

お客様 各位

新規取扱商品のご案内 VILLANI社真空サラミスライスパック(冷凍)

(有)アイカワフーズ

〒400-0028 甲府市音羽町2-53
Tel 055-253-4132

1世紀以上にわたり、イタリア北部モデナの肉食文化を支えてきたビラーニ社のサラミスライス(冷凍)の取扱いを始めます。当初はパック単位で都度取寄せの為、納期をご確認ください。

コッパ
200g×20pc(約34枚入)



プロシュットとは異なるしっかりとした凝縮感、エレガントな香り、力強い旨みが特徴的です。

スペック
200g×20pc(約19枚入)



スモークのかかったプロシュットです。豊かなプロシュットの味わいとやさしいスモークの香りが食欲をそそります。

ミラノサラミ ピッコロ
200g×20pc(約39枚入)



肩肉と少量の脂肪を均一に挽いた細挽きサラミ“ミラノサラミ”の細めタイプです。

トリュフサラミ
200g×20pc(約49枚入)



トリュフが入った特別感のあるサラミです。中挽きの豚肉にトリュフを混ぜて熟成させており芳醇な香りが贅沢な気分させてくれます。

パルマサラミ
200g×20pc(約65枚入)



鮮烈なペッパーの風味、繊細な甘味のバランスがよく、非常に調和のとれたパルマ地方の伝統的なサラミです。

ナポリサラミ
200g×20pc(約39枚入)



南イタリアを代表するサラミです。良質な低脂肪の豚肉を中挽きにし、ワインで香りづけされています。



古くからイタリアの美食の都として名高いエミリア・ロマーニャ州。肥沃なポー河から生まれる農産物を食べて育つ上質な豚によって作られる食肉製品でも有名な土地です。そのエミリア・ロマーニャ州の中心よりやや北部に位置するモデナ市にVillaniはあります。モデナは食肉製品だけでなく、バルサミコ酢やランブルスコ(イタリア産発泡赤ワイン)でも有名な土地であり、正にグルメの町と言えるでしょう。1世紀以上昔、このモデナの街でGiuseppe Villaniがサラミを作り始めたのが、Villaniの始まりです。まだイタリアが決して豊かとは言えない時代にも、美味しい伝統食品を皆に提供するため努力を続け、その文化を守り続けてきたのです。