

生ハム・サラミ類

ホール



ジャンボンドバイヨンヌIGP 骨付 12ヶ月熟成

冷蔵

原産国：フランス
メーカー：Salaisons Pyreneennes
規格：約8.5kg×1pc/cs

名産地であるピレネー山脈の麓・バイヨンヌで作られた生ハム。珍しいフランス産の骨付き生ハムで、お客様の前で提供するのに最適です。※蹄なし



ジャンボンドバイヨンヌIGP ボンレス 9ヶ月熟成

冷蔵

原産国：フランス
メーカー：Salaisons Pyreneennes
規格：約6.5kg×1pc/cs

名産地であるピレネー山脈の麓・バイヨンヌで作られたフランス産生ハム。土地の名前を冠することを許されたIGP認証の商品です。



冷蔵

ジャンボンドバイヨンヌIGP ボンレス12ヶ月熟成

原産国：フランス
メーカー：Michel dupuy
規格：約6.5kg×1pc/cs

Michel dupuy社のジャンボンバイヨンヌ。塩味が効いた赤身が特徴で、噛みしめると繊細な熟成香が口中に広がります。



冷蔵

ジャンボンドバイヨンヌIGP レガート12ヶ月熟成

原産国：フランス
メーカー：Michel dupuy
規格：約6.5kg×1pc/cs

レガートとは伊語で「結ぶ」の意味。原木の骨を抜いた後、プレスせず縄で縛り自然結着することにより柔らかな食感に仕上げています。特注品。



冷蔵

ジャンボンオーベルニュ ボンレス8ヶ月熟成

原産国：フランス
メーカー：Bell France
規格：約5.5kg×1pc/cs

オーベルニュ地方で作られる唯一無二の生ハム。塩・にんにく・ラードを混ぜたペーストを塗布してから熟成させることにより、ナッツのような熟成香が香ります。



冷蔵

コッパ

原産国：フランス
メーカー：Bell France
規格：約0.9kg×4pc/cs

塩漬後、ケーシングに詰め熟成させた肩ロースの生ハム。しっとり柔らかな食感と熟成香が楽しめます。



冷蔵

パンチェッタテサ

原産国：オーストリア
メーカー：Frieress
規格：約1.2kg×5pc/cs

豚バラ肉を塩漬、香辛料をまぶし熟成させました。この商品は軽くスモークされており、噛むほどに旨味が出ます。



冷蔵

スペック

原産国：オーストリア
メーカー：Frieress
規格：約1.8kg×3pc/cs

豚腿肉のスモーク生ハム。熟成を経て仕上げられた香り高く豊かな味わい。本場オーストリアで製造され、芳しい薫香が最大の特徴です。