



生ハムCOMPANY

REBRANDING PROJECT 2026

輸入生ハムの危機を、
日本の作り手を届ける転機へ。

生ハムCOMPANYから EDGE KAGURAZAKAへ。

Makuake 2026.9.7 START

株式会社イノーヴェ / 東京・神楽坂

「代わり」を探していたはずが、 店を変えることになった。

PANDEMIC

13年間続けたシャンパンバーを、コロナ禍で大きく転換。外で飲めないなら「家で楽しめる切りたての生ハムを」と、生ハムCOMPANYを立ち上げました。

IMPORT SHOCK

その後、海外産生ハムの輸入停止が相次ぎます。最初は、これまで扱ってきた生ハムの「代わり」を探すことから始まりました。

DISCOVERY

ところが、日本各地を調べる中で、土地と時間に向き合う作り手たちに出会います。「代替品」ではなく、その人だから食べたい生ハムがある。考え方そのものが変わりました。



神楽坂「生ハムCOMPANY」で、0.1mmの極薄スライスを提供する村上裕貴。

NEW POINT OF VIEW

国産だから、ではなく。
「誰がつくったか」で選ばれる生ハムへ。

ワインのように、作り手の名前と土地の物語まで届ける店を目指します。

小豆島・草壁ハム製作所

三好昭浩氏



草壁ハム製作所・三好昭浩氏。熟成庫で生ハム一本一本と向き合う。



瀬戸内海に浮かぶ小豆島。土地の風土と食文化が、ものづくりの背景にある。



草壁ハム製作所の生ハム。産地だけでなく「誰がつくったか」を伝えていく。

FROM PRODUCT TO PERSON

「国産生ハムです」ではなく、
「小豆島の三好さんがつくった生ハムです」と伝える。

真紅のBerkel。 0.1mmの体験は、EDGEへ受け継ぐ。



手動式Berkelで、一枚ずつ約0.1mmに。透けるほど薄く、ふわりとほどける口当たりへ。

生ハムCOMPANYの象徴のひとつが、真紅のフライホイール式スライサー「Berkel（ベルケル）」です。

真紅のフライホイール式Berkelで、一枚ずつ手作業により約0.1mmにスライス。
“スライサー界のフェラーリ”とも称されるBerkel。その象徴的な赤は「Berkel Red」と呼ばれ、
ブランドを象徴するデザインアイコンとして知られています。

透けるほど薄く切られていく生ハムは、ふわりとほどける口当たりに。
味だけでなく「切る瞬間そのもの」も店舗体験の一部です。

EDGE KAGURAZAKAでも、この極薄スライスを受け継ぎ、日本の作り手が生み出す生ハムの香りや口溶けを、
最も良い状態で届けていきます。

MEDIA / これまでの紹介実績

市ヶ谷経済新聞 / J-WAVE「GRAND MARQUEE」 / GQ / *éclat* / 「ヒルナンデス！」 / 「一茂×かまいたち ゲンバ」

※中にはBerkelや0.1mmの極薄スライスが取材のきっかけとなったケースもあります。

日本の作り手を、神楽坂から届ける。

世界の食文化 × 日本の食材 × 日本の作り手

01

日本の生ハム

作り手・土地・熟成の物語まで伝える。

02

日本食材のタコス

日本の素材を、世界の食文化と交差させる。

03

CHAMPAGNE & WINE

一皿の背景を、ワインとともに楽しむ。

平均ではない、作り手の個性を届ける。

EDGE = 土地・人・時間から生まれる「その人にしかないもの」。

Makuake プロジェクト公開中

【神楽坂駅3分】ふわふわの生ハムとワインが交わる。日本の作り手を届ける大人の酒場

2026年9月7日 START

https://www.makuake.com/project/edge_kagurazaka/

運営：株式会社イノーヴェ

東京都新宿区神楽坂6-8 サンモール東和ビル1F



プロジェクトページ