

＜お客様へのお知らせとお願い＞
 ●冷凍商品の入荷時品質保持期限を変更することなく出荷しているため、解凍依頼はお受けいたしかねます。
 ●今号開始の特売商品は、7月3日より販売いたします。価格はすべて税抜表記になります。
 ●掲載商品を挽肉、スライス、カット加工した場合は、見積掲載のレギュラー完価となります。

広告商品売り出し期間

7/3(金) 数量限定商品 なくなり次第終了
 フェラーリ社商品 9/30(水)



ビーフ生ハンバーグ特集

要加熱品

冷凍 ビーフ生ハンバーグ(180g)
 【1枚: 180g(サイズ目安: 約11.5cm×約10cm×約2cm)】

生ハンバーグ 凍結品

300枚限定

※通常販売価格は ¥1,580/kg になります。

¥99 /枚 (¥550/kg)

数量限定 お試し価格

原材料名
 牛肉(豪州産)、ソテーオニオン、牛脂、鶏卵白、パン粉、粉末卵白、食塩/香料、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む)

アレルギー
 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆

注意事項
 ※未加熱の調味済み製品です。必ず中心部まで加熱(75℃1分以上)してお召し上がりください。

要加熱品

冷凍 ビーフ生ハンバーグ(250g)
 【1枚: 250g(サイズ目安: 約12.5cm×約11cm×約2.2cm)】

生ハンバーグ 凍結品

480枚限定

※通常販売価格は ¥1,580/kg になります。

¥138 /枚 (¥552/kg)

数量限定 お試し価格

フェラーリ社 24ヶ月熟成 パルマハム

フェラーリ社はパルマハムを生産するメーカーの中で一番歴史が長い所に工場をかまえています。

ミラノ ジェノヴァ エミリア・ロマーニャ州 ヴェネツィア ローマ

モラニャノ
ラグリモネ

立地
 パルマハムを生産するために認めら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越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、長年付き合いのある豚肉卸売業者より仕入れています。まず、豚肉卸売業者は、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
 ◆見欠目
 ◆放血の具合
 ◆あたりなどのダメージ
 を検入時に改めてチェックを行い、業者の持ってきたもののうち平均して約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

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しています。

原木

24ヶ月熟成

1本単位

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

¥2,900 /kg

クォーターカット

24ヶ月熟成

1/2本単位

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 生ハム チルド

¥3,100 /kg

歩留まり良好で小割になって使いやすい! **クォーターカット商品 再入荷!!**

この部分がありません(シャンク)

平均8.4kg 平均6.9kg

現地の衛生的な環境でシャン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ざい店舗でも使いやすいサイズになっております。また、1/4にされたそれぞれのピースのパルマハムの烙印がおおされております。クォーターカットはシャンクがおとされているため、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。

クォーターカットとは?

クォーターカットはパルマハム協会が定める最小単位の分割製品です。そのため、1/4にされたそれぞれのピースにパルマハムの烙印を押すことができるのです。

Copacol

1200 ケース限定 ケース販売のみ

ブラジル産 冷凍 若鶏モモ正肉 ケース単位での販売に限りです 【1ケース(12kg): 2kg×6パック入り】

285 円/kg

(3420 円/ケース)

イタリア・アリメンターリ社 CORTE BOUNA(コルテボーナ)ブランド イタリア産 チルド グアンチャーレ ハーフカット 【1パック: 約500~850g】

生ハム チルド 300パック限定

¥1,480 /kg

イタリア産原料使用 (篠山ハム社スライス加工) 冷凍 プロシュート・アルティジャーノ スライス 【1パック: 200g(厚さ: 約0.7mm、約20枚入り)】

生ハム 凍結品 250パック限定

¥690 /パック

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)の部分に塗りつけていく。生ハムの赤身表面と深いところでは、乾燥のスピードが速いため、スーニャを厚塗りし、乾燥しすぎを防ぐ目的がある。

職人が丁寧にスーニャを塗る

骨の隙間などもしっかり塗る

スーニャは電灯の熱で温めて塗りやすくしている

スーニャ塗り完成

皮から1cm程度はあけて塗る

烙印

12ヶ月の最低熟成期間の後、Istituto Parma Qualità パルマ品質協会の検査官によって、その基準をみたしたものが王冠の烙印を受けることができる。IPQ パルマハム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箇所に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。

烙印

馬の骨でできた針で香りの確認

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。