



セニョリオ・デ・モンタネラ

スペイン王室謹上ブランド



希少な100%純血のどんぐり豚

セニョリオ・デ・モンタネラ社では、世界唯一の畜産製法を受け継ぐことで純イベリコ豚を守り育て、製品の質を保証しています。純イベリコ豚の育成は、ドングリが実るコルク櫟とトキワ櫟の古木が分布するイベリア半島南西の牧草地を中心に行われ、こうして他には見られないエコシステムの存続が保たれています。イベリコ豚はその自然生育地で放牧され、一頭ごとに8ヘクタールを超える牧草地で育ちます。

ドングリと牧草地での採食（草、根や野生の果実など）による自然食はイベリコ豚の育成にとって非常に重要であり、製品における極上の風味と味覚を生み出す鍵となります。モンタネラと呼ばれる放牧の期間中（10月から3月まで）、100%イベリコ豚は一日で15キロを超える量のドングリを食べるまでになります。このエコシステムの保存を考慮し、昔からの手法によつてのみ生産されたイベリコベジョータ豚の高品質で添加物の一切ない真の伝統を継続していくために、セニョリオ・デ・モンタネラではこの地の伝統である100%イベリコベジョータ豚の伝統的な製法を守り続けています。

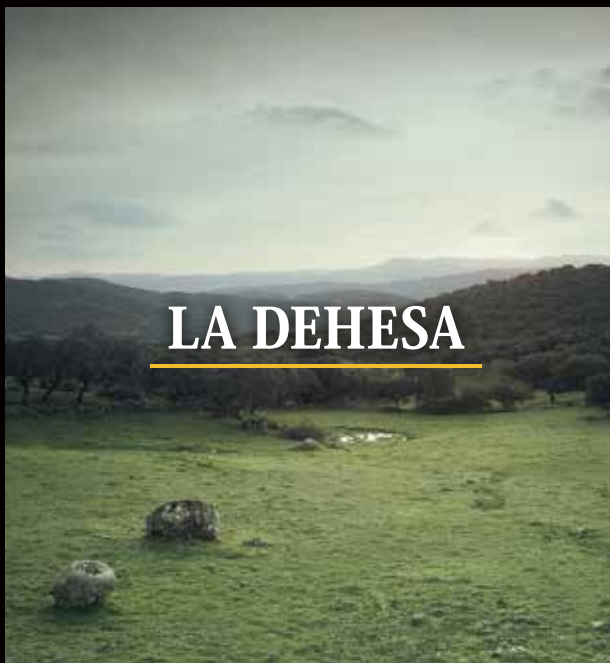
La Pureza del Iberico



純血にこだわる理由

セリニオ・デ・モンタネラ社がお届けするイベリコ豚は、全て100%の純血です。イベリコ豚の一番の特徴として脂の旨さ、甘さがあります。これはドングリを食べれば食べるほど脂質に蓄えられるオレイン酸に起因します。100%純血種とそれ以下のイベリコ豚の違いは、このオレイン酸を吸収する量にあります。純血に近ければ近いほど、オレイン酸を効率よく多く脂質に吸収することができるのです。このオレイン酸をたくさん含んだ脂は、口溶けが良く、風味が上がり、食べるオリブオイルとも形容され、たくさん食しても胃にもたれません。

LA DEHESA



El Cerdo Iberico



『イベリコ種血統100%』

『離乳後の完全放牧飼育』

『16ヶ月以上の長期飼育期間』

の3点を大切に守り作り上げた“巧み”の名に相応しい高品質です。

イベリコ種血統 100% ベジータランク 『スペイン王室謹上ブランド』



【商品 ID:110020】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚骨付きリブローズ
4 リブ ベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 0.7 ~ 1.1kg/ 本

[ケース] 12pks

[価格]



【商品 ID:110025】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚ベリー バラ肉
スクエアカット ベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 2.7 ~ 3.8kg/ 枚

[ケース] 3 枚

[価格]



【商品 ID:110024】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚肩ロースベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 1.6 ~ 2.4kg/ 本

[ケース] 5 本

[価格]



【商品 ID:110027】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚セクレト
ベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 450 ~ 650g/pk

[ケース] 20pks

[価格]



【商品 ID:110022】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚ロースハーフカット ベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 1.2 ~ 1.8/pk

[ケース] 8pks

[価格]



【商品 ID:110029】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚中落ちカルビ
ベジータ 血統 100%

[ユニット] 1kg/pk

[ケース] 10pks

[価格]



【商品 ID:110026】 スペイン ギフエロ

◆SDM ブランド イベリコ豚プルマ ベジータ 血統 100%

[ユニット] 約 220 ~ 300g/ 枚

[ケース] 30 枚

[価格]