

# イタリア産ボンレス生ハムの代替として

## フランス・スペインが誇る熟成生ハムを

### ぜひこの機会に！



別途成形済み



別途成形済

#### 【ジャンボンセックオーベルニュボンレス】

- 規格 : 約6kg ケース1本入り
- 原材料 : 豚もも肉、食塩、にんにく、発色剤
- 原産国 : フランス(オーベルニュ地方)
- 保存 : 冷蔵
- 熟成期間 : 12ヶ月熟成(骨なしタイプ)

##### <商品詳細>

良質のフランス産の豚もも肉を原料にフランス中南部のオーベルニュ地方の澄み切った自然環境で12ヶ月熟成。塩と特産のニンニクを擦り込む独自の製法も特徴。ナッツを思わせる熟成香とほのかなニンニクの風味、豚肉の旨味が織りなす味わいはこの生ハムでしか味わえません。熟成が若いタイプ(14ヶ月以下)のイタリア産生ハムをお使いの方におすすめの商品。

#### 【ハモンセラノエンブラボンレス】

- 規格 : 約6.5kg ケース1本入り
- 原材料 : 豚もも肉、食塩、発色剤
- 原産国 : スペイン
- 保存 : 冷蔵
- 熟成期間 : 18ヶ月熟成(骨なしタイプ)

##### <商品詳細>

肉質が柔らかいとされるメス豚のもも肉のみを厳選して使用したグランレゼルバ(長期熟成)規格のワンランク上のハモンセラノ。ハモンセラノにしてはしっとりとした柔らかい肉質で、長期熟成によるしっかりと凝縮感と豚肉の旨味、程よい熟成香を楽しめる商品。長期熟成タイプ(18ヶ月以上)のイタリア産生ハムをお使いの方におすすめの商品。※5月頃より皮をすべて剥いだ歩留りの良いグリムキタイプに変更予定。

#### 【ハモンテルエルD.O.ボンレス】

- 規格 : 約6.5kg ケース1本入り
- 原材料 : 豚もも肉、食塩、砂糖、発色剤、酸化防止剤
- 原産国 : スペイン(アラゴン州テルエル)
- 保存 : 冷蔵
- 熟成期間 : 18ヶ月熟成(骨なしタイプ)

##### <商品詳細>

ハモンセラノで唯一原産地呼称認定を受けている最高級ハモンセラノ。原料となるテルエル豚(白豚)の中から良質なものを更に細かく選別し、熟成環境等についても協会が定める規定に則って行われ、合格したもののみハモンデテルエルと認められます。しっとりとした食感と穏やかな塩分、凝縮された旨味と熟成香はまさに別格の味わいです。長期熟成タイプ(18ヶ月以上)のイタリア産生ハムをお使いの方におすすめの商品。

**※価格はお手数ですが、お問合せください。**

**3種類とも都度取寄せの為、納期3営業日必要です。**