

# 新提案・新食感！ダイスカット生ハム

12ヵ月熟成の生ハム

FIS CORPORATION



「この商品は徹底した衛生管理の下、弊社グループ FIS工房にてダイス加工及び包装しております。」

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いからです。

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。



81064

*Jambon sec de Savoie*

**FIS ジャンボンサヴォワダイスカット 150g**

規格：150g×6P×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。



81014

*Jamon Serrano*

**FIS ハモンセラーノダイスカット 150g**

規格：150g×6P×2B 原産地：スペイン 温度：チルド

ハモンセラー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お食感を持つ、旨みのある生ハムが出来上がります。

作成日：2024/9/9

