



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の
 溢れる旨さを食べ応えのある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、自社工房にてダイス加工及び包装しております。 ▶

新提案・新食感！ダイスカット生ハム

もちろん一般的なスライスも美味しいのですが、なぜダイス状なのか...
 それは新しい生ハムの美味しさを楽しんで頂きたかったからです。肉の
 食感を感じることが出来る大きさにこだわり、噛むたびに塩によって引き
 出された熟成した豚肉の旨味が口いっぱいに広がります。深い味わい
 を最大限に楽しむことが出来て、まるで柔らかい熟成肉を食べているか
 のようです。製法、風土や気候によって特徴が異なるヨーロッパの生ハ
 ムの味わいをお好みに合わせてお選びください。



French

Jambon d'Auvergne



81012 FIS ジャンボンオーベルニュ ダイスカット 150g
 ブランド：FIS 規格：150g×6P×2B 原産地：フランス 温度：チルド

フランス中南部に位置し「へそ」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
 んだ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

Prosciutto d'Artigiano



81010 FIS プロシュートアルティジャーノ ダイスカット 150g
 ブランド：FIS 規格：150g×6P×2B 原産地：イタリア 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。



Espana

Jamon Serrano



81014 FIS ハモンセラノ ダイスカット 150g
 ブランド：FIS 規格：150g×6P×2B 原産地：スペイン 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
 セラー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 2021/11/05