

生ハム

①ジャンボンオーヴェルニュ (12ヶ月以上熟成)

フランス オーヴェルニュ地方で生産された生ハム。
バランスの取れた風味とロどけの良さが特徴的な
12ヶ月熟成です。

③ハモンセラノ (18ヶ月以上熟成)

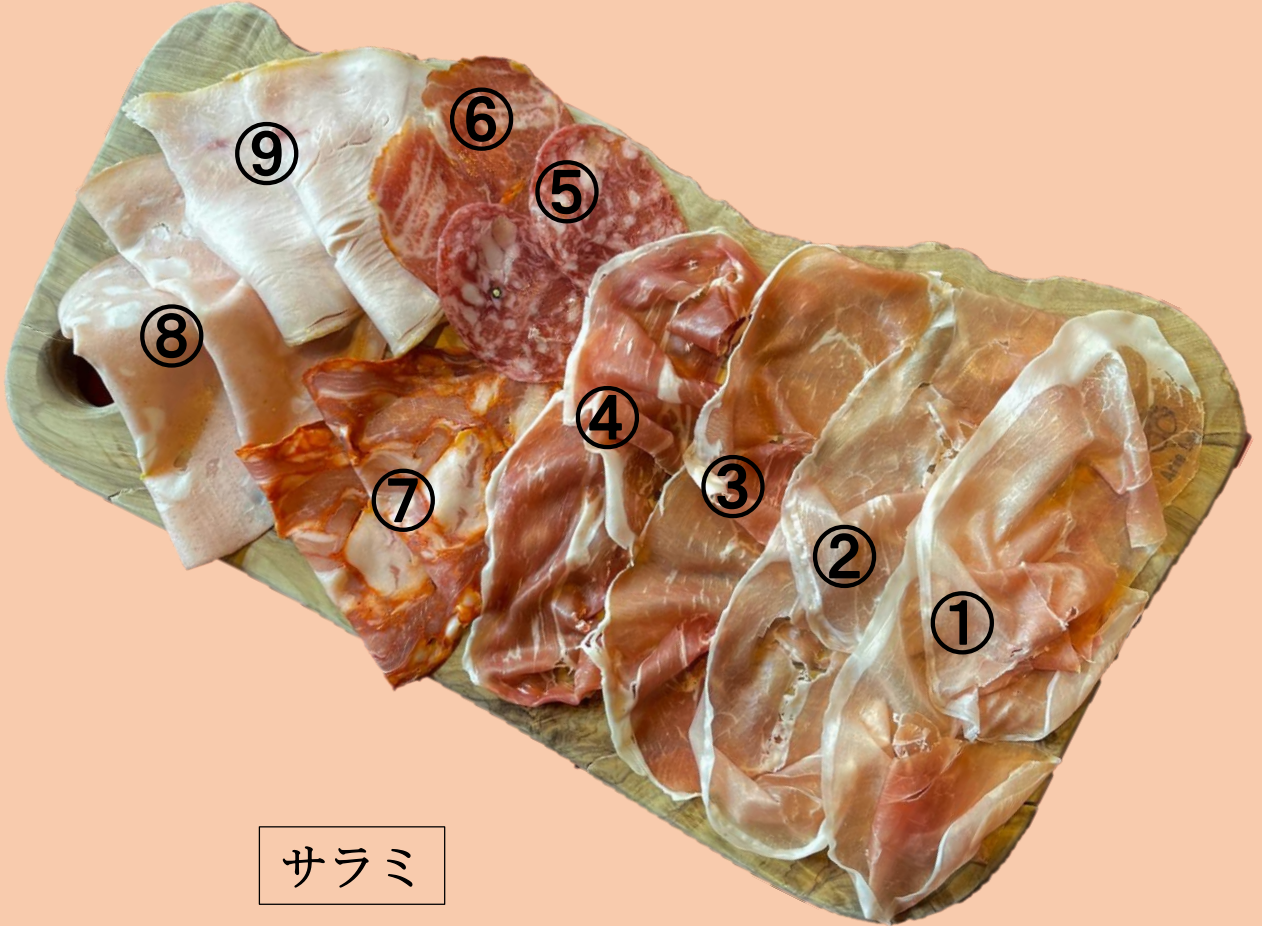
スペイン産の独特な熟成香と
肉の旨味をお楽しみください。

②無添加ハモンセラノ (12ヶ月以上熟成)

無添加で優しい味わいで肉の甘みが
感じられます。

④ハモンイベリコ (24ヶ月以上熟成)

イベリコ豚をしようした長期熟成タイプの生ハム。
イベリコ豚の脂の甘み、赤身の旨味と熟成香の
バランスはとても良いです。



サラミ

⑤サルチヨンイベリコ
ドングリを食べて育った豚の甘い脂と赤身の
粗挽きタイプのサラミ。

⑥ロミートセラノ
スペイン産の白豚の肩ロースを使用したサラミです。
パプリカ、オレガノ、ニンニクの風味が付いており
食感は肉々しいサラミです。

⑦モルコンイベリコ
スペインらしいパプリカの効いた辛くないサラミです。
イベリコ豚を使用しており、スペインのアンダルシア州
の伝統的なサラミです。

加熱ハム

⑧モルタデッラ
ボローニャ伝統。豚脂やピスタチオ、
黒胡椒などで蒸し上げたソーセージタイプ。

⑨ハモンコシード
スペイン産の白豚モモ肉を使用した加熱ハムです。
柔らかくしっとりとした食感が特徴です。