

グリース ハウゼ ナガセ  
**Gris House NAGASE**  
 代表 長瀬 文吾 さん



① ハムとソーセージの盛り合わせ  
 ② 少人数のパーティー (写真はイメージ) にも対応可能 (要予約)。長瀬さんが厳選した世界のビールも味わえる  
 ③ 喫茶メニュー「本日のプレート」(850円・税込み)。当店オリジナルのパンも好評

Information



グリース ハウゼ ナガセ  
**Gris House NAGASE**  
 〒852-8105 長崎市目覚町14-15 浜ビル1階  
 ☎ 095-800-3706  
<http://gris-house.com>  
 Facebookでも情報配信中 グリースハウゼナガセ  
 営 9:00~19:00  
 休 火曜日

**安** 全・安心な食品づくりを追求  
 ナガセの製品は、「長崎の素材と健康にこだわりたい」との思いから、清潔な環境下で飼育された県産のSPF豚(※)と五島産の海塩を使用。この豚肉に本場ドイツのスパイスを合わせて漬けたものをドイツ産の燻製チップでスモークさせて完成させていく。  
 自らも2人の幼いお子さんを育てる長瀬さんは、ハムづくりの中でも特に無添加・低添加にこだわっており「当店で、『小さなお子さんにも安心して食べてほしい』というコンセプトのもと、着色料保存料は一切使用せず、添加物は極力抑えて、すべて手づくりで仕上げています。また、つなぎに小麦粉や卵は使用しておらず、食品アレルギーの心配ありません。肉本来の旨みを感じられる当店のハム・ソーセージの味を一度知ってしまえば、多くの添加物が入っている市販のものは食べられないというお客様の声が多いです」と胸を張る。  
※SPF豚とは：徹底した飼育基準に基づいて育てられた、特定の病気をもたない安心安全な豚肉

**オ** ススメの逸品  
 同店では、ハムやベーコン、ソーセージなど常時20種類以上を取り扱っており、中でも長瀬さんが特にオススメするのが、「無添加コースハム」と「粗挽きウインナーソーセージ」。  
 「無添加コースハムは、肉の成型から、漬け込み、乾燥、スモークと全ての工程を一週間かけて丁寧に仕上げられており、豚肉の自然な旨みとスパイスの深みや燻製の豊かな香りが楽しめる、一度食べたら忘れられない味です。また、粗挽きウインナーソーセージは、フライパンでコロコロと転がしながら焼くのがポイント。パリッと食感とあふれるジューシーな肉汁がやみつきになります。これはビールがすすみますよ」

**こ** れからの目標  
 「最近では、当店をご利用いただいた健康志向の高いお客様のクチコミもあり、徐々にいろんなお客様に知ってもらえるようになりました。さらに今後は、県外のお客様など、より多くの方々に当店の無添加・低添加ハム・ソーセージの存在を伝えていきたいと思っています」と長瀬さん。  
 「お店の経営を安定させていくことが身近な目標」としながらも、「私のハムづくりの原点は、障害者授産施設での経験。いっかはお店に障害者の方を雇用するなど、障害者の方々が働ける場所をつくることで、社会に貢献したいです」と力強く目標を語ってくれた。  
 店内には喫茶スペースもあり、お店自慢のハム・ソーセージやハンバーガーなどが味わえます。これからの秋の行楽シーズンにナガセのソーセージでバーベキューなどはいかがでしょう。きっとあなたの美味しさに衝撃を受けるはずですよ！

『無添加・低添加ハムの美味しさを伝えたい』

今回のがんばってますは、長崎県産の厳選した素材を使用し、無添加・低添加での食品づくりにこだわり、小さなお子さんにも安心して食べてほしいとの思いで、平成27年9月にオープンした手づくりハム・ソーセージ専門店グリースハウゼナガセの代表 長瀬文吾さんをご紹介します。

**ハム職人の道へ**  
 「ハムづくりと出会ったのは、大学卒業後に就職した県外の障害者授産施設に勤務していた頃、その施設で障害者の方々と一緒にハムをつくったのがはじまりです」  
 そのとき食べたハムのあまりの美味しさに、大きな衝撃を受けた経験がずっと心の中に残っていたという長瀬さん。  
 県内の障害者授産施設に転職した後は、菓子づくりに関わっていたものの、前職で経験したハムづくりの楽しさが忘れられず、いつしかハム職人の道へ進みたいと考えるようになったという。  
 その後、本格的なつくり方を学ぶため、県内のハム・ソーセージ専門店で修業を積むかたわら、開業準備も進め、商工会議所が創業を目指す人を対象にサポートを行なう「創業スクール」を受講。そこで経営者に必要な経営ノウハウを学んで独立への準備を行なったという。開業後も、スクールで学んだことは息づいており、「スクールの同期生とは、今でも定期的に集まって情報交換を目的とした交流を行なっています。彼らとは同じ経営者として、売上や資金繰りの悩みを相談したり、また、経営上の成功体験を共有したりしています。今後ますます付き合っていきたい仲間たちです」と話す。