



川島食品 presents

食肉総合卸バイヤーが その魅力を紹介！

ミート・ザ・ミート

meet the meat

第3回

エルポソ社 レガードイベリコ

国内外の良質な食肉との出会いを通して、
実際に目で見た飼育環境や特長、
その食肉ならではの魅力をご紹介します。



川島食品株式会社では、写真上左から「ハモン・イベリコ(後脚)」、「パレタ・イベリカ(前脚)」、写真下「イベリコチョリソー」のほか、白カビのサラミ「イベリコフエテック」の加工品が、この春から取扱予定。



旨味の違いは 豊富なオレイン酸！

「レガードイベリコ」の脂の融点は、人間の体温に近い37度程度。そのため、口に入れるだけで融け出し、舌の上で深い味わいを生み出す。独自飼料には二番搾りのオリーブオイルと、オレイン酸含有量の高いひまわりオイルを配合。最上級グレードのベジョータに近いオレイン酸を含有するイベリコ豚を安定供給することに成功している。



問い合わせ

川島食品株式会社
☎03-3325-0530
東京都杉並区方南1-26-7
<https://www.kawashima-s.co.jp>
創業84年を迎えたレストラン卸の企業として、都心部のイタリア料理、フランス料理を中心に、3300店のレストランや飲食店と取引がある。

今回ご紹介させていただくのは皆さんご存知、スペインのイベリコ豚です。イベリコ豚を取り扱うメーカーは数多くありますが、指名買いをされるお客様が多いのがエルポソ社の「レガードイベリコ」です。イベリコ豚と言えば「どんぐりを食べて育っている豚」というイメージが強いと思いますが、世の中に流通しているイベリコ豚は配合飼料を食べて育っているものがほとんどです。実際のところ、イベリコ豚には3段階のグレードが存在するうち、最上級のベジョータは全体数のほんの一握り。秋にどんぐりを食べるため放牧されて育ったごくわずかの豚だけがこれに該当します。次に、通年ベジョータと同じ場所で放牧させつつ、配合飼料も食べさせているのが真ん中のグレードであるセボデカンポ。さらに、世の

中のイベリコ豚のほとんどが該当するのは、セボという3段階目のグレードです。「レガードイベリコ」はグレードがセボで低いながらも、オレイン酸の含有量が最上級のベジョータ並みに高いのが最大の特長と言えます。これは、エルポソ社が10年以上かけて研究した独自飼料によるもので、垂直二貫生産を行うことで年間を通じて品質の安定したイベリコ豚の提供を実現しています。またスペインの中小規模メーカーでは、屠殺後に枝肉が温かいまま脱骨してから冷却するホットデボーニングが主流の中、エルポソ社はまず枝肉を冷やしてから脱骨を行うコールドデボーニングを採用。菌が増殖しやすい温度帯での作業が少なく衛生的で、日持ちが長くコストパフォーマンスに優れているのも大きな魅力なのです。



飼料用穀物の生産から、養豚、屠畜、加工処理までを一貫して行うエルポソ社。その巨大な本社工場内には、連日訪れる求客のためにプレゼンテーションルームも完備。一般も利用できるレストランも併設され、自社製品の試食も可能だ。

エルポソ社「レガードイベリコ」を特売中！ ※公式サイトから特売チラシがダウンロード可能