



世界に名だたる 熟成生ハム の名産地  
 フランス・イタリア・スペインそれぞれの  
 生ハムを薄さにこだわった食感でお楽しみください

NEW  
 RELEASE  
 By FIS工房

《 この商品は徹底した衛生管理の下、自社工房にてスライスパックへ加工しております。 》



限界に挑戦！ 極薄スライス

生ハムスライスとして国内で流通されている商品の厚みは一般的に 0.7mm ~ 0.9mm と言われており、それは適切な厚みでもあり、生ハムの美味しさを十分に堪能することができます。しかし今回私たちFIS工房は、また違った食感をお楽しみ頂けるよう、更なる薄さを追求しました。それは1枚そのま

ま一口で食べても後に残る軽やかな美味しさと、大きな盤面をそのままに楽しむ醍醐味の実現です。生ハムはその国の製法、風土、気候によって味わいが異なります。3つの国の生ハムを食べ比べることによってそれぞれの特徴を発見でき、「自分の好みの生ハム探しの旅」を楽しんで頂ければと考えました。どの生ハムにどのワインが合うのか、見つけるのも楽しみ方の一つではないでしょうか。

French



81013 FIS ジャンボオーベルニュ スライス 50g

規格：50g×12P×2B 原産地：フランス ブランド：FIS 温度：チルド

フランス中南部に位置しフランスでは「ヘソ」とも呼ばれるオーベルニュ地方の生ハムです。良質のフランス産の豚もも肉を原料に塩と特産のニンニクを擦り込む独自の製法で熟成期間は12ヶ月間で仕上げられます。ナッツを思わせるような熟成香とほのかなニンニクの風味はこの生ハム特有の味わいです。



Italy



81011 FIS プロシュートアルティジャーノ スライス 50g

規格：50g×12P×2B 原産地：イタリア ブランド：FIS 温度：チルド

パルマ近郊のレジャーノ・デ・バーニ地方の生ハムで、パルマ産プロシュートと同様の製法にて作られるイタリア産プロシュート。12ヶ月間の熟成期間で味わいのピークを迎えることができるように厳選した原料と熟練の職人による絶妙な塩漬けの工程を経て生み出された生ハムです。



España



81015 FIS ハモンセラノ スライス 50g

規格：50g×12P×2B 原産地：スペイン ブランド：FIS 温度：チルド

ハモンセラノは熟成期間の過程で得る複雑な風味と香りがすばらしく、引き締まった肉質には艶があります。それは製法によるもので、丁寧な塩漬けと熟成期間での温度に特徴があり、約12ヶ月間で仕上げることでセラノならではの繊細な香りと食感を持つ、旨みのある生ハムが出来上がります。



■ 拠点：大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店  
 京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

■ URL：http://www.mw-matsuya.co.jp 作成日 2021/09/17