

2025 年 7 月 25 日

やまと豚の無えんせきハム、ウインナー、ベーコンの新ブランド「FRIEDEN NATURAL（フリーデンナチュラル）」が8月より賞味期限を延長。「食の安全」と「食品ロス削減」の両立に向け16日間から25日間に。

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する株式会社フリーデン（本社：神奈川県平塚市／代表取締役社長 小俣勝彦）は、本年４月、無えんせき製法による豚肉加工品の新ブランド「FRIEDEN NATURAL（フリーデンナチュラル）」の販売を開始し、食の安全にこだわるお客様から高評価をいただいております。

「無えんせき」とは、ハム、ウインナー、ベーコンなどの加工品を「発色剤を使用せずに塩漬けする」製法のことです。それに加えて、「FRIEDEN NATURAL」は、発色剤以外の食品添加物についても極力使用せず、国内自社農場産の「やまと豚」を原料とし、必要最低限の調味料のみを使用し製造しています。そのために食の安全・安心を徹底して追求したブランドとして、競合他社の無えんせき商品とは一線を画すポジションを確立する一方で、どうしても賞味期限が短くなるという課題がありました。

当社の商品開発および品質管理部門では、この課題をクリアするために研究を重ねてまいりましたが、この度、衛生管理のさらなる強化と、特定の「醸造調味料」を使用することで、食品劣化に起因する一部の菌に対して増殖を抑制することに成功しました。これにより、高い安全性を追求しながら賞味期限を従来の 16 日間から 25 日間に延長し、廃棄される食品を減らす「食品ロス削減」に寄与することが可能になりました。

「FRIEDEN NATURAL」は、日本の近代企業養豚のパイオニアである当社ならではの原料の確かさと、長年培ってきた製造技術の高さを具現化した自信作です。今回の賞味期限延長によって、より多くのお客様のニーズにお応えし、安全でサステナブルな食の未来に貢献してまいります。





FRIEDEN NATURAL

無えんせき商品ラインナップ

ロースハム

ベーコン

ウインナー

黒胡椒ウインナー

チョリソー

賞味期限：各 25 日間

■原料の「やまと豚」について

「やまと豚」は、フリーデンの理念である「安全・安心・おいしさ」を追求して生まれた銘柄豚です。日本の豊かな自然に囲まれた農場で、最先端の技術と衛生管理のもと生産されています。ITI（国際味覚審査機構）の審査会で 2015 年から 11 年連続で最高評定の「三ツ星」を受賞するなど、世界のトップシェフをはじめ国内外から高い評価をいただいています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社フリーデン 広報担当：落合あずさ

〒254-1201 神奈川県平塚市南金目 227 TEL. 0463-58-0123 FAX. 0463-58-6314