

温度帯:冷蔵



欧州各国から選りすぐりの生ハム・サラミをお届けします。

MEAT

原料を原木で輸入し、国内の加工工場にて製造を行っているため、お客様のニーズに合わせて個食パックから業務用まで幅広く対応可能です。
本カタログには、取扱商品の一部を掲載しております。
こちらに掲載のない商品でもご対応可能な場合もございますので、詳細はお問い合わせください。

Product of Austria

Product of Spain

ハモンセラノ *Jamon Serrano*

イタリアのプロシュート同様、豚もも肉と食塩のみで作られた生ハムです。



30g 50g 100g

ミラノ風サラミ *Salame di Milano*

イタリアのレシピを参考にスペインで作った細挽きサラミです。



30g 50g

サラミ ウンゲレーゼ *Salame Ungherese*

イタリアのレシピを参考にスペインで作ったハンガリー風のサラミ。ほのかな燻製香が特徴です。



30g 50g

Product of France

ジャンボン・ド・バイヨンヌ *Jambon de Bayonne*

古くからの規定に基づいて、限定的な地域でのみ生産される貴重な生ハムです。



30g 50g

ジャンボン・セック *Jambon Sec*

フランスで一般的に食される、さっぱりとした味わいの生ハムです。



30g 50g 100g

シュベック *Speck*

豚もも肉に香辛料を擦り込み、軽く燻製をかけてから熟成・乾燥させた生ハムです。



30g 50g

パンチェッタ *Pancetta*

豚バラ肉を塩漬けし、燻製をかけてから熟成させた生ベーコンです。



30g 50g

プロシュート *Prosciutto*

燻製をかけずに熟成・乾燥させたしっとりとした食感の生ハムです。



30g 50g

アソートパック *Assorted*

おつまみに最適な食べきりサイズやアソート商品です。アソートの量や組み合わせはお客様のご要望に応じて変更可能です。お気軽にお問い合わせください。

おつまみパック ガスパック 真空パック



30g 80g 80g

アンティパスト



例) ハモンセラノ
ナポリサラミ

25gx2



例) ミラノ風サラミ
サラミウンゲレーゼ

25gx2



例) ハモンセラノ
ミラノ風サラミ
ジャンボンセック

100g



例) ミラノ風サラミ
ナポリサラミ
サラミウンゲレーゼ

90g