

**スペイン**  
カステイロ・イ・レオン州産  
冷凍三元豚ミルクフェット仔豚  
一頭丸 [1パック: 81頭分  
(5~6kg)]

※(ランドレス×デロック)×ポージーホワイト

仔豚 凍結品 60個限定

**11,980** /頭

増殖する品種として有名な「ティエラ・デ・ザボール(Tierra de Sabor:カステイロ・イ・レオン州が品質認定する地域産品)」の豚肉は飼料も完全な豚肉由来として飼育されている。タブラ・デ・サボールが品質認定している製品は、「ティエラ・デ・ザボール」の豚肉マーク使用基準に準拠した厳しい管理・条件に準じ、カステイロ・イ・レオン州で飼育、処理、加工されています。

**北海道産 冷凍 蝦夷鹿**  
ロースブロック  
[1パック: 約1.4~3.8kg]

鹿 凍結品

**2,980** /kg

**北海道産 冷凍 蝦夷鹿**  
シタマブロック  
[1パック: 約0.8~2.8kg]

鹿 凍結品

**1,880** /kg

**イタリア産 冷凍「ミルクフェット仔牛」**  
仔牛モモ正肉(イチボ)(国内急速凍結品)  
[1パック: 約0.55~1.3kg  
(約0.65~1.0kg 中心)]

仔牛 凍結品 450パック限定

**2,500** /kg

**イタリア産 冷凍**  
ミルクフェット仔牛タン  
(皮なし/スキンレス規格)  
[約480~800g]

仔牛 凍結品 100kg限定

**2,100** /kg

イナカ社のミルクフェット仔牛タンは、その名の通りミルク(脱脂粉乳)を中心とした飼料で育てられていますが、ミルクのみで育てるわけではなく、豚肉由来の豚肉から100%のミルクフェットでなく、豚肉を配合した豚肉の豚肉が利用されています。仔牛は産後6~7ヶ月に屠殺されます。

ミルクフェット仔牛は、その名の通りミルク(脱脂粉乳)を中心とした飼料で育てられていますが、ミルクのみで育てるわけではなく、豚肉由来の豚肉から100%のミルクフェットでなく、豚肉を配合した豚肉の豚肉が利用されています。仔牛は産後6~7ヶ月に屠殺されます。

**カナダ産 冷凍**  
赤身馬刺しブロック  
(熊本JSファーム社製)  
約100gパック

馬刺し 凍結品

**3,280** /kg

**メキシコ産 冷凍 馬サーロイン**  
(1/2本単位出荷)  
[1パック: 1.6~3.4kg]

馬 凍結品 要加熱品(生食不可)

**1,180** /kg

国内でほとんど流通していない馬のサーロインを使いやすいハーフカットの真空パックにしてメキシコより輸入しました。脂身の少ない、グリルが美味しいので、お肉の追加調理でステーキやパスタやサラダに合います。お肉はほとんどなく、肉質がやわらかくお肉の味が楽しめる馬のサーロイン。この機会に、ぜひ、ご賞味ください。

**エルポゾ社 Legado Ibéricoブランド**  
スペイン産ハモン・ペリョ(熟成)  
[1本: 7.0~8.5kg]

生ハム チルド 10本限定 値下げしました!!

**4,280** /kg

**フェラーリ社**  
PROSCIUTTO DI PARMA  
**24ヶ月熟成**  
パルマハム

ミラノ ヴェネツィア  
ジェノヴァ エミリア・ロマーニャ州  
ローマ

**モラニャノ**  
ラグリネオ

立地  
パルマハムを生産するために選ばれたエリアの一部であるヴェネツィア山脈、非常に険しい地形であるTizzano Val Parmaの標高800メートルに位置するこの工場で生ハムづくりを行っています。

屠肉  
豚の屠殺後、24~120時間のものを使用し、長年付き合っている豚肉卸業者より仕入れられています。また、豚肉卸業者は、フェラーリ社のために豚肉を加工し輸入します。その後、フェラーリ社の担当者へ

の約15%の原料については、豚肉卸業者が引取の豚肉へもっていき、合格した約85%の原料についてはプレスアを支払い、自動的に豚肉を運んで行ってもらえるような関係構築を努力をしています。

海塩  
シチリアの海塩を使用。2種類の粗の海塩を使い分けています。この海塩はそれぞれの塩が均一になるように作られた生産者のものに選んでいます。

**原木** **クォーターカット**

24ヶ月熟成

1本単位

1/2本単位

1/2本単位

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本: 1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

**2,900** /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本: 1.4~2.1kg]

DOP認定取得製品 生ハム チルド

**3,100** /kg **3,250** /kg

お肉が大好き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!!

このお肉が大好きな(シヤウク)

平均5.4kg 平均5.5kg

豚肉の衛生的な確保でシヤウクの先の方をカットしてから、1/4にしてあります。1/4に小割にしてあるため、これだけのお肉でも食べ残さず食べたいというお客様に大変お役に立ちます。

また、1/4にされたそれぞれのピースのパルマハムの肉質が保たれています。クォーターカットはシヤウクがほとんどで、お肉が大好きです。豚肉7クォーターカット 4パック(1本)を比較して約1.5kg(個体差あり)の量があります。

クォーターカットとは?

クォーターカットはパルマハムを4等分にしたお肉です。そのため、1/4にされたお肉でも食べ残さず食べたいというお客様に大変お役に立ちます。

**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」と呼ばれるものを豚肉(豚肉)の表面に塗っていきます。生ハムの表面を乾燥させることで、乾燥のスピードが速くなり、スーニャを厚塗りし、乾燥しすぎを防ぐ目的があります。

焼印  
職人が丁寧にスーニャを塗る 骨の間の隙間などもしっかりと塗る

熟成&熟成庫  
その後、自社の職人によって、1本の重量を調整し、それぞれの肉質にあった適切な熟成期間で熟成される。

スーニャは電気の熱で温めて塗りやすくしています

皮から1cm程度はあけて塗る

スーニャ塗り完成

豚の骨でできた針の運び

パルマハムは、1996年にPDO(地理的表示保護)に認定された最初の食肉製品の1つです。

**サンカルロ社**  
イタリア エミリア・ロマーニャ州

**サンカルロ社 特集**

緊急事態宣言を受け、消費が落ち込んだ際に、チルド状態で日本国内に入荷したものを凍結した商品(チルフロ)が出荷されることがございます。ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

**イタリア エミリア・ロマーニャ州**  
ピアツェンツァ産  
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]

生ハム チルドor凍結品

最低180日以上熟成

DOP認定取得製品

**3,390** /kg

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

生ハム チルドor凍結品

最低120日以上熟成

DOP認定取得製品

**2,790** /kg

ピアツェンツァ産パンチェッタは、エミリア・ロマーニャ州ピアツェンツァで生産された豚肉。原料となる豚は、エミリア・ロマーニャ州のピアツェンツァ州で飼育された豚です。1本4kgから5kgの肉質で、豚肉の肉質が柔らかく、脂質が少なく、味がおいしい豚肉です。また、肉質が柔らかく、味がおいしい豚肉です。また、肉質が柔らかく、味がおいしい豚肉です。

**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]

生ハム チルドor凍結品

45~60日熟成

**1,980** /kg

選抜した豚ばら肉を乾燥させた豚肉で、ほどよく強い風味の香りとペーコの甘みが相まって、料理に独特の旨さをもたらします。この商品はフラットタイプのパンチェッタとなります。

**イタリア産**  
グアンチャレ  
ブロック  
[1パック: 0.3~0.4kg]

生ハム チルドor凍結品

**2,480** /kg

豚肉で覆われた豚肉は肉を乾燥させ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ヤやトリッチャーノのソースにご使用用途、独特のフレーバーと甘みが料理の風味を一層引き立てます。

**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

サラミ チルドor凍結品

**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

サラミ チルドor凍結品

**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

サラミ チルドor凍結品

**2,480** /kg

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配合し、バランスの取れたマイルドな風味のサラミです。

カンパーニャ州に起源を持つサラミで、独特なタイプのサラミです。様々な香辛料により、ほんのりスパイスな味わいを醸し出し、しっかりと赤色を呈する定番サラミです。

カンパーニャ州に起源を持つスパイスな辛口サラミであり、豚肉の脂肪を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特徴的です。

**2,480** /kg **2,480** /kg **2,480** /kg