

## 大きな豚モモ肉を4ヶ月の時間をかけてじっくり生ハムに仕上げる「モモの生ハム」

漬け込み45日、熟成2ヶ月半。

4キロもある大きな豚モモのかたまり肉を熟成させるこの生ハムは、つくり始めから4ヶ月もの時間がかかります。調味料をすり込んでつくる「乾塩法」で45日かけてじっくり漬け込み、熟成庫で2ヶ月半かけタンパク質をうま味に変えていきます。一日ごとに増す熟成のうま味は生ハムの中でも圧倒的です。



### モモの生ハム(スライス)

申込番号 **8445** ¥1,280(税込)  
 内容量/80g  
 賞味期限/冷蔵10日 豚  
 カロリー 308kcal/塩分6.4g(100gあたり)

### 4キロからたったの1.8キロ

仕込には4キロもある豚モモ肉から生ハムになるのはたったの1.8キロほどです。熟成が進むにつれ水分が蒸発し、うま味が凝縮されることと、生ハムとして理想的な食感が楽しめる部分だけを切り出すため、製品にしない部分が多くあるためです。



## スモークの香り豊かな豚ロースの生ハム「スモークコテレート」

### スモークコテレート(スライス)

申込番号 **8446** ¥650(税込)  
 内容量/60g  
 賞味期限/冷蔵14日 豚  
 カロリー 249kcal/塩分3.3g(100gあたり)



豚ロースの中でもやわらかい赤身の「ロース芯」だけを使う生ハムです。2週間じっくり浸け込んだらスモークをかけて香りをまとうせ、熟成庫で約1ヵ月半うま味を凝縮させます。ロース芯ならではのやわらかさとスモークの心地よい香りが楽しめる生ハムです。

## 豚リブローズの脂身を味わう「ラルド」

イタリア語で「背脂」という意味のラルド。上質な香りと甘みのある豚ロースの背脂からつくる生ハムです。私たちの工房ではロースの中でも「かぶり」と呼ばれるリブローズの背脂を使ってつくります。さわやかな香りの杜松の実、黒胡椒、マスタードシードなどの香辛料を効かせ乾塩法でじっくりと塩づけし、2週間かけて熟成させます。香りよい上質な脂の甘みを味わっていただけます。

新製品

### ラルド(スライス)

申込番号 **8537** ¥450(税込)  
 内容量/60g  
 賞味期限/冷蔵14日 豚  
 カロリー 690kcal/塩分2.4g(100gあたり)

### ..... 食べ方 .....

バゲットなどシンプルな味わいのパンにのせて脂身の味わいを楽しんだり、細かく切って炒め、パスタといっしょに楽しんだり。ほどよい塩加減と豊かな香り、なめらかな口どけをお楽しみください。

## 3ヶ月の熟成がじっくりだす大判サラミ「3ヶ月熟成ビア生サラミ」

「しっかりと肉のうま味を感じる大判のサラミをつくりたい」とこの秋新作サラミに挑戦しました。

肉にはうま味の強い豚モモの赤身と牛の赤身、豚モモの脂身を9ミリのあらびきに

挽いて、ざっくりと合わせ、スライスしたときに赤と白のコントラストが見た目にもきれいなモザイク模様になるよう腸詰めしました。

大判ゆえ熟成にかかる時間は通常のサラミの4倍の3ヶ月。熟成がうま味に進むよう、熟成庫の中で吊るす場所を変えながら、出来上りの時を待ちわびます。にんにくを効かせしっかりと味わいに仕上げました。



うまみの強いカタロースを黒胡椒と杜松(ねず)の実で風味付けた生ハム。手で裂いてお召上がりいただけます。  
**黒胡椒のコツパ(カタロースの生ハム)**

申込番号 **8512** ¥462(税込)  
 内容量/60g  
 賞味期限/冷蔵30日 豚  
 カロリー 288kcal/塩分2.6g(60gあたり)



ピスタチオとクルミをたっぷり生地に混ぜこんだ歯ざわりが楽しい創作サラミです。  
**木の実のサラミ**

申込番号 **8442** ¥699(税込)  
 内容量/100g  
 賞味期限/冷蔵60日 豚  
 カロリー 470kcal/塩分2.8g(100gあたり)



10日間寝かせたサラミに「燻製」をかけて仕上げた個性的なサラミ。  
**スモークドサラミ**

申込番号 **8448** ¥411(税込)  
 内容量/1本50g  
 賞味期限/冷蔵60日 豚  
 カロリー 234.5kcal/塩分2.4g(50gあたり)



豚モモの赤身と脂身を7:3で合わせて、2週間熟成させた定番のサラミ。  
**生サラミ**

申込番号 **8374** ¥390(税込)  
 内容量/1本50g  
 賞味期限/冷蔵60日 豚  
 カロリー 203kcal/塩分2.8g(50gあたり)



牛肉の赤身と豚肉を使った長期熟成サラミ。クセのない味わいです。  
**熟成サラミ**

申込番号 **8486** ¥565(税込)  
 内容量/1パック60g  
 約15~16枚  
 賞味期限/冷蔵14日 豚牛  
 カロリー 258kcal/塩分2.5g(60gあたり)



北海道や東北地方の特産「鮭とば」をヒントにつくった手でさいて楽しむ生ハムです。凝縮した豚カタロースのうま味がお酒によく合います。  
**豚とば**

申込番号 **8490** ¥1,296(税込)  
 内容量/130g  
 賞味期限/冷蔵30日 豚牛  
 カロリー 424kcal/塩分5.3g(100gあたり)

新製品



### 3ヶ月熟成ビア生サラミ

申込番号 **8538** ¥580(税込)  
 内容量/60g  
 賞味期限/冷蔵14日 豚牛