



# トンデンファーム

本社・工場／北海道江別市元野幌968-5  
 TEL:011-383-8226 FAX:011-382-8777  
<https://www.tondenfarm.co.jp/>

## 施設・レストラン

### 直売所

工場隣接。ハム・ソーセージの他、自家製ソフトクリームも販売



北海道江別市元野幌968-5  
 TEL.011-383-8208

### アースドリーム角山農場

大自然の中で動物達との憩いの場



北海道江別市角山584-1  
 TEL.011-391-2500

### アースドリーム角山農場の希い「大地・愛・勇氣」

アースドリームは、動物達の温もり、自然の優しさ厳しさを肌で感じ、何年たっても変わらない古里にします。アースドリームは、次世代への贈り物として環境を守り続けます。アースドリームは、生きる事、食べる事、命の尊さとして優しさのメッセージを発信します。アースドリームは、父なる天、母なる大地に感謝し日々労働に励みます。



### 食事処 松の実



北海道江別市元野幌968-5  
 直売所テラス内

### 焼肉 笑山門



北海道江別市元町9-22  
 TEL.011-385-2989

### 旬彩鮭 すし笑



北海道江別市元町9-22  
 TEL.011-381-7778



雄大な北の大地が育んだ味覚。

# 北海道 トンデンファーム

発明奨励賞



炭焼の伝統にこだわった  
ハム・ソーセージは  
数々の受賞をしました。

優秀賞



推奨状



DLG国際ハム・ソーセージ  
品質競技会受賞



直下式炭火製法



# 雄大な北の大地が育んだ味覚。

北海道の広大な石狩平野のほぼ中央に位置し、大河石狩川の自然の恵みを満喫できる町、江別市。この風光明媚な土地に、ふる里の自然と大地の香りのするトンデンファームがあります。

## 加工場

製品づくりの中でなによりも大切にしているのは素材そのものが持つ自然の風味。できるだけ機械に頼らず、納得のいく品物をつくりあげたい、そんな思いを込めて一本一本丹念に時間と手間をかけて造りあげています。



## 味へのこだわり 直下式炭火製法

### 燻煙室

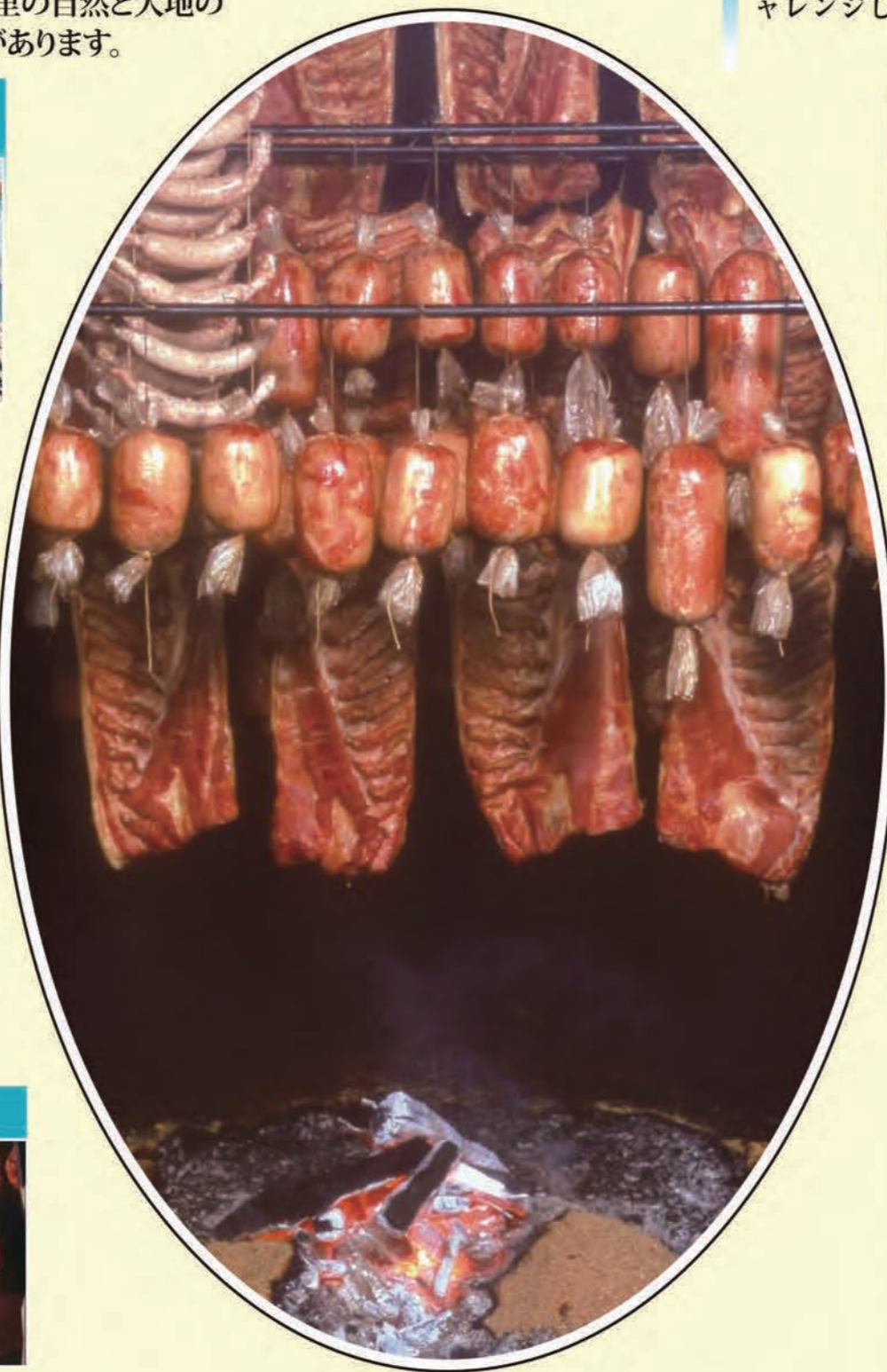
トンデンファームのこだわりの一つは、炭火を使って行う乾燥の工程。ガスや電気比べ炭火で焙ると、肉の表面にすばやく熱が伝わるので、旨味成分を増す働きがあります。強い炭火で旨味を封じ込めた後は、残り火を利用してじっくり燻す燻煙の工程。このとき使用する、北海道生まれの白樺チップを主体としたスモークもこだわりの一つ。この工程で肉に独特の深い香味が加わります。

### 確認

素材・味・製法の全てに妥協を許さない熟練の職人が一品一品、かまどの火を調整し、出来上がりを見極め、最良の美味しさでお届けしています。



黒川平作



## 会社の由来

屯田兵の開拓精神を受け継ぎ、そのフロンティア・スピリットをモットーとして生まれたのがトンデンファーム。自然の風味を活かし、いつまでも美味しさにチャレンジしていきます。



## 骨付ソーセージ

日本で初めて発明。スパイスの効いた荒挽ソーセージに豚骨を組み合わせました。骨髄からしみ出る骨のエキスがプラスされ、味と香りとコクをはるかに良くする事ができ、野趣溢れるワイルドな味わいが楽しめます。



## 炭火焼ベーコン

豚バラ肉を長期間漬け込み、炭火でじっくり燻した本格ベーコン。肉本来の旨みを凝縮し、スモークの香味豊かな一品。



## ピルカソーセージ

北海道の山菜「ギョウジャニンニク」入り。厳寒の北海道で行者達が食べて苦しい修行に耐えたことから呼ばれています。このギョウジャニンニクをスパイスの効いた荒挽ソーセージに加えて一層美味しさを引き出しました。



## ギョウジャニンニクとは…

ユリ科ネギ属の多年草で、タマネギ、ニンニク、ニラ、長ネギ、ラッキョウなどの仲間から収穫してから元の大きさに回復するまでにも、数年かかるとても成長の遅い植物。