

# 五感に響く食を楽しむ



昨年  
リニューアル  
オープン!

## 伝統×革新の融合 創業120年の 鎌倉ハム富岡商会のワンハンドフード

創業120年の鎌倉ハム富岡商会の鎌倉小町本店が、「KAMAHAM PLUS+」として生まれ変わった。ウッドを基調にしたモダンな店舗では、ワンハンドフードがラインアップされ、写真を撮る若年層のお客様が増えたという。日々訪れる鎌倉の観光客に接する店長の安藤慶に話を聞いた。



日本有数の観光地である鎌倉。平時は年間1千万人<sup>※2</sup>を超える観光客が訪れ、歴史的名所の他、四季折々の風景、伝統的な店舗や飲食店など見どころが満載だ。鎌倉駅を出て、小町通りを歩くと、魅力的な食べ物を商う店舗がたくさんある。ニッポンハムグループ鎌倉ハム富岡商会直営の「KAMAHAM PLUS+」もそのひとつ。これまでの小町本店を昨年10月リニューアルオープンした。

以前の小町本店は、看板商品である熟成布巻きロースハムをはじめ、伝統製法でつくられる定番のハム・ソーセージを取り揃えた直営店舗で、顧客層としては、ご自宅用や進物用として求める年配の方が中心だったという。由緒ある地で歴史を刻む同社は、今後の消費を担う若年層に、ハム・ソーセージのある食卓をアプローチする必要があった。そこで鎌倉を訪れる若者に向けたテイクアウトスタイルを介して、新しい価値を創造していくことが、リニューアルの目的だという。

「リニューアルオープンプロジェクトに若い社員も入り、SNSを使ったりサーチし、写真映えを意識した片手でも楽しめるテイクアウト商品を増やしたのです。今では、10代〜20代の若年層、海外からのお客様がすごく増えました」（安藤）

店頭では、大きな鉄板でソーセージを焼く香ばしい匂いが胃袋を刺激する。お客様がそれを目当てに並んでいると、一人、また一人と列が長くなる。「リニューアルの一年前から試作を重ねていたのです。ソーセージは旧店舗ではバックヤードで調理していましたが、お客様の前で鉄板で焼くスタイルにしました。おかげさまでワンハンド商品の売れ行きも順調です。ジューシーと焼く音と食欲をそそる香り、五感に訴えかける商品の魅力を再確認しました」（安藤）



看板商品の「魅惑のももハム」。お客様の注文が入ったら、一枚ずつスライサーでカットし、提供している。

ワンハンドフードをきっかけに、お客様との接点をもっと増やしたいと安藤は話す。「お客様と直接対話ができる環境は新鮮です。頂いた貴重なご意見は社内でも共有し、さらなる商品設計に生かすことでお客様とつながれるのは直営店ならではのですね。鎌倉ハム富岡商会のサブブランドとして、ハム・ソーセージの新しい可能性を切り拓きたいです」（安藤）

東京から交通アクセスもよく、観光地の中でもピート率が低いといわれる鎌倉。ワンハンドで楽しめる食体験が、若者とハム・ソーセージの食文化をつなげる突破口を確実に開いている。



# 特集 ワンハンドグルメ 最前線

ひと昔前まで片手で食べられるものといえば、おにぎりやサンドイッチなどシンプルなものだった。しかし現在はSNSが浸透し、思わず写真を撮りたくなるフォトジェニックな食べ物が多く見られるようになった。各地で多様に進化し、観光地のシンボルとなるほど、新しい食文化の地位を築いている。そんなワンハンドフードの魅力を探ってみよう。



場所や時間にとらわれず、手軽に食べられるワンハンドフード。現在SNS上で「食べ歩き」の検索数は約421万以上見受けられる。片手で食べ物を持ち、もう一方の手でスマートフォンを持ち動画を撮りながら食べられるため、TikTokerやインフルエンサーにとって絶好の「被写体」といえる。コロナ禍でテイクアウト需要が拡大し、それが明けた観光地では、ご当地のものを食べ歩きする人が各地にぎわっている。浅草にある饅頭専門店が、ワンコインで買える「国産饅頭おにぎり」を販売したところ、開店前から並ぶ行列ができるグルメとなった。「Z世代の旅行・おでかけに関する意識調査<sup>※1</sup>」によると、Z世代では「食べ歩き」に、お金をかけて楽しむ人が増えてきているというのだ。ちなみに「ワンハンド」は日本で生まれたオリジナルの言葉で、英語では「Finger Food」または「Takeout Food」がこれに当たる。アフターコロナで移動・外出制限がなくなり、外食ビジネスやインバウンド需要においても、商機ありと注目を浴びているのが「片手で食べられるフード」なのだ。

※1 参考資料:「ワンハンドフード」に注目!片手で食べられるNEW食文化でビジネスチャンスを探れ!フランチャイズWEBレポート (web-repo.jp)

※2 参考資料:鎌倉市HP 観光客数及び海水浴客数



・ 鎌倉ハム富岡商会 ・

# KAMAHAM PLUS+

## Takeout Food

「スタッフ一同笑顔でお迎えます!」



KAMAHAM PLUS+ では人気のコロッケを筆頭に魅力的な  
テイクアウトフードが店先に並ぶ。鎌倉観光のお供に楽しみたい。



### とんとん棒

受験シーズン限定で合格祈願のだるまのイラストに、  
裏は豚の鼻をかたどっている。

### KAMAHAMコロッケ

ももハムとベーコンがゴロゴロと入っており、  
肉本来の味が引き立つ。



### KAMAHAMブルスト

3種のソーセージ（熟成ほそびき、熟成あらびき、  
レモン風味）を店頭の鉄板で焼き上げ提供する。



### 鎌倉ドッグ

鎌倉ハム富岡商会自慢のロングソーセージを  
パンにはさみ、チーズとケチャップをたっぷりと。



### 鎌倉ハム富岡商会

KAMAHAM PLUS+ 鎌倉小町本店

☎ 0467-25-1864

〒 248-0006 神奈川県鎌倉市

小町 2-2-19 相模屋ビル 1F

営業時間 / 10:00 ~ 18:00 定休日 / 水曜日

アクセス / JR 鎌倉駅東口より徒歩 3分

### 魅惑のももハム

ソースはハニーマスタードとブルーベリーの2種。  
ハムを目の前でスライスしてくれる。



鎌倉ハム富岡商会のハムを使ったサンドイッチが不動の人気

## IWATA COFFEE

70年以上続く伝統の味を店外でも



鎌倉ハムのハムサンドイッチをテイクアウトで。季節の果物をたっぷりはさんだフルーツサンド。

**小**町通りを入ってすぐの場所にあり、目を引くレトロなロゴ。1945年創業の喫茶店、イワタコーヒー店だ。平日、休日にかかわらず、多くの人でにぎわっている。お話を伺ったのは三代目オーナーの生嶋亜里紗さん。店内でゆったりと過ごす人が大半だが、テイクアウト販売も行っている。メニューは鎌倉ハム富岡商会の熟成ベーコンを使った人気メニューのアメリカンクラブハウスサンド、鎌倉ハム富岡商会のハムサンドイッチやミックスサンド、

季節によって果物が替わるフルーツサンドなど種類豊富だ。

「サンドイッチのメニューに『鎌倉ハム』と記載したところ、お客様は『鎌倉ハムが食べたい』と注文される方が多いですね。テイクアウトは昔からご要望があればお応えしており、コロナ禍を機にオープンに実施するようになりました。今は通知していないのですが、それでも（テイクアウトの）注文をされるお客様は一定数いらっしゃいます。ご自宅用はもちろん、来客用にも買われる



オーナー

生嶋 亜里紗さん

アメリカンクラブハウスサンド（自家製のコールスローサラダとポテトサラダ付き）とこちらも人気のクリームソーダ。

印象を受けます。わざわざお持ち帰りいただき、さらにおもてなしにも使っていただけるのはうれしいですし、ありがたいことです」

付け合わせのポテトサラダのレシピは90歳を超えるベテランスタッフから継承され、手作りの味を守り続けているそう。一方で、パンをはじめとする素材の吟味や味つけの見直しに余念がない。変えるもの、変えずにつなげていくもの。そんな老舗の心意気が、訪れる人をほっとさせる空気を醸している。



### イワタコーヒー店

☎ 0467-22-2689

〒 248-0006 神奈川県鎌倉市小町 1-5-7

営業時間 / 9:30 ~ 18:00

定休日 / 火曜・第二水曜

アクセス / JR 鎌倉駅東口より徒歩 1分

※不定休有。HPをご確認ください。

特集  
ワンハンドブルメ  
最新線

KAMAHAM PLUS+  
IWATA COFFEE



新庄監督もお気に入り!



**バナラヨーグルト  
クリーム入り  
ラッシー プレーン**

バナラアイスみたいなデザート  
をイメージした「バナラ  
ヨーグルトクリーム」入りの  
ラッシー。甘さがあって、ま  
ろやかなラッシーです。



北海道文教大学の学生が考案したホットドッグ「サワークリームオニオ  
ンドッグ」が、HOTDOG FUN で2025年3月に販売され、地域と  
の共創も生まれている。

「以前、夏場にカレーとマッチする日本  
ルナ(株)のヨーグルトを使用したラッ  
シーを導入したところ、とても好評でし  
た。新庄監督も『毎日飲みたい』と言っ  
ていたほど、お気に召したようです。当  
時は期間限定でしたが『定番化してほ  
しい』との要望が強くなりました(秋原)  
お客様のリクエストに応え、3月か  
らうどん専門店「umai」でプレー

長蛇の列ができるぞうだ。  
好評な場合はスポットメニューが定  
番化することもある。

野球の試合日にはシャウエッセンの  
ホットドッグを買い求めるお客様で、  
野球の試合日にはシャウエッセンの  
ホットドッグを買い求めるお客様で、

今や試合のあるなしにかかわら  
ず、エンターテイメントとして自在に  
楽しめる北海道ボールパークFビレッ  
ジ。食の楽しみ方においても、仲間や  
家族と北海道ゆかりのワンハンドフー  
ドを買い込み、つまみ食いするもよし、  
敷地内にある自分だけのお気に入りス  
ポットを背景に、限定フードをスマー  
トフォンにおさめるもよし。ボールパー  
クならではのイベントやフード展開を  
通して、これからもっといろいろなフ  
クワクが広がっていくことを楽しみに  
したい。

**北海道産や期間限定  
見逃せない食の楽しみに期待**

ン、いちご、マンゴーの3種類が定番  
メニューとなった。爽やかな飲みこた  
えのラッシーが、口の中をさっぱりさ  
せてくれるだろう。

片手でほおばりたい



ニッポンハムグループが一度に味わえる

**ONE HAND GOURMET COLLECTION**

ワンハンドグルメコレクション

ヘルメット  
カップは選べる!



**えふのちから使用  
シャウ Meat マフィン**

シャウエッセンのお肉を使用したシャウ  
ミートと北海道産小麦・えふのちからを  
使用したマフィンを合わせました。



**函館カール・レイモン  
ベーコン入りコロッケ**

函館カール・レイモンのベーコンが入っ  
たじゃがいものほくほく食感がたまらな  
いコロッケです。



**桜姫<sup>®</sup> 鶏モモ  
ザンギ**

ニッポンハムグループで愛情込めて育てた  
鶏肉、桜姫<sup>®</sup>を特製だれで漬け込み、店内  
で衣付けて揚げたジューシーなザンギに  
仕上げました。



**ぐるぐる巻いた  
シャウエッセン<sup>®</sup>**

シャウエッセンをぐるぐる巻いた形状が  
ユニークな人気商品です。



**シャウエッセン<sup>®</sup>  
ナードッグ キーマカレー**

ヨーグルト入りでふんわり食感のナーンに、  
自家製キーマカレーと日本ハム北海道ファ  
クトリー(株)で製造したオリジナルのシャ  
ウエッセンを使用しました。



**ロルフ・  
フロマー・ジュソフト**

宝幸ロルフフロマー・ジュキッドを贅沢に  
使用したチーズケーキのようなソフトク  
リームです。甘味ひかえめレアチーズの味  
が楽しめます。

特集

ワンハンドグルメ 最前線

ES CON FIELD HOKKAIDO

※掲載商品には一部カトラリーを使うものもあります。