



フェラーリ社 パルマハム

1978年、創業者のジョバンニフェラーリは、生ハムの作り手で得た長年の経験をいかし、本格的なプロシュートディパルマ認定にむけ会社を設立しました。その後、Ferrari (フェラーリ)社は1979年に Prosciutto di Parma Consortium のメンバーになりました。それ以来、フェラーリ社の製品は「パルマハムの王冠マーク」と「M99」のメーカーIDコードを付して出荷されています。フェラーリ社のパルマハムは、モラニャノとラグリモノネの2つの工房で生産されています。



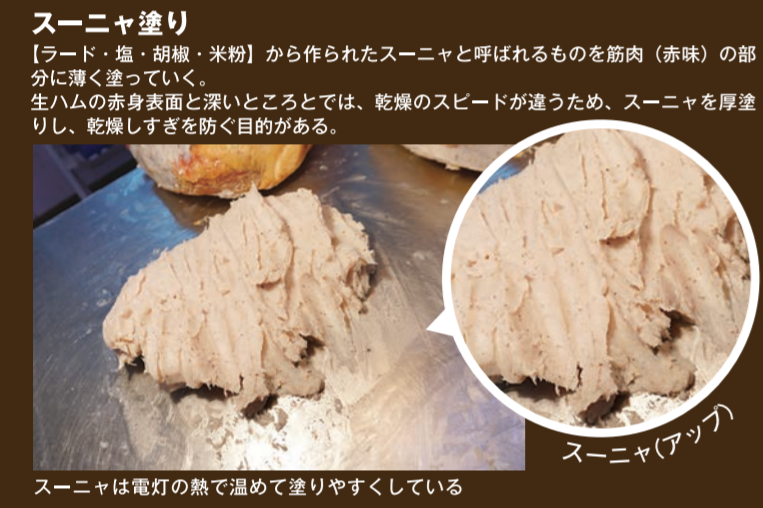
フェラーリ社のこだわり紹介

立地
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アペニン山脈、非常に緑豊かな地域である Tizzano Val Parma の標高 800 メートルに位置するこの工房で生ハムづくりをしています。このエリアは地中海からアルプス山脈を越える温かく乾いたフェーンが通り抜けるエリアであり、また、スイスやオーストリアからアルプス山脈やディナルアルプス山脈を超えて吹く冷たく乾いたボラ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、標高の高さを生かし、汚染されていない空気が吹きやすい地域で生産されています。

豚肉
豚の屠畜後、24~120時間のものを使用。長年付き合ひのある豚肉卸業者より仕入れていきます。まず、豚肉卸業者は、フェラーリ社のための原料肉を選別し搬入します。その後、フェラーリ社の担当者が
◆重量
◆見た目
◆放血の度合い
◆あたりなどのダメージ
を搬入時に改めてチェックを行い、業者の持ってきたものうち平均して約85%の原料が自社基準に見合ったものとして受け入れられます。その時に発生した自社基準に満たなかった残りの約15%の原料については、豚肉卸業者が引取別の業者へもっていきます。合格した約85%の原料についてはプレミアムを支払い、日常的にいい原料を優先してわけてもらえるような関係を構築する努力をしています。

海塩
シチリアの海塩を使用。2種類の粒の違う海塩を使い分けています。この海塩はそれぞれの粒が均一になるように作られた生産者のものに限っています。

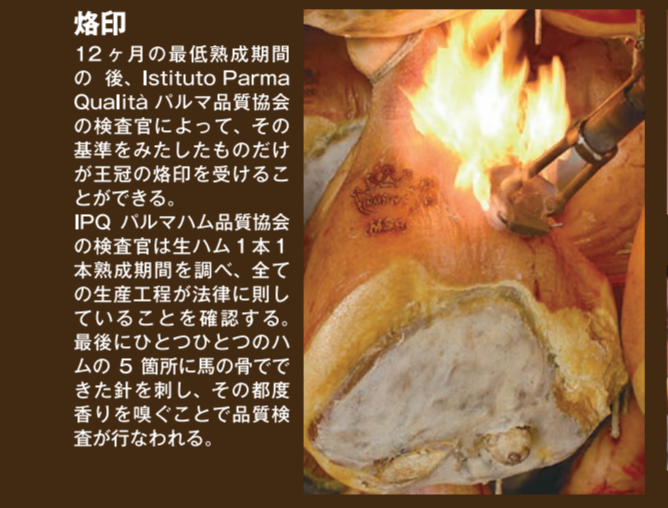
パルマハム製造工程の一部を紹介



スーニャ塗り
[ラード・塩・胡椒・米粉] から作られたスーニャと呼ばれるものを筋肉(赤味)の部分に薄く塗っていく。生ハムの赤身表面と深いところでは、乾燥のスピードが違うため、スーニャを厚塗りし、乾燥しすぎを防ぐ目的がある。



格印
12ヶ月の最低熟成期間の後、Istituto Parma Qualita' パルマ品質協会の検査官によって、その基準を満たしたものが王冠の格印を受けることができる。IPQ (パルマ品質協会の検査官は生ハム1本1本熟成期間を調べ、全ての生産工程が法律に則していることを確認する。最後にひとつひとつのハムの5箇所(馬の骨でできた針を刺し、その都度香りを嗅ぐことで品質検査が行なわれる。



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る。



パルマハムは、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ーマニャ州の、ピアチェンツァにおいて、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、各種サルミ、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)商品を生産している極めて特徴的なメーカーであり、サルミの伝統を守り、品質に強いこだわりを持っており、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)などの認証も取得しております。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。

イタリア エミリア・ローマニャ州 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・ローマニャ州ピアチェンツァ県で作られます。原料は、エミリア・ローマ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まみこまれます。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

イタリア エミリア・ローマニャ州 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・ローマニャ州ピアチェンツァで作られます。原料となる豚は、エミリア・ローマ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8kgの円筒形で、断面は肉の鮮やかな赤色と脂肪分の薄層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

イタリア エミリア・ローマニャ州 ピアチェンツァ産 ピアチェンティーナ・サラミブロック(DOP商品)
[1パック: 0.5~0.6kg]

エミリア・ローマ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きました。豚肉の最も良質な部位を挽いたものに塩、胡椒、にんにく、ワイン、砂糖を混ぜて腸詰めし、最低45日熟成させて作ります。1本400gから1kgの円筒形で、切り口は肉の赤色と指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。冷蔵庫で冷やしてから切ることで、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、コッパ・ピアチェンティーナ・ニョニとの相性がよいです。

サラミ チルド 最低45日以上熟成

¥2,690/kg

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。赤身と脂肪を均等に細挽きし、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

カンパニャ州に起源を持つサラミで、粗挽きタイプのサラミです。主に、ローマ料理として有名なカルボナーラやア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

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

カンパニャ州に起源を持つスパイス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