SALUMIFICIO SAN CARLO

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採用お願いします!!

About SAN CARLO

サンカルロ社は、多くの食の名産品を生み出していることで有名なエミリアロマーニャ州の、ピアチェンツアにおいて、創業以来、およそ 40 年にわたり、非加熱食肉製品“サルーミ”の生産者として事業を営んでおります。
サンカルロ社では、各種サラミ、コッパ、パンチェッタなど高品質な商品をご提供しておりますが、加えて、同社は 1 メーカーとして単独の工場で 3 種類もの DOP(Denominazione di Origine Protetta、原産地名称保護、EU が定める最も厳しい食料品の原産地及び品質認定表示）商品を製造している極めて特徴的なメーカーであり、サルーミの伝統を守り、品質に強いこだわりを持っております。
伝統を重んじる姿勢を持ちながらも、食の安全に対しても真摯に取り組んでおり、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（環境管理監査制度）、OHSAS18001（労働安全衛生マネジメントシステム）などの認証を取得しております。
同社商品はイタリアはもとより、イギリス、ドイツ、フランス等のEU 諸国、日本をはじめとするアジア諸国など、世界中の市場において高い評価を獲得しております。

DOP認証取得製品

イタリア
エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ産
コッパ・ピアチェンティーナ ブロック(DOP商品)
【1パック：0.8～1.0kg】

エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァ県で作られます。原料は、エミリア・ロマーニャ州とロンバルディア州で飼育された豚のカタロースです。肉は人の手によって塩と香辛料をもみこまれます。皮は最低 6 ヶ月、円筒形で硬い外皮はとって食べます。際立つ甘み、デリケートな味わい、熟成とともに深まる芳香が特徴的です。

生ハム　チルド　最低180日以上熟成
¥3,390/kg

DOP認証取得製品

イタリア
エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ産
パンチェッタ・ピアチェンティーナ アロトラタ ブロック(DOP商品)
【1パック：1.5～2.2kg】

ピアチェンツァ産パンチェッタは、エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツアで作られます。原料となる豚は、エミリア・ロマーニャ州とロンバルディア州で飼育されたものです。1 本 4kg から 6kg の円筒形で、断面は肉の鮮やかな赤色と脂肪分の薄桃がかった白がきれいです。豊かな甘い香りとデリケートな味わいが特徴的です。そのまま前菜として食べるほか、ソラマメやペコリーノとともに食べたり、様々な料理に活用したりします。

生ハム　チルド　最低120日以上熟成
¥2,790/kg

DOP認証取得製品

イタリア
エミリア・ロマーニャ州
ピアチェンツァ産
ピアチェンティーノ・サラミ ブロック(DOP商品)
【1パック：0.5～0.6kg】

エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァが産地で、18 世紀には既にスペインやフランスの上流社会で高く評価されていました。豚肉の最も良質な部位を用いたものに塩、胡椒、にんにく、ワイン、砂糖を混ぜて揉込めし、最低 45 日熟成させて作ります。1 本 400g から 1kg の円筒形で、切りには肉の赤色と脂の白色のコントラストが鮮やかです。香り高く、デリケートな甘みがあります。冷蔵庫で冷やして切ると きれいに切れます。外皮は食べる前にきれいに取ります。いちじく、コッリ・ピアチェンティーニワインとの相性がおいです。

生ハム　チルド　最低45日以上熟成
¥2,690/kg

イタリア産
パンチェッタ・テサ(板状) ブロック
【1パック：1.5 ～ 2.0kg】

塩漬けした豚ばら肉を乾燥熟成させた商品で、ほど良く効いた調味料の香りと、ベーコンの甘みが相まって、料理に独特の味さをもたらします。
この商品はフラットタイプのパンチェッタとなります。

生ハム　チルド　45～60日熟成
¥1,980/kg

イタリア産
グアンチャーレ ブロック
【1パック：0.3 ～ 0.4kg】

脂肪で覆われた豚のほほ肉を塩漬けして乾燥させた生ハムです。主に、ローマ料理として有名なカルボナーラやマトリチャーナのソースにご使用頂く他、独特のフレーバーと甘みが料理の旨味を一層引き立てます。

生ハム　チルド
¥2,480/kg

SAN CARLO
LINE UP

イタリア産
ミラノ サラミ ブロック
【1パック：0.8 ～ 1.1kg】
直径 7cm

古い歴史を持つ北イタリアを代表するサラミで、日本マーケットにおいては最も有名なサラミです。
赤身と脂肪を均一に細挽きにし、バランスの取れたマイルドな風味のサラミです。

サラミ　チルド
¥2,480/kg

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

カンパニーア州に起源を持つサラミで、粗挽きタイプのサラミです。
様々な香辛料により、ほんのりスパイシーな味わいを醸し出し、しっかりした赤色を呈する定番サラミです。

サラミ　チルド
¥2,480/kg

イタリア産
ナポリサラミ・ピカンテ ブロック
【1パック：0.8～1.1kg】
直径 7cm

カンパニーア州に起源を持つスパイシーな辛口サラミであり、豚肉の粗挽きミンチに様々な香辛料を用いて調味し、熟成させた商品です。
トウガラシのパンチの効いた辛さが刺激的です。

サラミ　チルド
¥2,480/kg

平田牧場 平田牧場

より豊かな食生活・食文化を提案する“健康創造企業”として知られる平田牧場様。
平田牧場様は、品種開発や子豚生産、肥育から加工・流通・販売に至るまで、すべて自社で行っている会社になります。
「いちばん丁寧なブランドになろう」をブランドステイトメントに、
50年以上、一歩一歩着実に歩みをすすめています。

沈黙の三元豚

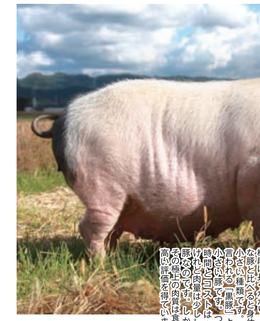
口を開けて舌先にのせると、言葉もいっしょに溶解してしまい、もはや沈黙して物憂げにあたりを見回すしか術がない上質でとろける白身脂が特徴です。肥育期間は一般の三元豚よりも長い期間をかけ、さらに開放的な環境でのびのび育てた「平田牧場三元豚」と黒豚を交配させてひと味ちがう肉質に仕立てた「平田牧場 三元豚パークシャー50」を育てています。

日本の米育ち 平田牧場 三元豚

日本の米育ち 平田牧場三元豚

今や一般名称として知られた三元豚。実は平田牧場様が生み の親です。
平田牧場三元豚は、3 つの品種の豚を掛け合わせた「三元交配豚」です。特に肉質を重視した系統選抜を行い、品種系統の明らかな 3 種豚の豚を掛け合わせることで、最高の肉質を実現することに成功しました。また、一般の三元豚の飼育日数が約 150 日～180 日のところ、平田牧場三元豚は約 180 日～200 日と長い期間をかけてじっくり育てられます。通気性のよい開放豚舎で、豚にとって快適な飼育空間づくりを行っております。平田牧場三元豚はストレスを抱えることなくのびのびと育っています。
肉の繊維はキメ細かく、やわらかさもありながらも噛むほど旨い歯ごたえ。日本の米で育った平田牧場三元豚のとろりとした上品な甘さの脂身とあいまって、三元豚を超える三元豚を提供しています。

品種	LW×D
出荷日令	約180～200日
出荷体重	107kg
出荷頭数	50,000頭



喝采の金華豚

口にした瞬間、全身の細胞という細胞が、喝采するかのような上品な甘さ、味さ、繊細な肉質、世界で幻の豚とされている最高級の金華豚です。それが、それが私たちは年間出荷量わずか 100 頭以下の純血種「平田牧場金華豚」を育てています。

幻の豚と呼ばれる世界でも少な い最高級品種。豚肉の常識を覆す、繊細な肉質、上品な甘みが特徴的な豚です。
金華豚は、中国浙江省金華市区周辺の地域が原産地で、世界三大ハムの一つ、数百年の歴史を誇る中華食材の一つとされています。
「金華豚」は、その名の通り、金華地方の特産品として、その希少さ故に、国内では、食材としても、国内では、ほとんどの人が、その存在すら知らない、幻の豚とされています。
一般の豚と比べて、体が一回り程小さく、成長が遅く、肉質は、とても、上品で、繊細な、味わいです。
また、肉質は、とても、きめ細かく、上品な、甘みが、特徴的です。
肉質は、とても、柔らかく、口の中で、とろけるような、食感です。
脂肪は、とても、上品な、甘みが、特徴的です。
脂肪は、とても、上品な、甘みが、特徴的です。
脂肪は、とても、上品な、甘みが、特徴的