



血統100% 48ヶ月(4年)熟成。

スペイン
サラマンカ産



カストロ・ゴンザレスの

ハモンイベリコ・デ・ベジョータ

超熟成の香り。芳醇な味。長く続く余韻。

百年以上の伝統と経験

Aurelio Castro & Gonzalez は 1910 年以來、三世代続く家族経営。

100 年余の“継続的”な生産とたゆまぬ改良による高品質な製品の生産は、カストロ・ゴンザレスファミリーの“一家系”経営ならではの賜物です。

繁殖～放牧～製品生産にいたる全ての生産過程を同社が一貫管理しております。このことにより、安定した品質管理を可能にし各工程での改良を可能にしています。

同社の製品は、スペイン国内はもとより、欧州各国の美食家に愛されています。

純粋イベリコ豚

カストロ・ゴンザレスでは製品の原料に血統 100%の純粋イベリコ豚を

使用します。純粋イベリコ豚は 3ヶ月齢になるとスペイン南部の同社放牧場で

どんぐりを主体として新鮮な水や、牧草・香草を食べながら、のびのび肥育されます。

純粋イベリコ豚の生ハムに含まれる脂は非常に香りが良く、独特の芳醇な香りがあります。また、その脂はオリーブオイル(59%を占めるオレイン酸)に含まれるものと良く似ており、血の中でコレステロールを正常な値に維持するのに役立つ一価不飽和脂肪酸を多く含んでいます。



JOYTAPAS
ジョイタパス

〒364-0014 埼玉県北本市ニツ家1-374 マリオン北本118

TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia