

Fis

限界に挑戦！極薄スライス

12ヵ月熟成の生ハム

FIS CORPORATION

※写真はイメージです

「この商品は徹底した衛生管理の下、弊社グループ FIS工房にてスライスパックへ加工しております」

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。この薄さにこだわった食感をお楽しみください。

81050

Jambon sec de Savoie

FIS ジャンボンサヴォワスライス 50g

規格：50g×12P×2B 原産地：フランス 温度：チルド

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、そしてしっとりした肉質が特徴です。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にアレンジできます。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、生ハムとパンなどを一緒に食す食べ方が、この地方の伝統です。

81015

Jamon Serrano

FIS ハモンセラノスライス 50g

規格：50g×12P×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ノならではの繊細な香りや食感を持つ、旨みのある生ハムが出来上がります。

作成日：2024/9/9



MATSU YA

■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

<http://www.mw-matsuya.co.jp>

公式アカウント
始めました→

