牛肉にガーリックを入れたポロニアソーセージです。調理しやすいようにスライスしてありますので、そのままオードブルに、パンにはさんだりいろいろなシーンにお使いいただけます。



memo

冷凍 -15℃以下
北海道産
原料使用
7大
アレルギー
不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、牛肉（北海道産）、食塩、粉末水あめ、砂糖、香辛料、にんにく、たん白加水分解物、豚血液たん白/リン酸塩（Na）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、コチニール色素、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物

■アレルギー 牛肉、豚肉

■規格 スライス400g（約20g/枚）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
400g×30	12.0kg	506×353×179

■商品コード

111O27204

■JANコード

4979250156170

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

ウイナーシリーズ



北海道産豚肉を厳選し、
「練り」の工程は職人の腕の見せ所です。
粗挽きを中心にバラエティ豊富な北海道食材のマリアージュ!!



北海道産ポークウイナー 15g 500g



北海道産の豚肉を使用し、創業からの製法を継承して仕上げたポークウイナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で銀賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111H20140

■JANコード

4979250108100

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 500g（約15g/本）標準34本入
長さ約7cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用



北海道産ポークウイナー 30g 900g



北海道産の豚肉を使用し、創業からの製法を継承して仕上げたポークウイナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で銀賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111H20142

■JANコード

4979250067261

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 900g（約30g/本）30本入
長さ約12.5cm、直径約1.7cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
900g×10	9.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用



北海道産ポークウイナー（白） 40g 1.0kg

北海道産の豚肉を使用し、創業からの製法を継承して仕上げたノンSmokeタイプのポークウイナーです。フライパンなどで炒めるとパリッとした食感が楽しめます。

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111H20143

■JANコード

4979250067254

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約40g/本）25本入
長さ約13.5cm、直径約1.8cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用



北海道産ポークウイナー 50g 1.0kg



北海道産の豚肉を使用し、創業からの製法を継承して仕上げたポークウイナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で銀賞を受賞・2008年北海道洞爺湖サミットで使用された商品です。

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■商品コード

111H20144

■JANコード

4979250151281

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約50g/本）20本入
長さ約21.5cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用

**北海道産ポークグルメフランク 100g 1.0kg**

北海道産の豚肉を使用し、創業からの製法を継承して仕上げたポークソーセージです。1本100gのボリュームは存在感バッチリです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料使用7大
アレルギー
不使用**■原材料名**

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 1.0kg（約100g/本）10本入
長さ約15.5cm、直径約2.6cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	506×353×179

■商品コード

111K20089

■JANコード

4979250067407

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

**北海道産あらびきチューリングァー 25g 500g**

北海道産の豚肉を粗挽きにして仕上げました。しっかりとした肉の食感がおいしいウインナーです。フライパンなどで炒めると、パリッとした食感が楽しめます。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で金賞を受賞した製品です。

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料使用**■原材料名**

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、粉末小麦あめ、食塩、卵たん白、乳たん白、大豆たん白、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	556×356×139

■商品コード

111H20146

■JANコード

4979250115634

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）

**北海道産バジリコウインナー 25g 500g**

北海道産の豚肉にハーブの王様と呼ばれるバジリコを練り込んだウインナーです。ポイルやフライパンで炒めたり、スープと一緒に煮込んでお召上がりください。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で銀賞を受賞した製品です。

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料使用**■原材料名**

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、粉末小麦あめ、食塩、卵たん白、乳たん白、香辛料、大豆たん白/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	556×356×139

■商品コード

111I20189

■JANコード

4979250125381

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）

**北海道産ミルクウインナー 25g 500g**

北海道産の豚肉を使用し、牛乳を練り込んで仕上げたノンモックタイプのウインナーです。ポイルなどで温めてお召上がりください。本製品は2020年ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会で金賞を受賞した製品です。

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料使用**■原材料名**

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、牛乳、大豆たん白、食塩、脱脂粉乳、香辛料、砂糖/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、香辛料抽出物、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	556×356×139

■商品コード

111H20148

■JANコード

4979250125398

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）

**北海道産行者にんにくウインナー 25g 500g**

北海道産の豚肉を粗挽きにし、行者にんにくを練り込んだウインナーです。ポイルして召上がりますと、行者にんにくの良い香りが口いっぱい広がります。

memo

冷凍
-15℃以下北海道産
原料使用7大
アレルギー
不使用**■原材料名**

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、行者にんにく、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	556×356×139

■商品コード

111I20185

■JANコード

4979250151212

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）



北海道産玉葱ウインナー 25g 500g

北海道産の豚肉を粗挽きにし、玉葱を練り込んだウインナーです。玉葱の甘味と豚肉の旨味の相性は抜群です。ポイルやフライパンで炒めたり、スープと一緒に煮込んでお召上がりください。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、外径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111120194

■JANコード

4979250154527

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）



北海道産チーズウインナー 25g 500g

北海道産の豚肉を粗挽きにし、小さくカットしたチーズを配合しました。ソーセージのおいしさとチーズの風味が一度に楽しめます。ポイルやフライパンで炒めてお召上がりください。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、チーズ、食塩、大豆たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、安定剤（増粘多糖類）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111120191

■JANコード

4979250125411

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）



北海道産赤鶏ウインナー 35g 700g

鶏肉を調味し、粗挽きにして腸に詰めたウインナーです。ジューシーさを出すため豚脂を加えています。さっぱりとした美味しさが特徴です。網焼きにしたりフライパンで炒めてお召上がりください。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

■原材料名

鶏肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、食塩、粉末水あめ、乳たん白、砂糖、香辛料/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 乳、豚肉、鶏肉

■規格 700g（約35g/本）20本入
長さ約14cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
700g×16	11.2kg	506×353×179

■商品コード

111H01055

■JANコード

4979250154497

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産ほっからいどうちヨリソー 25g 500g

刺激的な辛さが特徴のウインナーです。北海道産の豚肉にハバネロや一味唐辛子、チリパウダー等の香辛料をバランス良く組合せ旨味を引き立てるブレンドにこだわりました。フライパンで軽く焼くとパリッとした食感になります。ウインナーの辛さにビールが進むので、おつまみにオススメです。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、香辛料、食塩、大豆たん白、砂糖/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 500g（約25g/本）20本入
長さ約10cm、直径約1.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
500g×20	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111130284

■JANコード

4979250154541

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

150g（冷蔵）



北海道産ほっからいどうちヨリソーフランク 80g 400g

刺激的な辛さが特徴のウインナーです。北海道産の豚肉にハバネロや一味唐辛子、チリパウダー等の香辛料をバランス良く組合せ旨味を引き立てるブレンドにこだわりました。フライパンで軽く焼くとパリッとした食感になります。1本で満足のボリュームです。

memo

冷凍
-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルギー
不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、香辛料、食塩、大豆たん白、砂糖/リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 400g（約80g/本）5本入
長さ約20cm、直径約2cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
400g×25	10.0kg	535×375×145

■商品コード

111K30107

■JANコード

4979250152837

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産札幌ぐるぐるウインナー 200g

黒胡椒とバジルのフレークを練り込んだソーセージです。1本のソーセージを渦巻き状にして仕上げています。フライパンやホットプレートでまるごと加熱し、テーブルで切り分けながら食べると見た目にも楽しくなります。伸ばすと約90cmの長さがあります。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産原料使用 7大アレルギー不使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、食塩、大豆たん白、香辛料、粉末水あめ、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤、（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 200g
長さ約90cm、直径約13.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
200g×50	10.0kg	535×375×145

■商品コード

11111225

■JANコード

4979250099118

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産バラエティウインナー5種 120g

- ①ほっからいどうちヨリソー25g：辛さがクセになる
- ②行者にんにくウインナー25g：独特な香りが特徴
- ③北海道ウインナー25g：ノンスモークでまろやか
- ④バジリコウインナー25g：ハーブの香りが爽やか
- ⑤ポークウインナー20g：ベーシックな味わい

北海道産の豚肉を使用した5種のウインナーを詰め合わせました。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産原料使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、食塩、行者にんにく、大豆たん白、香辛料、粉末水あめ、玉ねぎ、牛乳、砂糖、脱脂粉乳、卵たん白、乳たん白／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤、（ビタミンC）、香料、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、カゼインNa、pH調整剤、香辛料抽出物

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 120g 5本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
(120g×10) ×10	12.0kg	586×306×199

■商品コード

111130287

■JANコード

4979250152509

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産バラエティウインナー4種 100g

- ①行者にんにくウインナー25g：独特な香りが特徴
- ②北海道ウインナー25g：ノンスモークでまろやか
- ③バジリコウインナー25g：ハーブの香りが爽やか
- ④あらびきチューリンガー25g：粗挽き肉の食感

北海道産の豚肉を使用した4種のウインナーを詰め合わせました。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産原料使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、行者にんにく、食塩、粉末水あめ、大豆たん白、牛乳、卵たん白、香辛料、乳たん白、脱脂粉乳、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 100g 4本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
100g×50	5.0kg	455×307×133

■商品コード

111130273

■JANコード

4979250125084

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産ウインナーOP4種 85g

- ①バジリコウインナー25g：ハーブの香りが爽やか
- ②あらびきチューリンガー25g：粗挽き肉の食感
- ③ほっからいどうちヨリソー20g：辛さがクセになる
- ④ポークウインナー15g：ベーシックな味わい

北海道産の豚肉を使用した4種のウインナーを詰め合わせました。

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産原料使用

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、粉末水あめ、食塩、香辛料、大豆たん白、玉ねぎ、卵たん白、乳たん白、砂糖／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘多糖類、カゼインNa、香料、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）

■アレルギー 卵、乳、大豆、豚肉

■規格 85g 4本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
(85g×10) ×8	6.8kg	535×375×145

■商品コード

111130286

■JANコード

4979250152455

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産レバーペースト 200g

ドイツ人マイスター直伝の製法を札幌の地で再現しました。北海道産の豚レバーをペースト状に練り、あらびきの豚肉を散りばめ、牛乳を加えてまろやかな風味に仕上げ、11種の香辛料で臭みを抑えています。クリームチーズや生クリームなどと合わせて、パンやクラッカーに塗ると美味しく召し上がれます。リピート率の高い女性に人気の逸品です！

memo

冷凍 -15℃以下 北海道産原料使用

■原材料名

豚肝臓（北海道産）、豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、食塩、牛乳、玉ねぎ、香辛料、乳たん白／調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物

■アレルギー 乳、豚肉

■規格 200g
長さ約20cm、直径約3.4cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
200g×40	8.0kg	455×307×133

■商品コード

111M44025

■JANコード

4979250021058

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

100g（冷蔵）

☆ウインナー・レバーペーストを使用したレシピ 札幌バルナバハムがご紹介いたします！



加熱すると表面がパリッとして、
ジューシーになりより美味しくなります。
ポイル（80℃程度の熱湯で約5分）するか
フライパンで軽く焼き目が付く程度に焼くのが
おすすめデス!!



レバーペーストカナッペ

- ① フランスパンかクラッカーを用意する。
- ② レバーペーストと共にポテトサラダやクリームチーズ塗る
- ③ お好みでブラックペッパーをかけて完成！

ドライフルーツや生野菜を
添えるのも
おすすめです！



北海道産ウインナーのラトウイユ

- ① 野菜を1.5cm角に切り、ウインナーは斜めに2等分に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、野菜を炒める。
- ③ トマト缶、ミックスハーブ等を加え、塩・胡椒で味を整える。
- ④ 野菜が柔らかくなるまで煮込んだら完成。

☆ 途中で水分が足りなくなった場合はトマトジュースか
酒で調整してください。

道産肉や新鮮野菜と
一緒に味わう
ジューシーなウインナー



レバーペーストのクリーミーパイ

- ① パイシートをお好みの形に切り抜き、
オーブンを200℃に予熱する。
- ② クリームチーズとレバーペーストを軽く混ぜる。
- ③ 天板にクッキングシートをひき、
①に②を乗せブラックペッパーをかける。
- ④ 予熱しておいたオーブンで9～12分焼く。



バインミー（ベトナムのサンドウィッチ）

- ① バゲットに切り込みを入れる。
- ② 両面にバターとレバーペーストを塗る。
- ③ お好みの大きさにちぎったレタス、水気を切ったなます、
ハムなどの具材をはさむ。
- ④ 仕上げにパクチーをトッピングして出来上がり。

なますをナンプラーなどの
エスニック調味料に漬けるとより
本格的に！

ハムは粒黒胡椒が効いた
バストラミビーフなどが
おすすめ！



無塩せきシリーズ

一般的なハム・ソーセージ等には発色剤が用いられていますが、
発色剤を使用せずに製造した商品を“無塩せき”と呼びます。
食品添加物の使用を最小限に抑え、豚肉本来の自然な色合い・風味を引き出しており、
素材にこだわる方々に人気があります。



北海道産無塩せきベーコン 大 約3.0kg

北海道産の豚ばら肉に塩と砂糖をすり込み
スモークしたベーコンです。発色剤をはじめ
食品添加物は一切使用しておりません。
お好みのサイズにカット・スライスし、炒め物や
スープの具材など、様々な料理にお使いいた
けます。

■原材料名

豚ばら肉（北海道産）、食塩、砂糖

■商品コード

111B20049

■JANコード

4979250154091

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 約3.0kg（不定貫）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
約3.0kg×5	約15.0kg	586×306×199

memo



北海道産無塩せきベーコン 短冊スライス1.0kg

北海道産の豚ばら肉に塩と砂糖をすり込み
スモークしたベーコンです。
調理しやすいように、短冊にスライスしてありま
す。炒め物やスープの具材など、様々な料理に
お使いいただけます。

■原材料名

豚ばら肉（北海道産）、食塩、砂糖

■商品コード

111O20231

■JANコード

4979250154725

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 短冊スライス1.0kg

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	507×307×135

memo



無塩せきベーコン スライス1.0kg

豚ばら肉に塩と砂糖をすり込みスモークした
ベーコンです。
調理しやすいようにスライスしてあります。炒め
物やスープの具材など、様々な料理にお使い
いただけます。

■原材料名

豚ばら肉（輸入）、食塩、砂糖

■商品コード

111O33114

■JANコード

4979250154749

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg（約50～60枚）
重量約18g、厚さ約2mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo



北海道産無塩せきウインナー 40g 1.0kg

発色剤を使用しない無塩せきのウインナー
ソーセージです。
長年学校給食等で愛用されている商品を北海道産
原料使用、豚肉以外のアレルギー不使用で
リニューアルしました。

■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、食
塩、たん白加水分解物、酵母エキス、砂糖、
粉末水あめ、香辛料/貝カルシウム

■商品コード

111G20125

■JANコード

4979250154442

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約40g/本）25本入
長さ約14cm、直径約1.7cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo





北海道産ニュールンベルガー 40g 1.0kg

発色剤を使用しない無塩せきウインナーソーセージです。ドイツのニュールンベルクで多く食べられている粗挽きの焼ソーセージ。フライパンや網の上で、表面をきつね色まで焼くとジューシーさが増します。

memo



■原材料名

豚肉（北海道産）、食塩、香辛料、粉末水あめ／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、香辛料抽出物

■商品コード

111G22038

■JANコード

4979250154459

■アレルギー 豚肉

■規格 1.0kg（約40g/本）25本入
長さ約16cm、直径約1.4cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産バイスヴルスト 50g 1.0kg

ドイツ語で白いソーセージを意味し、その色合いと絹挽きのなめらかな口当たりが、上品な味わいを演出します。発色剤無添加の無塩せきウインナーソーセージです。ラードなどで表面がきつね色になるまで焼いたり、スープなどと一緒に煮込むと美味しく召し上がれます。

memo



■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、乳たん白、食塩、粉末水あめ、香辛料／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、香辛料抽出物

■商品コード

111J26018

■JANコード

4979250154565

■アレルギー 乳、豚肉

■規格 1.0kg（約50g/本）20本入
長さ約13.5cm、直径約2cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



鉄分豊富 無塩せきチキンウインナー 15g 1.0kg



鉄を手軽に摂取できるよう、料理に取り入れやすいウインナーに練り込みました。特定原材料7品目を一切使用しておりません。スープや炒め物の具材等におすすめです。



memo



■原材料名

鶏肉（日本）、豚脂肪、粉末水あめ、たん白加水分解物、食塩、香辛料、酵母エキス、ポークエキス、ピロリン酸第二鉄

■商品コード

111G19161

■JANコード

4979250155913

■アレルギー 豚肉、鶏肉

■規格 1.0kg（約15g/本）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■その他の規格

1kg（スライス）



北海道産グルメフランク 40g 160g

発色剤を使用しない無塩せきのフランクフルトソーセージです。豚肉の美味しさを引き出す香辛料を選び、創業以来の製法で仕上げたシンプルな美味しさです。ポイルやフライパンで炒めてお召し上がりください。

memo



■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）

■商品コード

111J30028

■JANコード

4979250156019

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 160g（約40g/本）4本入
長さ約8cm、直径約3.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
160g×50	8.0kg	558×356×118

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



北海道産グルメフランク 60g 1.2kg

発色剤を使用しない無塩せきのフランクフルトソーセージです。豚肉の美味しさを引き出す香辛料を選び、創業以来の製法で仕上げたシンプルな美味しさです。ポイルやフライパンで炒めてお召し上がりください。

memo



■原材料名

豚肉（北海道産）、豚脂肪（北海道産）、玉ねぎ、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）

■商品コード

111J20005

■JANコード

4979250067117

■アレルギー 大豆、豚肉

■規格 1.2kg（約60g/本）20本入
長さ約9.5cm、直径約3.5cm

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.2kg×10	12.0kg	506×353×179

■賞味期限

冷凍：製造日より365日



学給シリーズ



当社は1985年に札幌市の学校給食に向けて無塩せき商品の販売を開始致しました。
 以来30年以上にわたって、道内各地や一部本州の学校給食にも携わらせていただいております。
 長年、学校給食関係のお客様にご案内をしてきた商品ですが、年々無塩せき商品への関心や引き合いが高まっていると感じ、今回から一部商品を本カタログにも掲載する運びとなりました。
 学校給食向け商品は、7大アレルゲン不使用に統一しています。



学給ベーコン スライス1.0kg



発色剤を使用せずに仕上げたベーコンです。
 また、7大アレルゲン原材料を一切使用しておりません。調理しやすいようにスライスしてあります。そのままでも召し上がれますが、加熱するとより美味しく召し上がれます。

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルゲン
不使用

■原材料名

豚ばら肉（輸入）、粉末水あめ、食塩、大豆たん白、たん白加水分解物／リン酸塩（Na）

■商品コード

111006299

■JANコード

4979250154671

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg（約50～60枚） 重量約17g、厚さ約2mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

1kg（短冊）

北海道産学給ももベーコン スライス1.0kg



豚もも肉を部位ごとに4分割（ウチモモ・シンタマ・ナカニク・ランイチ）してから、調味・スモークし発色剤を使用せずに仕上げました。調理しやすいように、スライスしてあります。野菜を巻いて炒めたり、ホットサンドの具材等にもおすすめです。

memo

冷凍

-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルゲン
不使用

■原材料名

豚もも肉（北海道産）、粉末水あめ、食塩、大豆たん白、たん白加水分解物／リン酸塩（Na）

■商品コード

111006242

■JANコード

4979250154657

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg 厚さ約2mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

1kg（短冊）

学給ロースハム スライス1.0kg



発色剤を使用せずに仕上げた無塩せきロースハムです。また、7大アレルゲン原料を一切使用しておりません。調理しやすいように、スライスしてあります。そのままでも召し上がれますが、加熱した方がより美味しく召し上がれます。

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルゲン
不使用

■原材料名

豚ロース肉（輸入）、粉末水あめ、食塩、大豆たん白、たん白加水分解物／リン酸塩（Na）

■商品コード

111006298

■JANコード

4979250154664

■アレルギー 大豆、豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg（標準50枚） 重量約20g、厚さ約3mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

北海道産学給ポークハム スライス1.0kg



発色剤・保存料を使用しないで仕上げたポークハムです。調理しやすいように、スライスしてあります。炒め物やスープの具材としてご利用ください。

memo

冷凍

-15℃以下

北海道産
原料使用

7大
アレルゲン
不使用

■原材料名

豚肉（肉塊）（北海道産）、豚肉（つなぎ肉）（北海道産）、でん粉、食塩、砂糖、香辛料／リン酸塩（Na）

■商品コード

111006056

■JANコード

4979250154626

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg（標準50枚） 重量約20g、厚さ約3mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

■その他の規格

1kg（短冊）



学給ウインナー 8g 1.0kg

豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤、結着剤、保存料の添加物を使用しておりません。

■原材料名

豚肉（輸入）、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖／香辛料抽出物

■商品コード

111G06024

■JANコード

4979250154398

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約8g/本）

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用



学給ウインナー 15g 1.0kg

豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤、結着剤、保存料の添加物を使用しておりません。

■原材料名

豚肉（輸入）、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖／香辛料抽出物

■商品コード

111G06025

■JANコード

4979250154398

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約15g/本）約67本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用



学給ウインナー 30g 1.0kg

豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤、結着剤、保存料の添加物を使用しておりません。

■原材料名

豚肉（輸入）、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖／香辛料抽出物

■商品コード

111G06028

■JANコード

4979250154411

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約30g/本）約34本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用



学給ウインナー 40g 1.0kg

豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、天然腸に詰めてスモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤、結着剤、保存料の添加物を使用しておりません。

■原材料名

豚肉（輸入）、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖／香辛料抽出物

■商品コード

111G06030

■JANコード

4979250154428

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 1.0kg（約40g/本）約25本入

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用



学給ウインナー スライス1.0kg

豚肉にマイルドな香辛料を加え練り上げ、スモークした無塩せきウインナーソーセージです。発色剤、結着剤、保存料の添加物を使用しておりません。



■原材料名

豚肉（輸入）、豚脂肪、でん粉、玉ねぎ、海藻粉末、食塩、酵母エキス、香辛料、砂糖／香辛料抽出物

■商品コード

111G06031

■JANコード

4979250154435

■アレルギー 豚肉

■賞味期限

冷凍：製造日より365日

■規格 スライス1.0kg 厚さ約8mm/枚

箱入数	総重量 (kg)	箱サイズ (mm)
1.0kg×10	10.0kg	535×375×145

memo

冷凍

-15℃以下

7大
アレルギー
不使用

札幌バルナバハムの特徴

POINT.1 原料の違い

美味しいハムを造る基本は
良質な原料を選ぶこと。
入荷時のチェックも



POINT.2 香辛料の違い

ハムの美味しさを引き立てるのが
香辛料の配合とバランス。
一段と薫り高い札幌バルナバハム独自の



POINT.3 製造技術の違い

オートメーションシステムとは違い、
磨かれた技術が必要不可欠。
手間を惜しまず、じっくりと時間を



POINT.4 販売対応の違い

札幌バルナバハムの美味しさと共に
真心をお届けしたいと考えています。
新製品の開発、特注商品の対応など



会社概要・沿革

社 名 札幌バルナバフーズ株式会社

設 立 1979年7月 マツダ食品株式会社として創業

事業 目的 ハム・ソーセージ及び弁当並びに
水産加工品の製造・販売

所 在 地 ■ 本社

〒063-0849
札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号
TEL 011-643-2581 FAX 011-643-4241

■ 総務本部

〒063-0849
札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号
TEL 011-643-2581 FAX 011-643-4241

■ ハム事業本部 製造部

〒063-0849
札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号
TEL 011-643-2557 FAX 011-643-2568

■ 営業本部 北海道営業部

〒063-0846
札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号
TEL 011-642-4186 FAX 011-643-2568

■ 営業本部 東京営業部

〒104-0033
東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル5F
TEL 03-3533-4186 FAX 03-3553-4181

■ 農水産・空弁事業本部

〒066-0009
千歳市柏台南1丁目1番地9

【製造部 空弁製造課】
TEL 0123-49-3333 FAX 0123-49-3344

【製造部 水産製造課】
TEL 0123-49-2456 FAX 0123-49-2457

【営業部 空弁営業課】
TEL 0123-49-3366 FAX 0123-49-3367

【営業部 空弁業務課】
TEL 0123-49-3366 FAX 0123-49-3367

【営業部 水産営業課】
TEL 0123-49-2456 FAX 0123-49-2457

資 本 金 2億8,000万円

株 主 北海道空港株式会社 (100%)



- 1979年 ドイツ風ハム・ソーセージの製造販売を目的としてマツダ食品（株）を設立。札幌市西区に工場完成。西独より食肉加工マイスターを招きドイツ加工技術を習得。
- 1980年 マツダハム・バルナバのダブルブランドで食肉加工品50品目、食肉10品目をもって営業開始。
- 1981年 技術習得のため西独シュツットガルト地方に社員派遣。
- 1982年 消費者団体(生活クラブ)とタイアップして完全無添加ウインナーを開発、販売開始。
- 1983年 コールドハム（生ハム）の発売開始。
- 1985年 札幌市学校給食に無添加ベーコン・ウインナー等納入開始。北海道ブランドハム発売。
- 1986年 東京事務所開設。
- 1988年 技術研修のためドイツミュンヘン市に社員派遣。ロースシンケン(生ハム)発売開始。
- 1990年 技術研修のためドイツフランクフルト市に社員派遣。札幌開拓使ハム発売。
- 1991年 マツダハム（株）に社名変更。札幌物語発売。冷凍宅配便ギフト、ローストビーフ発売。
- 1994年 バルナバ職人芸発売。
- 1995年 札幌バルナバ販売（株）設立。札幌風物詩発売。
- 1998年 「農家のベーコン」発売開始。
- 2000年 札幌バルナバハム（株）に社名変更。北海道空港グループとなる。
- 2001年 資本金8,000万円に増資。
- 2003年 ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会において、金賞5個・銀賞2個を受賞。
- 2005年 資本金2億8,000万円に増資。
- 2007年 新製品、乳酸菌発酵生ハムの熟成工程において、北海道新技術・新製品開発賞の「大賞」を受賞。当社と北海道エアポートフーズサービス（株）が合併。新社名を「札幌バルナバフーズ株式会社」とする。
- 2008年 洞爺湖サミット（G8）で首脳への朝食メニューに採用される。
- 2010年 本場ドイツの5都市を巡る製造研修に参加し、食肉マイスターゲルハルトコッホ氏に師事。
- 2011年 空弁事業所並びに水産事業所を千歳市柏台へ移転統合。「農家のベーコンシリーズ（味噌味、塩麹味）」発売開始。新千歳空港にて海産物（和）を中心としたお弁当処「美食千歳」をオープン。新千歳空港初の肉類（洋）を提供するお弁当処「Bisyoku.sensai」をオープン。新千歳空港に新感覚デリカテッセン（惣菜店）「ごちそうDeli」をオープン。牛・生ハムユッケの発売。(社)北海道食品産業協議会より奨励賞を受賞。
- 2015年 本社新社屋完成 移転（西区八軒9条：本社・工場）。新スモークハウス導入により「冷燻」の生ハム・生ベーコンを発売。
- 2018年 新千歳空港国内線ゲートラウンジ内に、出汁茶漬け・おにぎりを主とした「茶屋・美食千歳」をオープン。
- 2020年 ドイツ農業協会（DLG）国際品質競技会において、2003年から連続金賞を受賞。



 **札幌バルナバフーズ 株式会社**

<https://www.barnabas.jp>



■ 営業本部 北海道営業部 〒063-0846 札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号

TEL (011) 642-4186 FAX (011) 643-2568

東京営業部 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番2号NAXビル5F

TEL (03) 3553-4186 FAX (03) 3553-4181

札幌第一工場 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西10丁目1番37号

札幌第二工場 〒063-0846 札幌市西区八軒6条西10丁目3番15号

※このカタログは2021年8月改訂版です。

改訂後・廃盤・デザイン・規格・原料原産地等変更されている場合がございますが、ご了承ください。