



Castro y González

IBÉRICOS DE GUIJUELO

索引

商品を独自のものに

会社概要

純粋イベリコ豚

一貫した完全自社生産

ハムとショルダーの生産

品質及び生産管理

滋養栄養成分



商品を独自のものに！



100年以上の伝統と経験

一家族が一致した目標： 一家系で会社を所有，三世代が会社を成長させ生産改良を求めて来ました。このことが最善の品質保証であり、将来性及び継続性を持って供与できるものです。

一貫した完全生産： すべての製造過程に於いて、社内管理が完全に行われています。このことが各製造工程における品質改良を可能にし、日々商品をより良いものしていけるのです。

会社概要

- 歴史:

- ・ **1910:** Jacinto Rodriguez (曾祖父), 会社の基礎を築く。
- ・ **1965:** 社名を Aurelio Castro Benitoに変更 (祖父により)
- ・ **1985:** 社名を Aurelio Castro & Gonzálezに再度変更(父及び息子により).

- 従業員: 27

- 株主: 100% Family Castro & González

- 売上: 1,200万ユーロ € (2011年度)

- 資産:

- ・ 8,000 M² 生産工場.
- ・ 450 ヘクタールの牧場
所有株: 3,000万ユーロ€ (評価額)

- 生産数: 25,000 頭 (2012年度)

- 販売:

- ・ 80% スペイン国内、 20% 海外
- ・ 30 社: スペイン国内のディストリビューター
- ・ 現在の海外での販売国: オーストリア, フランス, ハンガリー, イタリア, ポルトガル, スイス そしてイギリス。.



純粋イベリコ豚(100%)



- **品種:** イベリア半島に唯一自然に生息するイベリコ豚は、ほかの豚には無い独特の特徴を有しています。
- 彼らの遺伝子は自然に置くことで完璧なイベリコ豚にします。彼らの新陳代謝が天然乾燥によるイベリコハムの風味と脂肪分を最適なものにします。純粋な種(血統)がより良い味わいをもたらします。
- **デヘーサ:** デヘーサ(放牧場)はスペインのある地域で発見された独特な自然で、環境保全の行き届いた放牧場であります。そこは草やどんぐりの木等のある丘陵地帯。イベリコ豚はこの丘陵地帯に由来するすべての食物を得て遺伝的に進化してきました。
- **大規模飼育場:** 伝統と多くの経験が、純粋なイベリコ豚は、健康的に育つ為に、また最良の肉質を生む為に自然と広い場所が必要であることを教えてくれました。私たちはイベリコ豚の適正な飼料として自然の穀類(どんぐりを含む)をその丘陵地帯で与え、またてきどの健康体力維持の為に1ヘクタール以上の面積が1頭あたり必要であると認識しています。(実際は2ヘクタール)

一貫した完全管理生産

私たちは生産工程管理のすべてを管理し行っております:

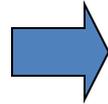
- ・ **繁殖:** 独自の飼育繁殖システムが農場に於いて選別されたイベリコ種の純粋保存を行っております。
- ・ **飼育場:** デヘーサ (牧場) は Salamanca, Extremadura そして Andalucia にあります。
- ・ **食糧:** 放牧飼育場(デヘーサ)で自然の食糧、特に重要なものはどんぐりの実で、その他自然の植物たとえば穀類や植物の種等。



もも肉と肩肉の生産

Part 1: 放牧場から加工センターへ

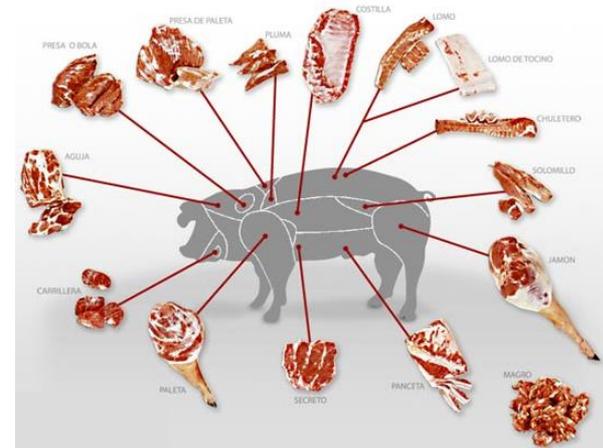
放牧場: 170kgの最適な体重になった豚で健康管理が施され首尾よくパスした豚のみ。



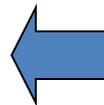
移送: それらの豚は近代的な輸送トラックにより移動させる。その際、居心地の良い状態にしストレスを感じさせないように管理。



屠殺と選別*: 豚は工場に到着後輸送の疲れを回復させる為に数時間落ち着いた状態を与える。そして健康状態、衛生状態、品質管理が行われる。これらの加工条件にパスした豚のみがこの工場加工される。



次に段階として: 分類一取分け



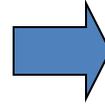
*屠殺と選別は外部の専門工場にて私たちの製造専門スタッフや生産責任者の指示に従って取り行われる。

もも肉と肩肉の生産

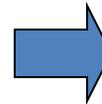
Part 2: 下準備から乾燥へ

もも肉と肩肉の下準備: 生産工場に到着後、もも肉部分と肩肉部分は私どもの伝統に基づき調整される。それにより本質的に必要な部分のみを残します。

塩漬け: それらのもも肉と肩肉は塩分の低い自然の海塩に漬けます。1キロ当たり1日の割合で付けられます。もも肉の場合12キロ、肩肉の場合7キロほどです。*



乾燥: 塩漬けから取り出し、一本一本表面を清潔にし、整えます。その後、湿度10%、温度2度の特別な部屋に約90日間置かれます。そこで、多くの肉に含まれる湿気水分が取り除かれます。このような処理が一本一本に最良の品質と味わいをもたらします。



Next Step: THE CURING

* このことは大変に重要なことであります。以降の乾燥工程において、40%ほどの重量の減少が見られます。また、このような作業がイベリコ豚生ハムを極上のものにし、高級品質の生ハムを生み出すのです。

もも肉と肩肉の生産

Part 3: 乾燥から期間経過迄

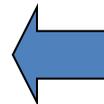
乾燥処理: この作業は生産工程の中で重要かつ商品の品質を左右する決定的な作業部分であります。もも肉や肩肉は私どもの自然な貯蔵室(周囲には何もなく、温度調節などもない)で、山々から送られてくる新鮮な風のおかげで肉の水分を発散させ塩分と肉の持つ風味とを合体させていきます。..
そして、選別や味覚検査などが毎日のように品質検査として行われています。この工程は9ヶ月以上行われます。



熟成: これは、乾燥時間の自然延長で、より豊富な風味と最上の肉質を熟成させることができます。大きな塊では44ヶ月以上の歳月を費やします。私どもの品質管理はこの段階で管理徹底されます。
平均的乾燥時間はキロ当たりで4ヶ月を目安に行われています。即ち、12キロのものは48ヶ月前後となります。あくまでもその個体の品質に即して熟練職人により管理されます。..



この工程後お楽しみ頂けます。



スライス技術

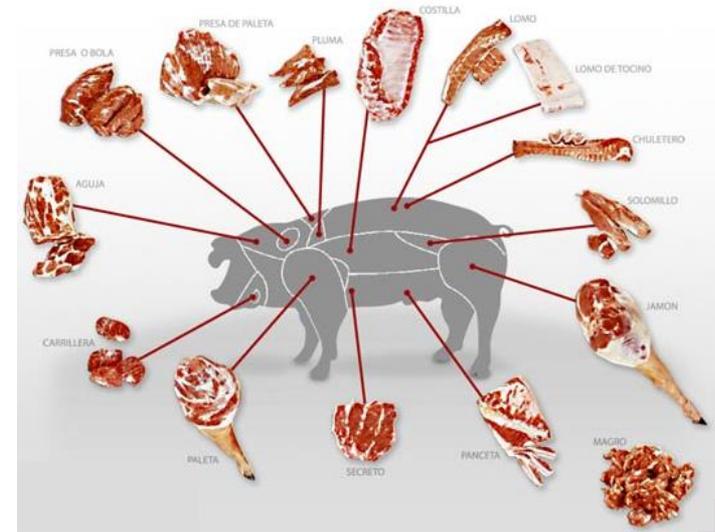
スライス技術の起源.

もも肉や肩肉をどのように切ったら良いのかを長い間学びながら且つ経験しながら、最良の方法を獲得しました。それ故、本来のカットではなく、薄くスライスした物が商品の最高品質を味わい楽しめると確信しました。これがお客様に簡単に最高品質を味わって頂けると自信を持ってお勧め致します。私たちは容易に最高品質のイベリコ豚生ハムをお楽しみいただく為、事前に熟練職人によりスライスされた物を50グラム入りと100グラム入りの真空パックにしてお届けしています。



ソーセージの生産

分別: イベリコ豚が工場に到着後、輸送によるストレスを数日間穏やかに過ごさせて解消させ、工程が開始されます。まずは、より健康的なものが衛生検査、品質検査を経てソーセージ製品となる部分に分けられます。熟練した技術者によって様々な部分に分けられます。(もも肉、肩肉、腰肉、赤身部分等。)



スパイスの選定とソーセージ作業

工場では専門職人が様々なソーセージ用に伝統的なレシピにより最良の肉を選別し、自然成分である塩、パプリカ、ニンニクそしてその他の自然スパイスを使い準備します。

異なる食材が豚の腸の部分から得られた天然ケースに挿入されます。その後、乾燥室に入れます。



イベリコ豚製品の健康的栄養要素

- 含まれる脂肪酸:
 - 低コレステロール(悪玉菌)の割合が鶏肉や七面鳥よりも低い。
 - 低カロリー
- 抗酸化成分:
 - トコフェノール と ポリフェノール。
 - オレイン酸。
- ミネラル:
 - 鉄分, カルシウム, リン, マグネシウム, 銅, 亜鉛。
- ビタミン:
 - ビタミンB そして葉酸。



* トコフェロールとはビタミンEのことで、資質の酸化抑制効果あり。

* 葉酸はビタミンMやビタミンB9と呼ばれ、アミノ酸や核酸の合成に必要な補酵素。

所在地



Castro & González社はサマランカ(地図上の黒枠)に位置します。ここに私たちは繁殖工場、生産工場及び熟成工場からなる生産拠点を置いています。

豚は生まれてから3ヶ月経過すると南スペインにある放牧場で育てられます。

(別の3か所の枠にあります。)



Castro y González
IBÉRICOS DE GUIJUELO

A. CASTRO & GONZÁLEZ

Artisan Iberian Specialities Since 1906

Calle Nueva, 3 37770 Guijuelo – Spain

Contact: Eduardo Davis

Cell: 0034 627 021 682

edu@iberianfinefoods.com

cyg@iberianfinefoods.com



◆◆◆ カストロ・ゴンザレス社ハモンイベリコ日本代理店 ◆◆◆

●屋号 ジョイタパス

●代表（喜樂食人）大林 旭

●所在地

〒364-0014埼玉県北本市二ツ家1-374マリオン北本118

●TEL 090-1690-9181

●FAX 048-592-2989

●obayashi@joytapas.asia

●HP <http://www.joytapas.asia/>