

EPICURIUS

エピキュリアス

スペイン食材基礎知識 イベリコ豚総復習

先月、都内のアンダルシア製品展示会に出展しました。今回は久しぶりにイベリコ・セボ骨付きを試食に出したところ手が止まらなくなるほどの美味しさで、みなさまにも大好評でした。そこで今回はイベリコ豚についておさらいしてみます。

イベリコ豚の種類

イベリコ豚はスペインを起源とする黒豚で、放牧に適する遺伝子を兼ね備えています(ちなみに、世界3大ハムのひとつとして有名なハモン・セラーノは成長の早い白豚で、基本的には豚舎で育てられます)。イベリコ豚にはベジョータ、セボ・デ・カンボ、セボの3種類があり、豚舎で乾燥穀物などの飼料を食べて育つもの、放牧中にどんぐりや草を食べて育つものがあります。また、イベリコ豚はアメリカ品種のデュロック豚との交配(75%・50%)も公認されています。※枝肉の最低重量は同じです。交配種で115kg、純血種で108kgを超える必要があります。

ベジョータ

※ベジョータとはスペイン語で「どんぐり」を指す言葉



純血種



交配種



- ・1頭あたり10000㎡以上確保できるデエサ(森林)に放牧
- ・デエサの豊富などんぐりや草を食べて育つ(最低3ヶ月)
- ・屠畜時の最低月齢: 14ヶ月

セボ・デ・カンボ



交配種・純血種



- ・1頭あたり100㎡以上の農場で半放牧
- ・飼料とどんぐり混合で育つ
- ・屠畜時の最低月齢: 12ヶ月

セボ



交配種・純血種



- ・1頭あたり2㎡以上の豚舎で飼育
- ・乾燥穀類などの飼料で育つ
- ・屠畜時の最低月齢: 10ヶ月

セラーノ豚と イベリコ豚の見分け方



骨付きの生ハムはある部分に注目するとすぐにセラーノ豚かイベリコ豚かわかります◎
ヒヅメの色が白っぽいものがセラーノ豚(白豚)、黒いものがイベリコ豚(黒豚)です。上の画像では左がセラーノ豚、右がイベリコ豚です。

バルバンチョ社「イベドゥル」 ハモン・イベリコ・セボ 骨付き



■商品規格

- 熟成期間: 24~28ヶ月
- PC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

先日の展示会で使用したアンダルシア州コルドバ産のハモン・イベリコ・セボ骨付きです。サシがしっかりと入り、熟成香も豊か、塩味まるやかで絶品でした! お見積りは商品センター・営業担当にお問い合わせください。



サルチチョン・イベリコ・ベジョータ

森に放たれ、どんぐりを豊富に食べて育った豚ならではの脂の甘み、赤身の旨みは同社のサルチチョンでご堪能あれ! ベーシックタイプのサラミなので、ベジョータの味わいがダイレクトに伝わります。

■商品規格

- 熟成期間: 120日
- PC重量: 約600g(ハーフカット)
- 原産国: スペイン
- 賞味期限: 製造日より1年
- 保存方法: 冷蔵

