

MEAT PRODUCT CATALOG

豚肉加工品カタログ

Norlake International 2026



代表メッセージ

私たちの事業は、生産者から物流を経て最終消費者へとつながる、「食のリレー」の一端を担っています。日々取り扱う原料や商品は、日本そして世界の食卓へと届けられていきます。日々扱う原料や商品の背景には、生産者の想い、お客様の期待、そして社会からの信頼があります。私たちはそのすべてに誠意をもって向き合い、この責任ある役割を誇りとして、これからも着実に果たしてまいります。

私たちは、より広い市場へ価値を届ける挑戦を続けています。驚きのある商品と確かな品質を追求することで、日本と世界の食卓に、より多くの笑顔をお届けすること——それが私たちの使命であり、未来への約束です。

これからもお客様を起点とした視点を忘れず、現物・現実を重んじ、人を活かす企業として進化を続けます。社会に必要とされる存在であり続けるために、私たちは変化を恐れず、挑戦を止めず、価値創造に邁進してまいります。

株式会社ノルレイク・インターナショナル
代表取締役 村上雅哉

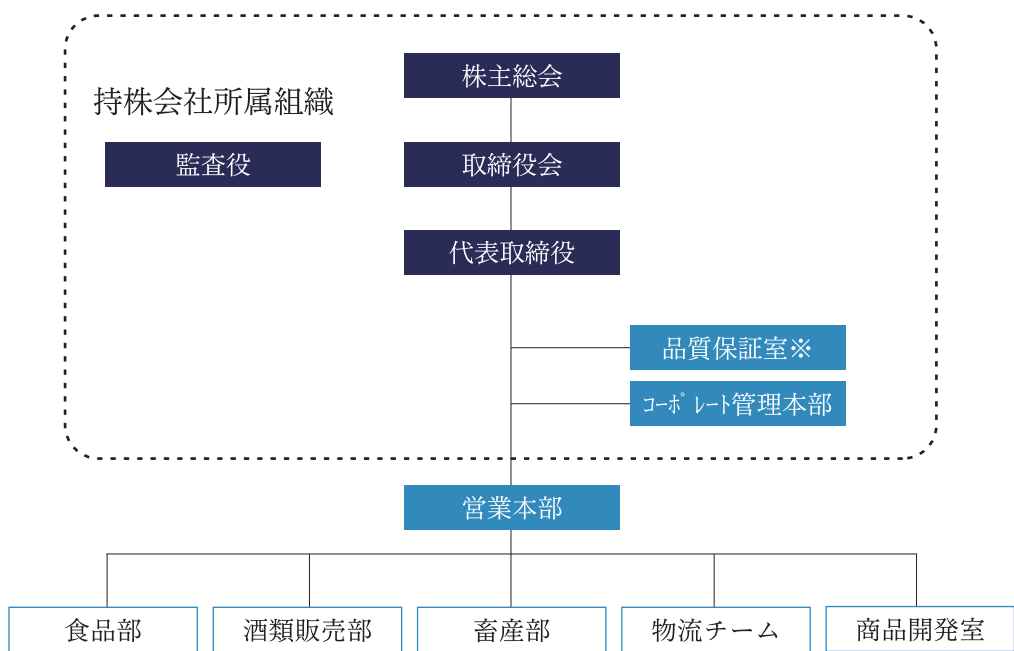
Company Summary 会社概要

社名	株式会社ノルレイク・インターナショナル (英名：NORLAKE INTERNATIONAL CO., LTD)
本社所在地	〒231-0012 神奈川県横浜市中区相生町6丁目104番地 横浜相生町ビル7階 (代表) 電話 045-212-3401 FAX 045-212-3402 (食品部) 電話 045-306-7037 (酒類販売部) 電話 045-3067038
畜産部	〒224-0044 神奈川県横浜市都筑区川向町1186-1 電話 045-594-8515 FAX 045-594-8516
関西営業所	兵庫県尼崎市 電話 080-3281-0330 mail tanizaki@norlake.co.jp
九州営業所	福岡県福岡市博多区 電話 090-7153-7227 mail takahashi.yasuhiro@norlake.co.jp
海外営業所	ベトナム国ホーチミン市
代表者	代表取締役 村上雅哉
創業	1997年(平成9年)3月
設立	1998年(平成10年)3月
資本金	2,000万円
年商	第25期(2023年2月期) 60億4,300万円 第26期(2024年2月期) 64億6,200万円 第27期(2025年2月期) 67億7,000万円
従業員数	39名
事業内容	加工食品、酒類、畜肉・畜肉加工品、生鮮青果物などの輸入卸売、海外貿易、仲介業務
取引銀行	みずほ銀行、三菱UFJ銀行、三井住友銀行、りそな銀行、横浜銀行、東日本銀行、横浜信用金庫
グループ会社	株式会社NRKホールディングス、ユニフーズ株式会社

History 沿革

1997年 3月	カナダ・ノルレイク社の日本事務所として開設
1998年 3月	株式会社ノルレイク・インターナショナルを設立 カナダ・ノルレイク社と日本総代理店契約を締結 カナダ・オンタリオ州対日輸出コンサルタントを拝命
2005年 4月	イタリア養豚、豚肉加工品メーカーであるフマガッリ社の販売代理店となる
2007年 4月	資本金を2000万円に増資
2015年 10月	取締役会、監査役設置会社に移行
2016年 8月	イタリア・ナポリにあるピッツェリア「ラ・フィーリア・デル・プレジデンテ」の日本1号店を横浜市中区常盤町にオープン
2016年 10月	本社を横浜市中区相生町（現住所）に、畜産部を横浜市都筑区川向町（現住所）に移転
2022年 10月	「ラ・フィーリア・デル・プレジデンテ」2号店をふかや花園プレミアム・アウトレットにオープン
2023年 6月	ユニフーズ株式会社に50.4%出資
2024年 11月	「ラ・フィーリア・デル・プレジデンテ」3号店を三井アウトレットパーク マリンピア神戸にオープン
2025年 7月	ユニフーズ株式会社を100%子会社化
2025年 11月	株式会社NRKホールディングス設立
2026年 3月	グループ一体運営開始

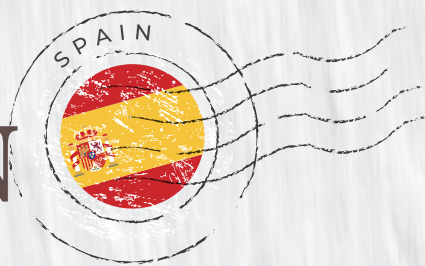
Organization Chart 組織図



※景品表示法第26条に基づく表示管理部署

Product of SPAIN

スペイン



ハモンセラーノ Jamon Serrano

世界三大ハムのひとつに数えられているハモンセラーノ。厳選したスペイン産白豚のもも肉を塩漬けし、12か月以上の長期間吊るして熟成・乾燥させて仕上げています。しっかりとした塩味と、肉本来の旨みをお楽しみいただける生ハムです。

当社のハモンセラーノは、発色剤や酸化防止剤を一切使用せず、豚もも肉と食塩のみ使用しています。

- チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング
- 赤ワイン・スパークリングワイン



内容量	30g	50g	100g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139552969	4571139553096	4571139553072
賞味期限	製造から75日	製造から75日	製造から75日

コッパ Coppa

スペイン産の豚肩ロースに香辛料を擦り込み、じっくり熟成・乾燥させた生ハム。しっかりとした歯ごたえと、胡椒が引き立つスパイシーな風味が特徴で、辛口の白ワインと相性抜群です。



内容量	30g	50g	100g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139553577	4571139553539	4571139553676
賞味期限	製造から75日	製造から75日	製造から75日

- チーズ、野菜（セロリ・クレソン）
- 白ワイン／軽めの赤ワイン

ロモ Lomo

スペイン産の豚肩ロース肉を香辛料とパブリカで味付けし、ケーシングに詰めて熟成・乾燥させた生ハム。脂身が少なく精肉としても人気の高いロース肉を使用しており、さっぱりとした食感が特徴です。



内容量	50g
商品サイズ	240×125×10mm
JANコード	4571139553522
賞味期限	製造から75日

- チーズ、オリーブ
- 白ワイン／軽めの赤ワイン



おすすめの召し上がり方



相性の良いお酒

サラミウンゲレーゼ Salumi Ungherese

イタリアのレシピを参考に、スペインで作られたハンガリー風の極細挽きサラミです。
スペインサラミ特有の酸味を抑えめにし、日本向けに調整しました。ほどよい酸味にほのかな燻製香が加わり、あとを引く味わいです。

内容量	30g	50g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm
JANコード	4571139553027	4571139553119
賞味期限	製造から75日	製造から75日



チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング



赤ワイン・スパークリングワイン



ミラノ風サラミ Salumi Milanese

イタリア・ミラノのレシピを参考に、スペインで作られた極細挽きのサラミです。
スペインサラミ特有の酸味を抑え、日本向けに軽やかに仕上げました。ほのかな酸味とドライな食感が特徴で、イタリア産とはひと味違った風味をお楽しみいただけます。

内容量	30g	50g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm
JANコード	4571139553010	4571139553102
賞味期限	製造から75日	製造から75日



チーズ・トマト・オリーブ・ピザ・パスタ・パエリア



辛口の白ワイン



ナポリ風サラミ Salumi Napoletane

イタリア・ナポリのレシピを参考に、スペインで作られた中挽きのサラミです。
スペインサラミ特有の酸味を抑え、日本向けに軽やかに仕上げました。ほのかな酸味とドライな食感が特徴で、イタリア産とはひと味違った風味をお楽しみいただけます。

内容量	30g	50g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm
JANコード	4571139553645	4571139553638
賞味期限	製造から75日	製造から75日



チーズ・トマト・オリーブ・ピザ・パスタ・パエリア



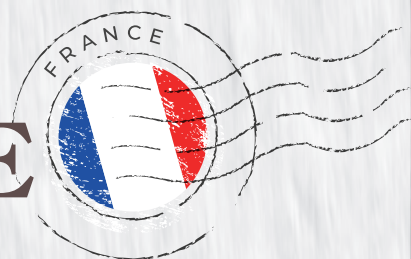
辛口の白ワイン



カタログ掲載の包材は、リニューアルのため変更する可能性があります。

Product of FRANCE

フランス



ジャンボン・ド・バイヨンヌ Jambon de Bayonne

フランス南西部で流れるラドゥール河流域の限定された地域で、厳選された原材料で作られる希少な生ハムです。

内容量	30g	50g
商品サイズ	120×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139553003	4571139553089
賞味期限	製造から75日	製造から75日



チーズ・フルーツ



赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン



ジャンボン・セック Jambon Sec

あっさりとした味わいと歯ごたえが特徴のフランス産の生ハムです。生ハムに慣れていない方でも食べやすいクセのない味わいです。セックは”ドライな・乾燥した”という意味で、4ヶ月以上熟成させたものをジャンボン・セックと呼び、4ヶ月未満のものはジャンボン・クリュと呼ばれ区別されています。

内容量	30g	50g	100g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139552990	4571139553133	4571139553164
賞味期限	製造から75日	製造から75日	製造から75日



チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング



赤ワイン・スパークリングワイン





おすすめの召し上がり方



相性の良いお酒

Product of AUSTRIA

オーストリア



シュベック Speck

オーストリア産の厳選した豚もも肉を、ブナの木チップで低温燻製したあと、熟成・乾燥させた燻製香が特徴の生ハムです。
ビールに合わせるのがお勧めですが、ワインとも好相性。
チーズと一緒にパンに挟んでお食事にも。

内容量	30g	50g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm
JANコード	4571139553386	4571139553362
賞味期限	製造から75日	製造から75日

-  チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング
-  ビール・白ワイン・スパークリングワイン



パンチェッタ Pancetta

オーストリア産の厳選した豚ばら肉を、ブナの木チップで低温燻製したあと、熟成・乾燥させた生ベーコンです。
燻製香と脂の甘味が特徴で、卵料理と相性抜群です。
軽く火を通すと脂が溶けて旨味が増します。

内容量	30g	50g	100g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139553393	4571139553379	4571139553492
賞味期限	製造から75日	製造から75日	製造から75日

-  チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング
-  赤ワイン・スパークリングワイン



プロシュート Prosciutto

オーストリア産の厳選した豚もも肉を香辛料で香り付けし、熟成・乾燥させた生ハムです。
しっとりとした旨味と脂の甘味が特徴で、そのままでも、サンドイッチやピザ、パスタなどのトッピングにも最適です。

内容量	30g	50g	100g
商品サイズ	120×125×10mm	240×125×10mm	240×190×10mm
JANコード	4571139553560	4571139553553	4571139553515
賞味期限	製造から75日	製造から75日	製造から75日

-  チーズ・フルーツ・サンドイッチ・サラダやパスタのトッピング
-  白ワイン・スパークリングワイン



カタログ掲載のデザインは、リニューアルのため変更する可能性があります。

ASSORT

アソート

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。

アンティパスト セレクション

内容量	100g
商品サイズ	240×190×15mm
JANコード	4571139554000
賞味期限	製造から75日

ジャンボン・セック
コッパ
ミラノ風サラミ



サラミ セレクション

内容量	90g
商品サイズ	240×190×15mm
JANコード	4571139554017
賞味期限	製造から75日

ミラノ風サラミ
ナポリサラミ
クラシックサラミ



アソート2種

内容量	120g
商品サイズ	225×180×20mm
JANコード	4571139553973
賞味期限	製造から75日

例) ハモンセラノー
ジャンボン・セック

受注発注商品



アソート2種

内容量	50g
商品サイズ	240×125×10mm
JANコード	4571139553706
賞味期限	製造から75日

例) ミラノ風サラミ
サラミウンゲレーゼ

受注発注商品



OTHER

その他商品(一例)

おつまみに最適な食べきりサイズやお得な切り落としパックです。

おつまみハモンセラノー



内容量	40g
商品サイズ	120×125×10mm
JANコード	4571139553508
賞味期限	製造から75日

ジャンボンセック切り落とし (真空パック)



内容量	80g
商品サイズ	225×150×8mm
JANコード	4571139553201
賞味期限	製造から75日

ハモンセラノー切り落とし (ガスパック)

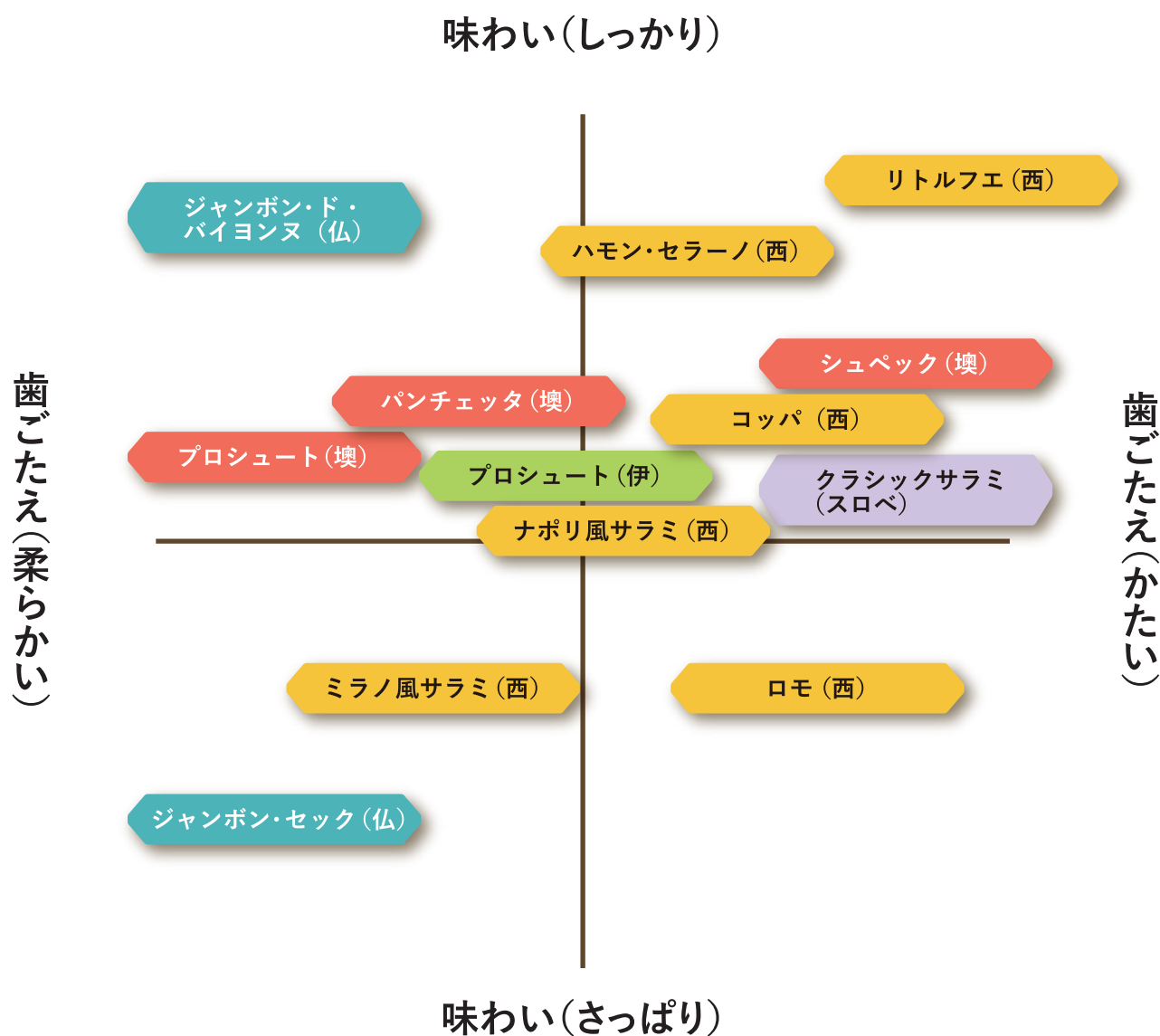
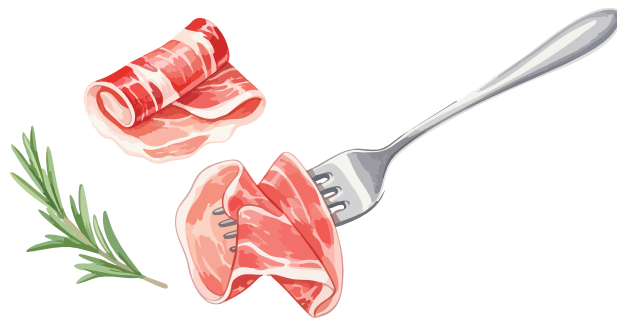


内容量	80g
商品サイズ	240×125×20mm
JANコード	4571139553058
賞味期限	製造から75日

FLAVOR MAP

生ハム味わいチャート

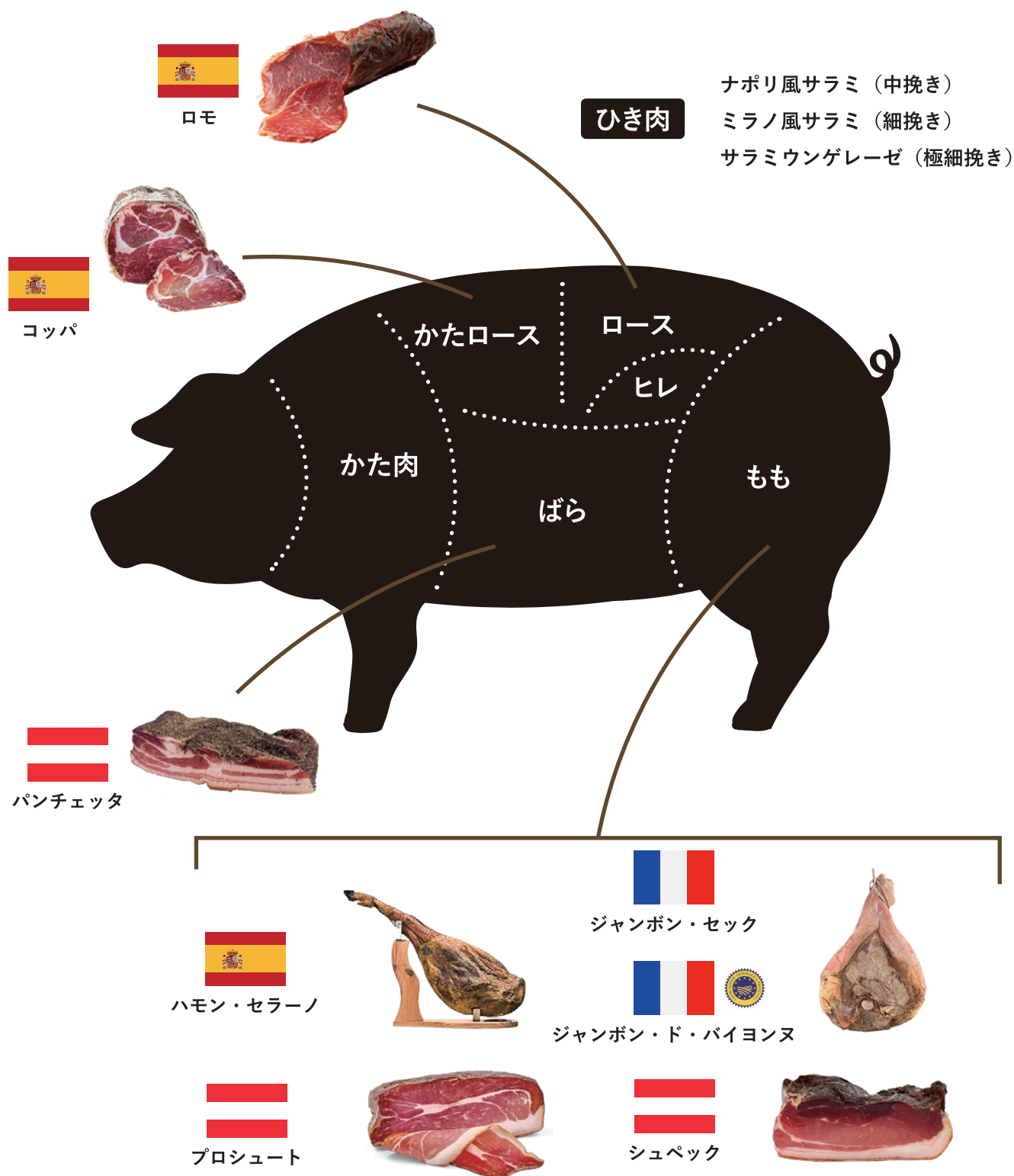
(当社担当者による 個人的意見の平均値です)

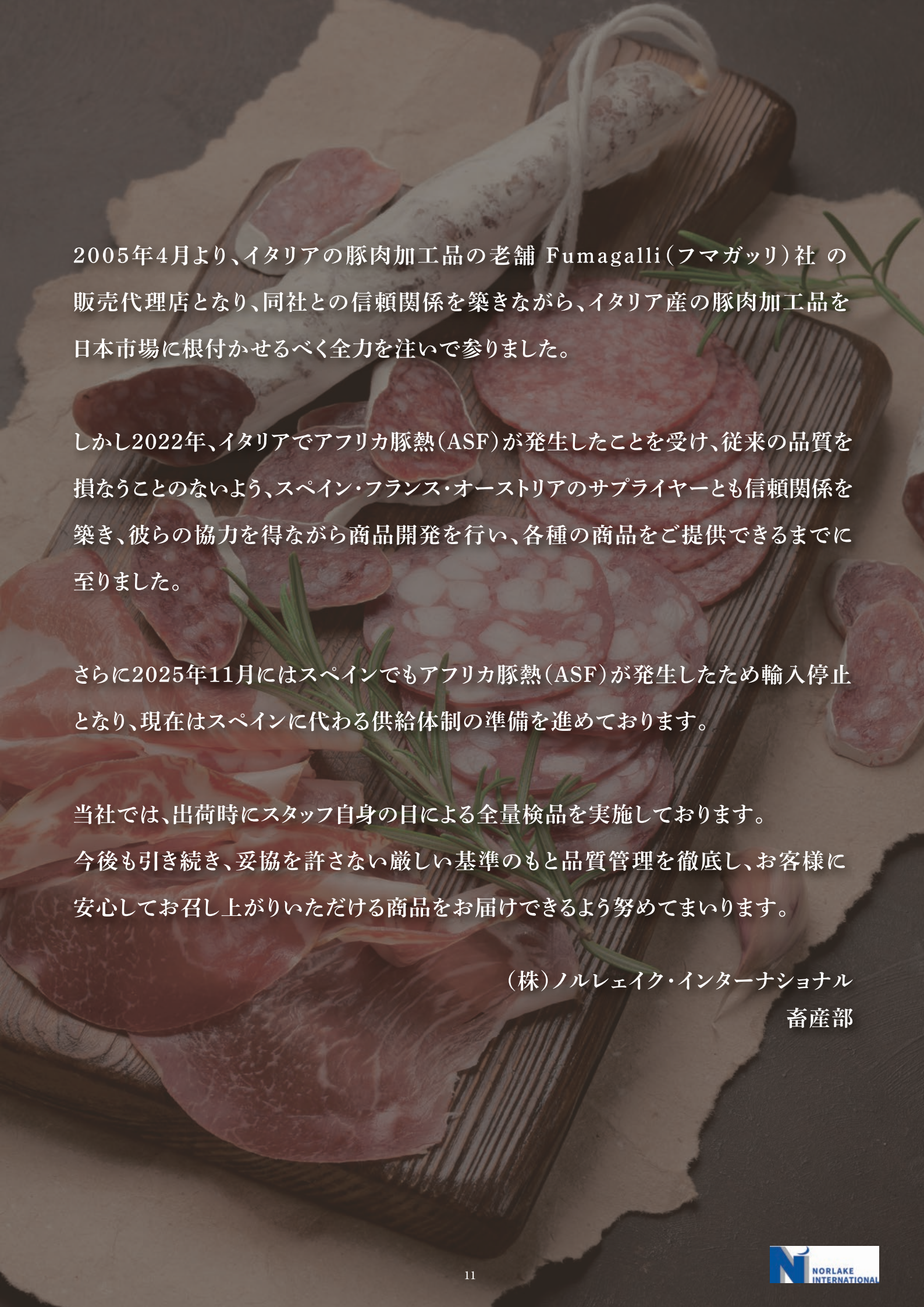


カタログ掲載のデザインは、リニューアルのため変更する可能性があります。

CHARCUTERIE GUIDE

知るともっと愉しめる、部位別シャルキュトリガイド





2005年4月より、イタリアの豚肉加工品の老舗 Fumagalli (フマガッリ) 社の販売代理店となり、同社との信頼関係を築きながら、イタリア産の豚肉加工品を日本市場に根付かせるべく全力を注いで参りました。

しかし2022年、イタリアでアフリカ豚熱 (ASF) が発生したことを受け、従来の品質を損なうことのないよう、スペイン・フランス・オーストリアのサプライヤーとも信頼関係を築き、彼らの協力を得ながら商品開発を行い、各種の商品をご提供できるまでに至りました。

さらに2025年11月にはスペインでもアフリカ豚熱 (ASF) が発生したため輸入停止となり、現在はスペインに代わる供給体制の準備を進めております。

当社では、出荷時にスタッフ自身の目による全量検品を実施しております。

今後も引き続き、妥協を許さない厳しい基準のもと品質管理を徹底し、お客様に安心してお召し上がりいただける商品をお届けできるよう努めてまいります。

(株)ノルレイク・インターナショナル
畜産部



www.norlake.co.jp



Copyright © Norlake International Co.,Ltd. All rights reserved 2026.2

株式会社ノルレイク・インターナショナル

<本社>

〒231-0012 神奈川県横浜市中区相生町6丁目104番地 横浜相生町ビル7F
Tel : 045-212-3401(代) Fax : 045-212-3402

<畜産部>

〒224-0044 神奈川県横浜市都筑区川向町1186-1
Tel : 045-594-8515 Fax : 045-594-8516
✉ meatproduct@norlake.co.jp

Norlake International Co., Ltd.

< Head Office >

7th Floor, Aioi-cho Building, 6-104 Aioi-cho, Naka-ku, Yokohama,
231-0012 Japan
Tel : (81)45-212-3401 Fax : (81)45-212-3402

< Meat Product Dept. >

1186-1 Kawamukou-cho, Tsuzuki-ku, Yokohama, 224-0044 Japan
Tel : (81)45-594-8515 Fax : (81)45-594-8516
✉ meatproduct@norlake.co.jp