



フランス産 生ハムスライス ジャンボン サヴォワ 12ヵ月熟成

NEW
RELEASE
By FIS工房

Jambon sec de Savoie

<ジャンボンサヴォワ>

サヴォワ地方で伝統的に作られるこの12ヵ月熟成の生ハムは、凝縮された豚肉の旨味とキリッとしたシャープな塩分、そしてしっとりとした肉質が特徴でそれはイタリア産の生ハムを彷彿させます。無添加（豚肉と塩だけ）で仕上げているので、そのままでももちろん美味ですが、クセが少なく様々な料理へのアレンジしやすさがあることから、サヴォワ地方でも作られるラクレットチーズを熱々に溶かしてこの生ハムと、パン等と一緒に食す食べ方がこの地方で伝統的に親しまれています。

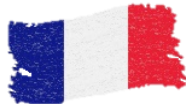


◆ サヴォワ地方

フランスのサヴォワ地方は、イタリアのピエモンテ州と隣接した地方で付近にはモンブランがそびえ立ちます。この標高が高く寒冷な気候の地域は生ハム造りに適していて、代々様々なシャルキュトリー（食肉加工製品）が作られています。サヴォワ地方は1860年のイタリア王国統一時にフランスに割譲された地方で、それ以前はもともとイタリア領でしたので、イタリアの食文化が色濃く残っているのもこの地方の大きな特色です。

◆ 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。約13~15枚程が目安の入枚数で、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お楽しみください。



81047 FISジャンボンサヴォワスライス 150g
ブランド：FIS 規格：150g×10P×2B
原産地：フランス 温度：チルド

- 原材料： 豚もも肉、塩
- 原産国： フランス（サヴォワ）
- 熟成： 12ヵ月



元原料 <ジャンボンサヴォワボンレス12ヵ月熟成>



■ 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 2022/06/20