



SCOPRI IL PARMA DI ALTA QUALITÀ.



Massima dolcezza.

Solo la quantità minima indispensabile di sale marino, unico conservante. Solo carni mature di animali allevati con mangimi adeguati e il siero che viene dalla lavorazione del Parmigiano Reggiano. Da qui nasce una dolcezza superiore, senza paragoni, che si coglie al primo assaggio.



Salagione a mano.

Tutti i prosciutti Galloni vengono ancora salati a mano dal maestro salatore che utilizza solo una minima quantità di sale. Un metodo antico che consente di dare la giusta quantità di sale al prosciutto, valutando la capacità di assorbimento di ogni singola coscia. Perché ognuna è diversa e nessuna macchina può



Lunga stagionatura.

Sempre più del minimo previsto per il Parma: i prosciutti Galloni arrivano sulla tavola quando sono pronti, mai prima di 15 mesi. Ma spesso anche dopo 18, 24 mesi, e oltre. È la lunga stagionatura all'aria naturale che permette di sviluppare morbidezza, aromi e sapori ineguagliabili.



Tracciabilità completa.

Dal primo allevamento all'ultimo trattamento tutto è tracciato per garantire la massima sicurezza. La selezione degli animali più maturi, il controllo dei mangimi e delle modalità di allevamento, una lavorazione accuratissima, intensi controlli. Ogni prosciutto Galloni deve essere di alta qualità: il meglio della grande tradizione del Parma.



La corona del Parma.

I prosciutti finché Galloni sono ottenuti seguendo regole ancora più rigide di quanto comunemente previsto: severissima selezione delle carni, minima quantità di sale, lunghissima stagionatura, intensi controlli. Ogni prosciutto Galloni deve essere di alta qualità: il meglio della grande tradizione del Parma.



始まりは 19 世紀 「Galloni 兄弟」

Galloni のマークにある 5 つの星、それは Galloni 家の 5 人兄弟を表しています。5 人兄弟の長男が 1938 年にランギラーノの町でその伝統的プロシュット、パルマハムを作り始めました。その後、1960 年 11 月 5 日に他の 4 人の兄弟が兄のもとに集まり、現在の Galloni を設立しました。60 年代以降、生ハム製造においても近代化が進められましたが、Galloni では、その高品質なプロシュットの生産を守るため、むやみに近代化、機械化に走ることなく、最新の技術を研究しつつも、先人たちが築いてきた自然の中で作られるプロシュットの伝統的技術を守り続けています。彼らの”パルマの伝統ある優美な味わいのハムの味、そしてそれを作ることができる優れた技術”を大切に、多くの人に丹精込めて作ったパルマハムを真心と共に提供したい。”という思いは、時を経て、Galloni を担うその子供、孫たちにも脈々と受け継がれているのです。

編集 株式会社マーム 東京都江東区森下 3-10-31 <https://www.ma-am.jp>

資料 株式会社協同インターナショナル 神奈川県川崎市宮崎 2-10-9
<https://www.kyodo-inc.co.jp>

どこよりも厳しい 原料基準の理由



ガローニ社では、原料を選ぶ際には、パルマハム協会が規定する農場のなかでも遺伝子を指定した繁殖ができる農場と契約しています。そして、その豚を肥育するときの飼料には必ずホエー（乳清）を与えることにしています。さらに、そのホエーはイタリア中北部の特産チーズのパルミジャーノ・レッジャーノとグラナパダーノからできたホエーだけに限定しています。ガローニが使う原料豚の肥育期間は、パルマハム協会が定めた肥育期間（9 か月以上）よりも最低1 か月は長く飼育された原料を指定しています。なぜなら、そこには「しっかりと成熟した筋肉繊維をもつ肉と、それに合わせた適度な脂肪こそが、塩漬けと発酵、熟成という長い期間に耐える本物のパルマハムの味を作る原料になれる。」というガローニ社の伝統的なこだわりがあるからです。



塩振り職人が
一本ずつ丁寧に
まさに手塩にかけて

工場に受け入れ後、合格した原料のモモ肉は、1 回目の塩ふりをおこないます。専属の塩ふり職人が原料1 本ずつのサイズ、重さ、肉と脂のバランスを目と手で見分けながら、塩ふり作業を行います。その際に使う塩は必ず2 種類の塩を使い分けることが決まっています。皮に覆われた部分は“乾塩”を振り、肉と骨のまわりには“湿塩”をすりこんでいきます。一般的なパルマメーカーではこのような塩の使い分けをしなくなったところもありますが、ガローニでは今日でも全ての原料1 本1 本において、この作業を行っています。1 回目の塩ふりから1 週間たったモモ肉は、塩が浸透してうっすらと水分がにじみ出ています。塩ふり職人はこのモモ肉の色を見ながら、2 回目にあふる塩の量と、その原料に最適な熟成期間を決めていきます。その際に、塩ふり職人は、それぞれのモモ肉が最終的にパルマハムになったときの味をイメージしながら2 回目の塩をふる量を1 本ずつ決めていきます。

1938 年から 住み着く 神秘の酵母 これが ガローニの命

一般的なパルマハムは、塩を落としたのち熟成する前に約90 日の保存作業をおこないます。ところが、ガローニではこの期間をかならず120 日間に設定しています。なぜならば、この期間は保管庫に住み着いている酵母がプロシュットに付いて、その後の熟成を行うための下地になる大事な作業であるから。

ガローニでは他社よりも1 か月長くこの期間を設定しているので、酵母がモモ肉の表面にしっかりと付くことを意識しています。そして、保管中に酵母がバランスよくハムに付着するように、保管するときには、それぞれのハムとハムの間に必ず隙間をあけています。それによって空気の対流がまんべんなく行われるようにします。



パルマハム協会基準を上回る熟成期間 それは長年に渡るおいしさへの追及と、不断の努力

ガローニ社のパルマハムの熟成期間はパルマハム協会が定める熟成期間よりも長いです。パルマハム協会では最低1 年以上熟成したものをパルマハムと呼んでいますが、ガローニ社では最低熟成期間を1 年と2 か月＝14 か月以上と決めています。基本的に、プロシュットの材料が塩と豚肉しか使っていないのに、深い味わいになるのはアミノ酸の1 種であるリジンの働きが大きく影響しています。リジンは保管中に原料肉についた酵母が熟成期間中に発酵してタンパク質を分解することで生まれます。ガローニ社ではこれまでの歴史から、リジンが生まれるためには400 日（400÷30 日＝13.3 か月）以上の熟成期間が必要だと考えています。つまり、最短でも14 か月以上の熟成期間をかけたプロシュットこそがうまみ成分をそなえたプロシュットになると考えています。ただし、かならずしも熟成期間が長ければよいもの、というわけではありません。ガローニ社の製品ラインナップには最低14 か月以上、18 か月以上、20 か月間以上熟成されたものの3 種類がありますが、それぞれの製品は原料肉の検品時や、塩ふり時、仕込みの段階で、それぞれが最終的にいちばんおいしくなるだろうと思われると見込んで選ばれているのです。つまり、1 本ずつそれぞれがその熟成期間で「いちばんおいしくなるもの」を選んで作っているのです。

効率化よりもパルマハムそして ガローニの伝統製法を重んじる

輸出できるサイズのパルマハムメーカーでは、熟成にエアコンを使うところが増えていますが、ガローニでは今日も、昔ながらの伝統的手法を維持して熟成庫の窓を毎日開けています。もちろん、季節や天気によって窓の開閉具合と時間は変わりますが、毎日熟練の職人たちが窓を開けて自然の風を取り入れることで、熟成されているハムに付いている酵母がリフレッシュされ、深い味わいと芳醇な香りがかもし出されると考えています。この考え方は新しい第3 工場を建設した時にも守られています。新しい工場を作った際には、壁と床にこれまでの伝統製法と同じ効果をもたらす特別な建材を使用しました。これにより、たんなる自動化や機械化による効率を図るのではなく、パルマハムそしてガローニ社の伝統的な製法を維持しながら現代的な建築方法を取り入れることに成功しました。

