

SENCILLAMENTE  
**iBEDUL**

『イベドゥル』～スペイン・アンダルシアの地で育まれた、甘美な味わいの生ハム・サラミ～

Company Profile

**Hermanos Rodriguez Barbancho S.L.**

エルマノス・ロドリゲス・バルバンチョ社

エルマノス・ロドリゲス・バルバンチョ社は、1967年創業の家族経営の生ハムメーカーです。  
 アンダルシア州・コルドバの北に広がる「ペドロチェス谷」の豊かな自然の中で育てられたイベリコ豚を選別し、伝統的な製法とテクノロジーを融合させた職人の技で丁寧に塩漬け・乾燥熟成を行っています。  
 生産者わずか20社ほどのこの小さなエリアは2006年にDO(原産地呼称)認証を受け、今注目される生産地です。



バルバンチョ社製品は『イベドゥル』という名を纏い、世界中のお客様のもとへ届けられます。

**Iberico** (イベリコ) + **Dulce** (甘美) = **IBEDUL** (イベドゥル)

魅力的なアロマと甘美なる味わいを想起させるブランド・ネーミングです。



エルマノス・ロドリゲス・バルバンチョ社 紹介ムービー



生産者所在地：  
 アンダルシア州コルドバ

extenda

AGENCIA ANDALUZA DE PROMOCIÓN EXTERIOR



『イベドゥル』はアンダルシア製品です。  
 EXTENDA-アンダルシア製品輸出促進公社による生ハムセミナー動画を公開中！

Follow us on Instagram!



@jamonesibedul



< 輸入総代理店 >

株式会社ティーアイトレーディング

埼玉県川口市幸町1-1-17-306

TEL: 048-251-5411 FAX: 048-251-5412

E-mail: center@ti-trd.com URL: http://www.ti-trd.com



## 生ハム 骨付きタイプ



### ハモン・イベリコ・セボ 骨付き (後脚) 24~28ヶ月熟成

ピース重量：約8.5kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

丁寧に育てられたセボ（ピエンソ）グレードのイベリコ豚（黒豚）を使用。やさしい塩味で、まろやかな味わいの生ハムです。



### ハモン・セラーノ 骨付き (後脚) 14~16ヶ月熟成

ピース重量：約7.5kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

黒豚と並びスペインで日常的に消費されているセラーノ豚（白豚）を使用。しっかりとした肉質、雑味の無いピュアな味わいの生ハムです。

## 生ハム ブロックタイプ (骨なし)



### ハモン・セラーノ ブロック (マトネラ) 9ヶ月熟成

ピース重量：約4.0kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

セラーノ豚（白豚）を使用し、9ヶ月熟成させた生ハムです。スライサーにかけやすいよう、ブロック状に成形。口あたり柔らかく食べやすい商品です。



### ハモン・セラーノ ブロック (マトネラ) 12ヶ月熟成

ピース重量：約4.0kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

セラーノ豚（白豚）を使用し、12ヶ月熟成させた生ハムです。スライサーにかけやすいよう、ブロック状に成形。シンプルで飽きのこない味わいです。



### ハモン・セラーノ ブロック (マトネラ) 16ヶ月熟成

ピース重量：約4.5kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

セラーノ豚（白豚）を使用し、16ヶ月熟成させた生ハムです。スライサーにかけやすいよう、ブロック状に成形。食感と熟成香のバランスが良好です。



### ハモン・セラーノ ブロック (マトネラ) 22ヶ月熟成

ピース重量：約4.5kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

セラーノ豚（白豚）を使用し、22ヶ月熟成させた生ハムです。スライサーにかけやすいよう、ブロック状に成形。芳しい香りは長期熟成由来です。

## サラミソーセージ

### サルチチョン・イベリコ・ベジョータ 1/2カット 120日間熟成



ピース重量：約600g×2入  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

イベリコ豚のベジョータグレード使用。どんぐりを食べて育った豚ならではの甘い脂と赤身、スパイスが絶妙です。

### チョリソ・イベリコ・ベジョータ 1/2カット 120日間熟成



ピース重量：約600g×2入  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

イベリコ豚のベジョータグレード使用。パプリカやニンニクのスパイシーな味わいです。（辛味はありません）



### モルコン・イベリコ

ピース重量：約1.1kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

イベリコ豚のセボグレード使用。パプリカのきいたアンダルシアの伝統的なサラミです。75日間熟成。ふっくらとしたフォルムで、大きめのスライス判がとれます。（辛味はありません）

## その他 豚肉加工製品



### ロミート・セラーノ

ピース重量：約0.5kg  
原産国：スペイン  
賞味期限：製造日より1年  
保存方法：冷蔵

スペイン産白豚の肩肉を使用した製品です。パプリカ、オレガノ、ニンニク等でマリネした肉を60日間乾燥熟成させています。挽いた肉ではなく、肉そのものを熟成させているため、赤身と脂身のコントラストをお楽しみいただけます。

## 生ハム 業務用スライスパック



### ハモン・セラーノ 12ヶ月熟成 スライス (冷凍ガスパック)

ピース重量：200g (約20枚入り/インターリーブあり)  
厚さ：約0.7mm パッケージサイズ：23cm×19cm×1.7cm  
入数：20pc/ケース ケースサイズ：47cm×39.5cm×11cm  
原産国：スペイン（日本国内加工）  
賞味期限：製造日より180日  
保存方法：冷凍

セラーノ豚（白豚）を使用し、12ヶ月熟成させた生ハムです。インターリーブ入りで1枚1枚はがしやすく、使い勝手の良い商品です。