



Ezequiel
EMBUTIDOS Y JAMONES

牛肉生ハム(セシーナ)・サラミのご案内

牛肉の生ハム(セシーナ)・サラミ

牛の産地：カスティージャ・イ・レオン州がメイン
牛の種類：シャロレー、リムーザン



◆セントロ・デ・コントラ (Centro de Contra) 7ヶ月熟成 (外モモの一部)

牛モモ肉の中でも特に赤身とサシのバランスが優れた部位「コントラ」の最良部だけを贅沢に使用。適度なサシと濃厚な赤身が生み出す、深い旨みと上品な味わいが特徴です。



◆セシーナ・デ・バビージャ (Cecina de Babilla) 7ヶ月熟成 (シンタマの一部)

特にこの「バビージャ」は、牛モモ肉の中でも旨みが詰まった希少部位です。

◆牛肉のサルチチョン (Salchichón de Vaca)

スペイン・レオン地方の伝統的な職人技と、厳選された牛肉の旨みが凝縮された贅沢なサラミです。シャロレー種・リムーザン種の牛肉の赤身の濃厚なコクを絶妙なバランスでブレンド。さらに、オーク材でじっくりスモークし、芳醇な香りと味わいを引き出しました。

EZEQUIEL社の牛肉のサラミ

独自の肉質基準をクリアしたシャロレー種とリムーザン種の赤身肉を使用しています。高品質な肉に、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加え、しっとり＆まろやかな仕上がりに。牛肉の濃厚な旨味と、ほのかな薫香が楽しめる、上品で贅沢な牛肉サラミです。

◆牛肉のチョリソ (Chorizo de Vaca)

厳選したシャロレー種、リムーザン種の牛肉を使用し、スペインの誇る特産品 I.G.P. 認証「アホ・モラード・デ・ラス・ペドロニェラス (紫にんにく)」や、D.O.P. 認証「ピメントン・デ・ラ・ベラ」を絶妙にブレンド。牛肉ならではの力強い旨みとスモークの香ばしさが響き合う、スペイン・レオン産の本格チョリソです。

牛肉の生ハム (セシーナ・デ・レオン) Cecina de León 7ヶ月熟成

スペイン北部・レオン地方を代表する牛肉生ハムの最高峰 I.G.P. 「セシーナ・デ・レオン」。エセキエル社では、美食の国フランスでも最上の肉牛として名高いリムーザン牛やシャロレー牛の上質な赤身肉だけを使用しています。厳格な IGP の肉質規定よりも、さらに厳しい自社基準をクリアした赤身肉を天然塩で漬込み、オーク材での丁寧な燻煙、7ヶ月以上の熟成により、赤身牛肉の凝縮した旨みと燻煙の上品な香りのセシーナを造り上げています。スペイン政府認定の「IGP (地理的表示保護)」はもちろん、さらに「Tierra de Sabor」認証も獲得した逸品です。



EZEQUIEL社の白豚のサラミ

3つの品種の豚肉をブレンドすることで、脂のコク・赤身の旨味・まろやかさをバランスよく引き出しています。さらに、独自の肉質基準をクリアした原料のみを使用することで、安定した美味しさと奥深い味わいを実現しています。脂のコクと赤身の旨味が調和した、味のバランスを極めたサラミです。

●デュロック種 (50%使用)

脂の旨味とコクが豊かで、サラミに濃厚な風味をプラス。

●ピエトレン種 (25%使用)

赤身の旨味が強く、サラミ全体に力強い肉感を与えます。

●ランドレース種 (25%使用)

雌豚限定 まろやかで上品な肉の甘みが特徴。後味を柔らかくまとめます。

◆デュロック豚ロース肉の生ハム・ロモ (Lomo Adobado Curado)

5ヶ月熟成 デュロック種

伝統の技と厳選素材が生み出す、芳醇な味わい、最高品質の白豚ロースを使用し、伝統的な製法でじっくりと熟成させた極上の生ハムです。塩とスパイスで丁寧に漬込み、スペイン、ラ・ベラ産のパプリカパウダーを加えることで、深みのある味わいを実現。オーク材で燻製することで、香ばしく芳醇な風味を引き出しています。



白豚肉の生ハム・サラミ

豚の産地：カスティージャ・イ・レオン州がメイン
豚の種類：ロモ・パンセタ (デュロック種100%)



◆白豚のパンセタ (生ベーコン) (Panceta Curada Adobada)

3ヶ月熟成 デュロック種

豚バラ肉をじっくり熟成させた「パンセタ」は、スペインでも親しまれている旨みたっぷりの塩漬け熟成肉。良質な「デュロック種」のバラ肉を、パプリカパウダーとにんにくでシンプルに味付けし、オーク材でスモーク＆熟成。香ばしい香りと凝縮された脂の甘みが、口の中でとろけるように広がる逸品です。カスティージャ・イ・レオン州公認の品質保証「Tierra de Sabor」認証。

◆白豚のサルチチョン (Salchichón de Cerdo)

厳選した豚肉を、秘伝のスパイスと絶妙な塩加減で味付けし、オーク材のスモークでじっくり熟成。口に広がる濃厚な旨みと、スパイス香る芳醇な風味が本場スペインの味わいを感じさせます。カスティージャ・イ・レオン州公認の品質保証「Tierra de Sabor」認証。



◆黒にんにく入りチョリソ (Chorizo al Ajo Negro) 白豚

デュロックなど高品質な豚肉の旨味と黒にんにくの濃厚な旨味、D.O.P.認定の「ピメントン・デ・ラ・ベラ」の旨味が際立つ、極上のチョリソです。スモーキーなオーク材の燻香が加わることで、より深い風味が生まれます。カスティージャ・イ・レオン州公認の品質保証「Tierra de Sabor」認証。また、2018年のGreat Taste Awardsも受賞し、その味わいは国際的にも高く評価されています。





エセキエル社輸入代理店／直輸入直販
株式会社グルメミートワールド
〒321-1274 栃木県日光市土沢2002-2
TEL:0288-32-2939 FAX:0288-32-2919

グルメソムリエ
<https://www.gourmet-world.co.jp/shopping/>
『グルメソムリエ』で検索してください

