



制作・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>

## 始まりは 19 世紀「ガローニ兄弟」

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。



## 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

それにあ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。

## 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のです。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で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。



## 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。専属の塩振り職人が原料 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。塩振り職人はこのモモ肉の色を見ながら、2 回目にふる塩の量と、その原料に最適な熟成期間を決めていきます。その際に、塩振り職人は、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ため、

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附着するように、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なります。



### Prosciutto di Parma Selezion Oro Regato

プロシュットディパルマ D.O.P. GOLD

レガート ボンレス 24 ヶ月熟成

[エツ] 約 7.5 ~ 9.0kg/ 本

[価格] ¥5.140/kg (参考価格)

・選び抜かれた原料豚を、2 年間パルマの自然の風でじっくりと熟成した Galloni の最高級プロシュット。一般的な骨抜きタイプの原木は、楕円の型に嵌め、圧縮することによって成形します。レガートは、その工程を縛ることによって行っている為、肉に余計な圧力がかからず、仕上がりが柔らかくしっとり仕上がりが特徴です。



### Prosciutto di Parma Etichetta Rossa Boneless

プロシュットディパルマ D.O.P. RED

ボンレス(プレッサート) 18 ヶ月熟成

[エツ] 約 7.0 ~ 8.5kg/ 本

[価格] ¥3.890/kg (参考価格)

・選び抜かれた原料豚を、18 ヶ月間パルマの自然の風でじっくりと熟成しました。Galloni のスタンダードです。熟成前に骨を抜き、縛って圧着させることによりモモの形に成型しております。電動スライサーもご利用いただけるだけでなく、手切りスライサーでも付加価値の高いパフォーマンスになります。

