

AMANDO LOZA ALONSO S.A.

アマンド ローザ アロンソ社



ローザ社は、1920年にスペイン全国に極寒で知られるスペイン北部、ラ・リオハ州で設立されました。当時のラ・リオハの農村地域に数多くあった家族経営の小規模製造所の中で、生産量を優先する他社と違って、当初から「優れた品質」にこだわっています。そのこだわりが国内外でも評価され、アメリカ輸出に成功した国内有数のメーカーです。現在のローザ社では、世界各国への拡大を図りながら、ハモンセラノの製造伝統と品質を守り抜くことを会社の主要なミッションとしています。

不定賞 冷蔵

ハモンセラノ 18ヵ月熟成
マトネラタイプ

Jamón serrano

原材料 豚もも肉、食塩、砂糖、デキストロース、
／発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）
規格 約4.8kg × 2本 / cs
賞味期限 365日
原産国 スペイン



ローザ社のハモンセラノは、母豚はデュロック種、父豚はランドレース種またはピエトレン種の交配された豚肉から作られています。

デュロック種は米国を起源とする豚の品種であり、本来はオールドデュロック種とレッドジャージー種の交配にあると言われています。高品質で絶妙な風味が高く評価されています。1960年代にスペインに導入されてからは、世界最高品質と言われるイベリコ豚との交配に使われる唯一の品種になりました。実はイベリコハムの名で市場に出回っている商品は必ずしもいいほどデュロック種の豚肉を含んでいます。デュロック種の豚肉の主要な特徴は、肉が柔らかいこと、脂肪分が豊富なこと、栄養価がとても高いことなどが挙げられます。

ローザ社のハモンセラノは、脂肪分が比較的抑えられ、歩留まりも抜群です。

豚肉はハムの加工に適したデュロック種を使用し、マイルドな味わいで高く評価されています。18ヵ月の長い熟成期間をかけて作られたローザハモンセラノは、豚肉本来の濃くて甘い風味が特徴です。骨抜き原木をカッティングプレスした程よい食感です。スライスしてそのまま、サンドイッチやタパス、フルーツ、卵料理とも相性良くお召し上がりいただけます。

ハモンセラノ 18ヵ月熟成
スライスパック

Slice Pack

原材料 豚もも肉、食塩、砂糖、デキストロース、
／発色剤（亜硝酸Na、硝酸K）
規格 200g × 40pc / cs
賞味期限 90日
原産国名 スペイン
最終加工地 日本

ハモンセラノを弊社の国内工場ですライス加工しました。サンドイッチやパスタに使いやすい商品となっております。



冷蔵

I SALUMI

イタリア語で「SALUMI」とは、ハムやソーセージ、サラミ、ベーコンなど、豚肉を中心とした加工肉製品の総称です。イタリア全土には、地域ごとに多彩なSALUMIが受け継がれ、家庭の食卓から高級レストランまで幅広く親しまれています。代表的なものに、長期熟成による深い旨みの特徴のプロシュット・クルード（生ハム）、やわらかく繊細な味わいのプロシュット・コット（加熱ハム）、独

特の香りとコクを持つサラミなどがあります。これらは、古代ローマ時代から培われた「肉を保存し、旨みを引き出す技術」の結晶です。SALUMIは単なる保存食ではなく、土地の気候、伝統、職人の技が織りなす“イタリア食文化の象徴”です。前菜の一皿からワインのお供、サンドイッチやパスタの具材に至るまで、イタリアの食卓を豊かに彩り続けています。





CITTERIO GIUSEPPE SALUMIFICIO S.r.l.

チッテリオ ジョサッペ サルミフィチョ社

チッテリオ社の商品は150年間変わらぬ手法で製造されており、イタリア産の新鮮な肉を使用し、熟成を促進させるスターターを使用せずに製造されています。

チッテリオが提唱するスローガンは「自然こそが商品に違いを与える」ということ。商品は原型が生まれた土地である「発祥地」において生産されており、全てを同じ工場生産しているわけではありません。最高の状態と品質を引き出すために、特有の気候とコンディションが揃った生産に適した地域でのみ生産されています。

不定賞 冷蔵

イタリア産モルタデッラ (ピスタキオ入)

Mortadella Con Pistacchio

原材料 豚肉、食塩、ピスタチオ、香辛料、砂糖、胡椒、にんにく、
調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)
規格 約3.3kg × 4pc / cs
原産国 イタリア
保存方法 冷蔵(10°C以下)
賞味期限 180日

ボローニャで伝統的に作られてきたソーセージ。CITTERIO社では、豚脂と豚肉を均一の大きさにカットし混ぜているため、脂身とバランスの取れた豊かな風味を表現すると同時に、モルタデッラ特有の引き締まった食感も表現可能に。ピスタチオの香ばしい食感がさらに料理を引き立てます。

不定賞 冷蔵

アメリカ産生ハム17ヵ月

Prosciutto 17Months Cured

原材料 豚もも肉、食塩
規格 約5kg × 2本 / cs
保存方法 冷蔵(10°C以下)
賞味期限 240日
原産国名 アメリカ合衆国

「American Humane Certified」のアニマルウェルフェア基準を満たした原料肉のみを使用し、イタリアの伝統的な製法に従って長期熟成させた生ハムです。通常、CITTERIO USA社ではアメリカ市場の需要に合わせて、熟成期間を最長約9ヶ月に設定していますが、本製品はイタリアの生ハムを忠実に再現するため、特別にイタリアと同様の条件のエイジングルームを設けて製造されています。ホルモン無添加、抗生物質なし、完全にアニマルセーフティで育てられていたアメリカ産豚を原材料に、イタリアの職人技を込めた17ヶ月熟成生ハム。甘みがあり柔らかく、口に入れるととろけるような、独特で上品な味わいが特長です。



SALUMIFICIO F.LLI COATI S.r.l.

サラミフィーチョ フラテッリ コアティ社

フラテッリ・コアティ食肉加工工場は、ヴェローナ近郊にある、四世代にわたって地域に根ざしてきた家族経営の企業です。1974年、三兄弟の父であるアドルフ・コアティによって建設された工場が手狭になったため、コアティ兄弟は会社の一部をアルピツァーノの工場に移転しました。

今日、創業から100年を迎えた今でも、三兄弟であるベアトリーチェ、ジャンパオロ、フェデリカが、両親の助けを受けながら、生産の最も重要な工程を担っています。

冷蔵

プロシュット コット

Prosciutto Cotto

原材料 豚肉、食塩、砂糖/香料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)
規格 約3.0kg × 4pc / cs
原産国名 イタリア
保管方法 冷蔵(4°C以下)
賞味期限 210日

イタリアの家庭やレストランで親しまれている、やわらかく仕上げた加熱ハムです。豚肉をじっくりと調理し、素材の風味を大切にしながらシンプルな味わいが特長。しっとりとした口あたりと、ほんのり広がる香りは、そのままでもお料理に添えても楽しめます。

サンドイッチやサラダ、前菜の盛り合わせなど、幅広く使える一品です。イタリアの食卓を思わせるやさしい味わいをお楽しみください。

冷蔵

サルシッチャ ピカンテ コッタ

Salsiccia Piccante Cotta

原材料 豚肉、食塩、香辛料、ぶどう糖/香料、酸化防止剤(V.C)、
発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)
規格 約300g × 40本 / cs
原産国名 イタリア
保管方法 冷蔵(4°C以下)
賞味期限 180日

サルシッチャピカンテは、「辛い(=piccante) サラミ(=salsiccia)」を意味します。徹底した管理のもとで丁寧に10日間熟成させてから加熱工程で作られており、肉の旨味とまろやかな辛さを楽しめます。そのままでももちろん、ピツァ・アツラ・ディア・ヴォラにのせて加熱しても美味しく召し上がれます。