



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、非常に穏やかな地域である Tizzano Val Parma の標高 800 メートルに位置するこの工場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い風がフェーン効果で吹き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ティロアルプス山脈を越えて吹く冷たい風が肉の熟成にも影響を与えています。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抜ける地域で生産されています。

原料
 豚の屠殺後、24〜120 時間のものを使用、長年付き合っている豚肉卸業者より仕入れております。まず、豚肉卸業者は、フェラーリ社のために豚肉を専用のトラックで運送し、その後、フェラーリ社の担当者へ
 ◆検査
 ◆見た目
 ◆肉質の適合
 ◆あたりなどのダメージ
 を厳密にチェックを行い、基準の満たしたものをのみとして受け入れられます。
 その後に独自の自社基準を満たした肉の約 5%の原料にのみ使われます。豚肉卸業者が採取した肉をすべて、合格した約 85%の原料についてはプレミアムを支払い、自動的にいい原料を優先して取り扱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使っています。



フェラーリ社 24ヶ月熟成 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かき、本格的なプロシュートディパルマ産地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ネの2つの工場で生産されています。



原木

24ヶ月熟成

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**

¥2,900/kg

クォーターカット

24ヶ月熟成

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 **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

この部分がありません(ジャンク)

平均8.4kg (※個体差あります) / 平均6.9kg (※個体差あります)

現地の衛生的な環境でジ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さ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ジャン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の個体差がありますのであります。

MEMO 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にされたすべて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。

パルマハム製造工程の一部を紹介

スーニャ塗り
 [フード・塩・砂糖・米粉] から作られたスーニャと呼ばれるものを豚肉(赤肉)の部分に塗っていきます。生ハムの赤肉部分と塗るところでは、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。

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

スーニャは電灯の熱で温めて塗りやすくしている / 皮から1cm程度はあけて塗る / スーニャ塗り完成

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、その基準を満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準拠していることを確認する。最後にひとつひとつのハムの肉質を熟成させた肉の厚さできた針を刺し、その結果を記録することで品質検査が行われる。

烙印 / 馬の骨でできた針で刺すの瞬間

熟成&熟成車
 その後、自然の乾燥によって、1本1本の状態を確認し、それぞれの状態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肉類食品の一つです。



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 **チルド冷蔵品**

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 **チルド冷蔵品**

最低120日以上熟成

DOP認定取得製品

¥2,790/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]

生ハム **チルド冷蔵品**

45~60日熟成

¥1,980/kg

ミラノ / ジェノヴァ / ヴェネツィア / エミリア・ロマーニャ州

サンカルロ社

サンカルロ社は、多くの肉類食品を生産していることで有名なエミリア・ロマーニャ州の、ピアツェンツァにおいて、創業以来、およそ40年におよぶ歴史を誇る「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、高品質なコッパ、パンチェッタなど高品質な肉類食品を製造しております。加えて、同社は1メーカーとして熟成の工場を3箇所持つ、DOP(Denominazione di Origine Protetta、原産地呼称保護)が認められる最も美味しい肉類食品の生産地及び品質管理が徹底している地帯で肉類食品を生産しております。サンカルロ社では、高品質な肉類食品の生産者として、品質に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、食の衛生に際しても真摯に取り組んでおり、ISO9001(品質管理システム)、IFS(国際食品検査機構)の認証取得済み、HACCP(食料衛生管理システム)、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。同社はイタリアをはじめ、イギリス、ドイツ、フランス、中国、韓国、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得ております。

イタリア産 グランチャーレ ブロック [1パック: 0.3~0.4kg]

生ハム **チルド冷蔵品**

¥2,480/kg

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 **チルド冷蔵品**

¥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 **チルド冷蔵品**

¥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 **チルド冷蔵品**

¥2,480/kg