

豚肉の内ももの部分を使った

「幻の生ハム」

「アンニキ・ポルカリ クラテッロ」



クラテッロは、豚肉の部位の中で最もやわらかいと言われている、内ももの部分を使つてつくられた生ハムだ。限られた部位を使つて、イタリア・ポー川の南側の8つの村でしか生産されていないという希少性から、「幻の生ハム」と呼ばれてきた。近年、スローフードの概念が広まるにつれ、改めて注目されるようになり、イタリア国内のみならず国外での人気も高まっている。

規格・荷姿 ホール約4kg（不定貫）×1本

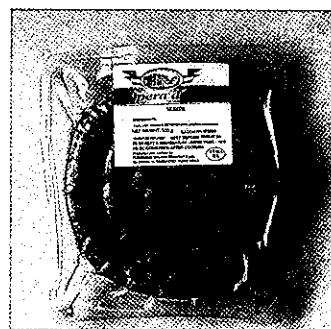
お問合せ先 協同インターナショナル食品部

☎044-866-5975

パルマハムと同じ原料豚で作った生ソーセージ

「オペラサルシッチャ」

本場イタリアのサルシッチャの中でも、オペラのサルシッチャは原



料・製造・衛生面の管理を徹底して作られた最高級品。パルマハムと同じ原料豚の、うで肉のみをフレッシユの状態で使用している。そのためドリップが出にくく、調理後も変色しにくい。

鮮度の高さも大きな魅力。朝に屠畜した豚肉を、鮮度が落ちない昼までに製品として加工するため、結着剤などの添加物を一切使用しない。良質な原料豚の味が十分に楽しめる。

シンプルに焼いてバルサミコ酢をかけたたり、パスタやリゾットの具材としてたり、幅広い料理に使用できる。

規格・荷姿 500g×5P

お問合せ先 協同インターナショナル食品部

☎044-866-5975

フォアグラのエスプーマが簡単にできる

「エスプーマ・オ・フォアド・カナル（フォアグラ40%）」

8月1日に発売が開始された「エスプーマ・オ・フォアド・カナル



ル（フォアグラ40%）」は、調理にかける手間と材料のロスを省き、簡単にフォアグラのエスプーマを作ることができるミックスリキッド。生クリームのホイップに加えて「フォアグラのムース」や、いったん冷凍させてパコジェットに入れ「フォアグラのグラス仕立て」にするなど、手軽にフォアグラの風味を料理に加えることができる。口あたりのよい味わいに仕上げているので、ドレッシングやマヨネーズソース、温かいソースの仕上げなど、エスプーマ以外にも幅広い使い方ができる。

規格・荷姿 500g×4

お問合せ先 ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売

☎03-3664-5114

抜群のフレッシユ感、100%果肉使用「サルサポモドーロ」

キスコフーズのトマトソース「サルサポモドーロ」は発売して今年で3年目。大ブレイク中の商品だ。去年の生産量は約80トンだったが、追加生産しても需要に追いつかなかつた。今年も生産量を250トンに上