



2019年5月に産地視察してまいりました

70周年 大感謝 SALE

ハルマハム製造工程の一部を紹介



スーニヤは電気の熱で温めて速くすすくしている

1878年、創業者のジョバンニ・フェラーリは、生ハムの作り手として長年の経験を用い、本格的な「プロシュート・ディ・パルマ」を生産するために会社を設立しました。その後、Ferrari (フェラーリ) 社は1979年「Prosciutto di Parma Consortium」のメンバーになりました。フェラーリ社の製品は「パルマハムの王冠マーク」と「DOP」のマークのIDコードを持って出荷されています。フェラーリ社のパルマハムは、モラッパとラッパの2つの「DOP」の認証を受けています。



フェラーリ社のこだわり紹介

- 産地
●見出し
●乾燥の長さ
●あたりどきのダメージ

パルマハムを生産するために認可されたエリアの一部であるパルマ山脈。非常に貴重な地域であるTizzano Val Parmaの標高 800メートルに位置するこの地で生ハムづくりを行います。このエリアは地中海からアルプス山脈を越える温かい乾燥した風が吹くことが多くあります。また、スイズやオートムシからアルプス山脈やフィラルス山脈を越えたくたく乾いた空の影響もあるエリアです。このようにフェラーリ社のパルマハムは、乾燥の長さを生かし、再発酵していない空気が吹きやすい地域で生産されています。



スーニヤは電気の熱で温めて速くすすくしている

原木 月間15本限定

オーダー名 フェラーリ社 原木

イタリア エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) 原木 [1本: 約8.5kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

24ヶ月熟成

2,900/kg

LINE UP

今回のご案内は7月中旬に輸入したばかりの商品です。賞味期限の目安は2020年1月~3月になります。

クォーターカット クォーターカット全体で月間60本限定 歩留まり良好で小割に使いやすいクォーターカット商品が新入荷!!

現場の生産的な環境でシャックの先の方をカットしてから、1/4にしてあります。1/4に小割されているため、これまで使うことができなかった小さな店舗でも使いやすいサイズになっています。また、1/4にされたそれぞれのピースのハルマハムの烙印がおおされてあります。クォーターカットはシャックがおおされているため、歩留まり良好です。原木とクォーターカット4パック(1本分)を比較して、約1.5kg(個体差あります)の差があります。

オーダー名 フェラーリ社 クォーターカット・1本分

イタリア エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) クォーターカット(1/4カット)

1本単位出荷(4パック単位出荷) [1本単位(4パック): 約7kg] [1ピース: 1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品

24ヶ月熟成

3,100/kg

オーダー名 フェラーリ社 クォーターカット・1/2本分

イタリア エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) クォーターカット(1/4カット)

1/2本単位出荷(2パック単位出荷) [1/2本単位(2パック): 約3.5kg] [1ピース: 1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品

24ヶ月熟成

3,250/kg

熟成 & 熟成庫

その後、自社の職人によって、1本1本の状態を確認し、それぞれの個体にあった適切な熟成期間で出荷されます。

ハルマハムは、1996年にPDO(原産地呼称保護)に認定された最初の食肉製品の一つです。

サンカルロ社 特集

年内継続販売が決定しました 年末メニューにもぜひご利用ください!!

About SAN CARLO

サンカルロ社は、多くの食の産品を生み出していることで有名です。イタリアの安全基準に準拠して、創業以来、およそ40年間にわたり、非加熱食肉製品「サルミ」の生産者として事業を営んでおり、ISO9001 (品質マネジメントシステム)、BRC (英国小売協会規格)、IFS (国際食品規格)、ISO22000 (食品安全マネジメントシステム)、EMAS (環境管理システム)、OHSAS 18001 (労働安全衛生マネジメントシステム) などの認証も取得しております。同社は、イタリアはもとより、EU諸国、ドイツ、フランス等のアジア諸国、世界中の市場において高い評価を受けております。

品質に強いこだわりを持っており、衛生基準に準拠して、創業以来、およそ40年間にわたり、非加熱食肉製品「サルミ」の生産者として事業を営んでおり、ISO9001 (品質マネジメントシステム)、BRC (英国小売協会規格)、IFS (国際食品規格)、ISO22000 (食品安全マネジメントシステム)、EMAS (環境管理システム)、OHSAS 18001 (労働安全衛生マネジメントシステム) などの認証も取得しております。同社は、イタリアはもとより、EU諸国、ドイツ、フランス等のアジア諸国、世界中の市場において高い評価を受けております。

DOP認定取得製品

イタリア産 エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) フロック(DOP商品) [1パック: 0.8~1.0kg]

イタリア産 エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) フロック(DOP商品) [1パック: 1.5~2.2kg]

イタリア産 エミリア・ロマーニャ州産 プロシュート・ディ・パルマ(骨なし) サラミ フロック(DOP商品) [1パック: 0.5~0.6kg]

生ハム チルド 最低180日以上熟成

3,390/kg

生ハム チルド 最低120日以上熟成

2,790/kg

サラミ チルド 最低45日以上熟成

2,690/kg

イタリア産 パンチョッタ・テサ(板状) フロック [1パック: 1.5~2.0kg]

イタリア産 グラスパヤレ フロック [1パック: 0.3~0.4kg]

イタリア産 ミラノサラミ フロック [1パック: 0.8~1.1kg] 直径7cm

イタリア産 ナポリサラミ・ドルチェ フロック [1パック: 0.8~1.1kg] 直径7cm

イタリア産 ナポリサラミ・ピンタ フロック [1パック: 0.8~1.1kg] 直径7cm

生ハム チルド 45~60日熟成

1,980/kg

生ハム チルド

2,480/kg

サラミ チルド

2,480/kg

サラミ チルド

2,480/kg

サラミ チルド

2,480/kg

弊社おすすめ

フォアグラ フェア

パノンファインフード社 ハンガリー産 フォア・ド・カナール (フォアグラ) ホール (アルコール急速凍結品/HU1182工場) [1パック: 500~700g]

フォアグラ 凍結品

1パック単位 2,880/kg

10パック以上 2,780/kg

ハンガリー産 冷凍 マグレド・カナール [1パック: 300g~400g]

凍結品

1,390/kg

サトマリカチャ社 ハンガリー産 冷凍 フォア・ド・カナール (トレー) [1パック: 500g~700g]

フォアグラ 凍結品

1パック単位 3,280/kg

10パック以上 2,999/kg

はかた地どり

はかた地どりは「福岡県の郷土料理である筑前煮や水炊きをもっと美味しくしよう」という発想が原点となって、福岡県農業総合試験場で誕生した福岡県産の地鶏です。国内の在来種の中で、最も美味だと言われている軍鶏(シャモ)と、旨味成分であるイノシン酸を多分に含むササミを祖父父母に持ち、これに肉つきの白い白色ブラマロックをかけ合わせたものが「はかた地どり」です。地鶏ならではの噛みごたえや旨味に加え、肉質がきめ細やかという特徴をもつ「はかた地どり」をぜひご賞味ください。ご予約お待ちしております。

福岡県産 はかた地どり 中抜き メス [1羽: 2.0~2.5kg]

地鶏 チルド

1,180/kg

入荷スケジュール

7月31日(木) 20羽入荷 8月21日(木) 20羽入荷

8月7日(木) 20羽入荷 8月28日(木) 20羽入荷

タスマニアビーフフェア

グリーンランド

オーストラリア産 タスマニア島産 栄養価の高い牧草を食べて育った「グリーンハム」タスマニア・ナチュラル・ビーフ(グリムクランプ) 1本: 約3.5~5.0kg

輸入牛 チルド 50本限定 1,850/kg

グリムクランプとは?

この商品はロトドット(グリムクランプ)とドット(グリムクランプ)の交雑種(F1)の牛が育つジエブさんの農場は、パースから車で南へ行くこと約2時間、インド洋オラフ湖に面した町マイアフラップにあります。

グリーンランド

オーストラリア産 冷凍 フォア・ド・カナール (トレー) [1パック: 500g~700g]

フォアグラ 凍結品

1パック単位 3,280/kg

10パック以上 2,999/kg

ジェブさんが育てた

プレミアム ナチュラル ビーフ

オーストラリア産 プレミアム・ナチュラル・ビーフ 牛サーロインブロック (ハーフカット・1.2本単位) [1パック: 3.5~5.5kg]

輸入牛 チルド 月間96本限定

4,480/kg

川島食品がお届けする「プレミアム・ナチュラル・ビーフ」の特徴

血統書付きの「Australian Wagyu Fullblood」と「Angus」を掛け合わせたこだわりの牛肉です。

オーストラリア産 プレミアム・ナチュラル・ビーフ 牛バラ(カイノミ) [1パック: 1枚入り(約1.4~2.2kg)]

輸入牛 チルド 月間48本限定

3,480/kg

2,980/kg

凍結品はお買い得!!

オーストラリア産 プレミアム・ナチュラル・ビーフ 牛ウデ(ミスジ) [1パック: 1本入り(約2.0~3.0kg)]

輸入牛 チルド 月間102本限定

2,480/kg

1,480/kg

1,680/kg

「豚・モロ・塩」だけで作られた

無添加 生ハム

イタリア産 チルド プロシュート・ディ・イタリア (厚さ: 0.7mm 枚数: 17~19枚) [1パック: 200g(ガスパック)]

2019年1月に産地視察してまいりました

1,150/kg

5,400/kg

10,000/kg

6,800/kg

12,800/kg

750/kg

輸入解禁

ウルグアイ産 熟成ビーフ

ウルグアイ産 栄養価の高い牧草を食べて育ったナチュラルビーフ 熟成 牛ヒレブロック(チルド) [1パック: 1本(約1.7~2.3kg)]

輸入牛 チルド まもなく完売!!

2,980/kg

ラムカタロー・スフェア

オーストラリア産 チルド ラム カタロー・スフェア [1パック: 4本入り(1.4~2.2kg)]

チルド品です

2,190/kg

オーストラリア産 冷凍 ラム カタロー・スフェア [1パック: 4本入り(1.4~2.2kg)]

凍結品です

1,490/kg

北海道産 冷凍 エシカ ロース正肉 ブロック [1.5~4.0kg]

産 凍結品

3,980/kg

北海道産 冷凍 エシカ パラ正肉 ブロック(1枚入り) [1.5~4.5kg]

産 凍結品

690/kg