



フランス産 熟成生ハムスライス
ジャンボン オーベルニュ 業務向け規格

NEW
RELEASE
By FIS工房

Jambon d'Auvergne

< ジャンボンオーベルニュ >

フランス中南部に位置する「ヘソ」とも呼ばれる中央高地、オーベルニュ地域圏の生ハムです。フランスの品質保証制度「ラベルージュ」を取得の良質な豚もも肉を原料に、海塩と特産のニンニクを使用し、I.G.P.に基づく製法で12カ月間の熟成で仕上げられます。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。



◆ **こだわりの薄切りスライス**

大きな盤面のスライスを一枚まるごと食べても後に残る軽やかな美味しさを感じる事が出来る薄さにこだわりました。業務向けサイズで約1.3~1.5枚程が目安の入枚数です。海塩によって引き出された熟成による深い味わいと、薄切りの食感を是非ご賞味ください。

< 使用原料の認定ラベル >



81016 FIS ジャンボンオーベルニュ スライス 150g
ブランド : FIS 規格 : 150g×10P×2B 原産地 : フランス 温度 : チルド

◆ **味わい食感！ダイスカット生ハムも好評販売中！**

肉の食感を感じることが出来る大きさにこだわり、噛むたびに溢れる熟成した豚肉の旨味が口いっぱい広がる角切りタイプです。深い味わいを最大限に楽しむことが出来る、まるで柔らかい熟成肉を食べているかのような感覚です。



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

《 この二つの商品は徹底した衛生管理の下、弊社グループ FIS工房にて加工しております。 》



■ 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 2022/01/25