

豚に羽が生えるまで

妥協しないレボニー二社

レボニー二社のモノ作りについては「羽が生えた豚」というユニークなロゴマークがよく物語っています。

1913年、まだ知名度が低かったエゼキエロレボニーは、ロンドンの国際大会でサラミウンゲレーゼのレシピを発表しました。同業他社や批評家たちは「レボニーが受賞するなんて豚に羽が生えたときくらいだよ。絶対にありえない」と噂していたのですが、見事に彼のレシピは金賞を受賞。この表現が大変気に入った彼は、豚に羽が生えるまで上質なモノづくりのために妥協しないことを心に誓い、これをロゴマークとしました。



レボニー二社は、1911年創立100年以上の歴史を持つイタリアの総合加工肉メーカー。

今日この分野において本国イタリアでもトップを争う高い評価となった特徴として、最上の品質を生み出すための原料として外国産豚を使用せず、自社でイタリア産の豚を飼育し屠殺から加工・流通に至るまでの一貫作業を実現しています。すなわち肉の履歴がはっきりしており、安全と安心な製品供給ができるのです。実は、この一貫システムはイタリアでもごくわずかなメーカーしか行っていないことなのです。実際、ご愛用者からは「レボニーは価格が他メーカーと比べると少し高いけれどムラがなく当たりはずれがほとんどない、品質と味もよく大変気に入っている」とのご意見を頂いております。

