



PROSCIUTTO

プロシュート ディパルマ

〈パルマ産プロシュート〉

パルマ地区特有の、冷涼な気候に昼夜の寒暖差、ティレニア海からアペニン山脈を超えて吹き降ろす風といった複数の環境要素がハムの熟成に大きく関与するため、世界に類い稀なハムを育みます



PROSCIUTTO DI PARMA BONE-IN 18MT

パルマプロシュート
骨付 18ヶ月熟成



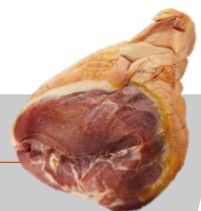
PROSCIUTTO DI PARMA BONELESS 14MT

パルマプロシュート
ボンレス 14ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA BONELESS 24MT

パルマプロシュート
ボンレス 24ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA BONELESS 18MT

パルマプロシュート
ボンレス 18ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA MATTONELLA 18MT

パルマプロシュート
マトネラ 18ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA LEGART 22MT

パルマプロシュート
レガート 22ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA SLICED 24MT 65g

パルマプロシュート スライス 65g
24ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA SLICED 18MT 200g

パルマプロシュート スライス
200g 18ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI PARMA SLICED 14MT 200g

パルマプロシュート スライス
200g 14ヶ月熟成

プロシュート ディ サンダニエーレ

〈サンダニエーレ産プロシュート〉

パルマと双璧と言われるイタリア最高ランクのプロシュート。イタリア北東部に位置するサンダニエーレの街はアルプスから駆け下りてくる冷たく乾燥した風とアドリア海から吹き上げる暖かい湿った風が出会う類稀な環境に位置します。



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE BONE-IN
サンダニエーレ
プロシュート 骨付



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE BONELESS
サンダニエーレプロシュート
ボンレス



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE BONELESS D.O.P
プロシュート・ディ・
サンダニエーレD.O.P.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE SLICED 20MT 65g

サンダニエーレプロシュート
スライス 65g 20ヶ月熟成



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE SLICED 16MT 200g

サンダニエーレプロシュート
スライス 200g 16ヶ月熟成



プロシュート デイタリア

<イタリアンプロシュート>



PROSCIUTTO ARTIGIANO BONELESS

プロシュート
アルティジャーノ ボンレス



PROSCIUTTO ARTIGIANO MATTONELLA

プロシュート
アルティジャーノ マトネラ



PROSCIUTTO CRUDO BONELESS

プロシュート
クルード ボンレス



PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA

プロシュート
クルード マトネラ



PROSCIUTTO ARTIGIANO SLICED 200g

プロシュートアルティジャーノ
スライス 200g



ITALIAN PROSCIUTTO SLICED 200g

イタリアン プロシュート
スライス200g



COPPA

コッパディ パルマ



COPPA SLICED 150g

コッパスライス 150g



COPPA SLICED 60g

コッパスライス 60g



CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P

クラテッロ・ディ・ズィベッロ
D.O.P ※数量限定品



CULATELLO DI ZIBELLO 1/2

クラテッロ ディ ズィベッロ
グルムキ1/2



CULATTA

クラッタ



MATTONELLA

マツトネラ



GUANCIALE

グアンチャーレ



LARDO

ラルド



SPECK HALF

スペック ハーフ



SPECK SLICED 150g

スペック スライス 150g

ジャンボンド バイオンヌ

<フランス産生ハム>



JAMBON DE BAYONNE CUBE

ジャンボンド バイオンヌ
キューブ

JAMBON DE BAYONNE CUBE
ジャンボンド バイオンヌ
ボンレス



オーストラリア産 生ハム



ドライビーフ

ドイツ産 生ハム (国内スライス)



ジャンボンセック
オーベルニュボンレス



ジャンボンセック
オーベルニュキューブ



ジャンボンセック
オーベルニュ



パウアルン
シンケン スライス
(国内スライス)



トッピング用生ハム
シート無し
(国内スライス)



スペイン産 熟成生ハム

ハモン・イベリコ ハモン・セラノー



JAMON IBERICO DE BELLOTA ADMIRACION BONE-IN

ハモンイベリコ ベジョータ アドミラシオン 骨付



JAMON IBERICO DE BELLOTA BONE-IN

ハモンイベリコ ベジョータ 骨付



JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO BONE-IN

ハモンイベリコ セボ 骨付



JAMON IBERICO DE CEBO BONE-IN / SEMI-DE-BONE

ハモンイベリコ セボ 骨付 / 骨盤無



JAMON IBERICO DE BELLOTA BONELESS

ハモンイベリコ ベジョータ ポンレス



JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO RECTANGLO

ハモンイベリコ セボ テカンボ レクタングロ



JAMON IBERICO DE CEBO BONELESS

ハモンイベリコ セボ ポンレス



ハモンイベリコ セボ テカンボ スライス 200g



ミニ ハモンイベリコ ブロック



JAMON SERRANO DE HEMBRA BONE-IN

ハモンセラノー エンプラ 骨付



JAMON SERRANO DE HEMBRA BONELESS

ハモンセラノー エンプラ ポンレス



JAMON SERRANO BONE-IN RUBIA

RUBIA ハモンセラノー 骨付



ミニ ハモンセラノー ブロック



ハモンセラノー スライス 200g



セラノーマエストロカット エスティロ 200g



ハモンセラノー スライス 200g (国内スライス)

PALETA CURADA

パレタ クラーダ



JAMON DE TERUEL D.O. BONE-IN

ハモン テルエル DO 骨付



JAMON DE TERUEL D.O. BONELESS

ハモン テルエル DO ポンレス



加熱ハム・他加熱加工肉



MORTADELLA

モルタデッラ



MORTADELLA-MODENA

モルタデッラ・モデナ



PALETA COCIDA IBERICA SEMI-DEBONED

パレタ コシーダ イベリカ



MORTADELLA SLICED - S
モルタデッラ スライス 500g S



MORTADELLA SLICED - L
モルタデッラ スライス



PROSCIUTTO COTTOSLICED
プロシュートコット スライス 250g



PROSCIUTTO COTTO
プロシュートコット 1/4カット



PROSCIUTTO COTTO
プロシュートコット ハーフ

The historical manufacturing method



イタリア産 サラミ



SALAME UNGHERESE

サラミ ウングレーゼ



SALAME UNGHERESE SLICED 150g

サラミ ウングレーゼ スライス 150g



SALAME NAPOLI

サラミ ナポリ



SALAME NAPOLI PICCANTE SLICED 150g

サラミ ナポリ ピカンテ スライス 150g



SALAME AL FINOCCHIO

サラミ フィノッキオーナ I.G.P



SALAME TOSCANO

サラミ トスカーナ



SALAME MILANO

サラミ ミラノ



SALAME MILANO SLICED 150g

サラミ ミラノ スライス 150g



SALAME MILANO SLICED 60g

サラミ ミラノ スライス 60g

SALAME WITH TRUFFLE



トリュフ入りサラミ

SALAME PICCANTE



サラミ ピカンテ

SALAME AL VINO CHIANTI COLLE



キャンティ ワイン入りサラミ

SALAME NOSTRANO SLICED 150g



サラミ ノストラノ スライス 150g



N'DUJA



ン' ドウイヤ

N'DUJA PATE BOTTLED 212mℓ



ン' ドウイヤ212mℓ 瓶



スペイン産 サラミ



CHORIZO IBERICO



イベリコ チョリソ 250g

SALCHICHON IBERICO



イベリコ サルシジョン 250g

CHORIZO IBERICO BELLOTA ADMIRACION



イベリコチョコリソ ベジョータアドミラシオン

SALCHICHON IBERICO BELLOTA ADMIRACION



イベリコサルシジョン ベジョータアドミラシオン



フランス産 ソシソン



ブルターニュ地方のKerjoly(ケルジョリ)市でブルターニュ産豚肉原料のみを使用し、ソシソンが生産されます。

独自のレシピで豚肉とスパイスのミンチを作り、数時間置いてから豚の腸でできたケーシングに詰込み、その後は広い部屋の中に掛けて、数週間乾燥します。このような伝統的な技術により、旨みが多く脂の少ない製品が完成されます。また発酵作用により、濃くのある風味豊かな味わいに仕上がっています。



ソシソンセック サヴォアスモーク



SAUCISSON SEC

ソシソンセック



BATON DE KERJOLY

バトン・ド・ケルジョリ



ソシソンセック サヴォアヘーゼルナッツ



ソシソンセック サヴォアハーブ



ソシソンセック サヴォアポーフォールチーズ