



100 年以上受け継がれる匠の業、 それに値する高級原料

Villani が芸術品を作り続けられるのは、その匠の業が脈々と受け継がれているからです。芸術品は機械だけでは作ることはできません。丹精込めて製品に仕上げる価値のある”最高級豚肉”を選別することが、Villani 製品の芸術価値を保つための第 1 歩と言えるでしょう。

厳選されたイタリア産豚肉のみを、しかも冷凍せず、フレッシュなまま使用します。そして、「選ばれし原料」という確固たる土台に、1 世紀以上にわたり伝承されてきた Villani の財産の 1 つである”匠の業”が注ぎこまれ、製品が作られています。人々に常に賞賛し続けられる芸術作品が出来上がる基は、ここにあるのです。



専門家から「ビラーニの製品は 芸術品」と評される理由

豚肉を自然の力によって発酵熟成させ、美しいサラミへと作り上げるその技は、正に芸術家の匠の業と言えるでしょう。しかし、見た目を美しく仕上げるだけでは、芸術家の業とは言えません。人々の目だけではなく、心をも強く捉え、惹きつけるものが、”真の芸術品”だからです。

・Villani のサラミを食べた時、口に広がり、我々を虜にするまろやかな味わい・香りは、”食べ物”を超えた、しなやかで美しい真の芸術品であることの証です。料理芸術、イタリアンアートの代表である Villani のサラミを是非、鑑賞して下さい。Villani のサラミは、貴方の心を魅了してやまないことでしょう。



発酵食品の命「発酵菌を自社培養」 しているのはビラーニだけ

豚肉を美しい芸術品に生まれ変わらせる発酵菌。発酵菌は大きな役割を担います。製品の熟成を促し、風味生成の要となる、味・香り・色の 3 要素に大きく影響します。従って、どのような働きをする発酵菌を用いるかによって、製品の特徴が異なることはお分かりいただけるでしょう。味・香り・色といった大切な要素を決める要となる部分を他人に任せられるでしょうか？ 自らの作品の命は自ら吹き込む、Villani では自社研究室で研究を重ね、発酵菌の自社培養を行い、各製品に最も相応しい発酵菌を使用し続けています。この発酵菌の働きと匠の業が協力しあい、見た目に美しく、味わいに富んだ芸術品が出来上がります。

Salame Milano

ミラノサラミ ハーフカット
[ユニット] 約 1.3 ～ 1.8kg/ 本
[価格] ¥ 3.980/kg(参考価格)
・イタリアを代表する最もポピュラーの細挽きのサラミをハーフカットにしました。混ぜもののないポークを使い、赤身の肩肉と少量の脂肪を均一に挽いて約 3 ヶ月の熟成で仕上げます。

Salame Napoli

ナポリサラミ
[ユニット] 約 1.5 ～ 2.0kg/ 本
[価格] ¥ 3.780/kg(参考価格)
・南イタリアを代表する中挽きのサラミです。低脂肪肉にワインが加わり、繊細な香りと甘さがあります。

Salame Barolo

バローロサラミ
[ユニット] 約 220g/ 本
[価格] ¥ 4.720/kg(参考価格)
・ワインの王様バローロワインを練りこんだサラミですので、口の中で鮮やかなテイストが広がります。

Pancetta Delicatesse

パンチェッタ テサ ハーフカット
[ユニット] 約 1.0 ～ 1.5kg/pk
[価格] ¥ 2.580/kg(参考価格)
・イタリア産の豚バラ肉を整形後、乾燥熟成させた生ベーコンです。独特の香りと味わいがさまざまな料理にあり、食材として幅広くお使いいただけます。

Prosciutto Crudo Emiliano

プロシュット クルード エミリアーノ ボンレス 12 ヶ月熟成
[ユニット] 約 6kg/ 本
[価格] ¥ 2.480/kg(参考価格)
・小さな個体の豚を用いながらパルマの基準と同じ 12 ヶ月以上の熟成を施したビラーニのこだわりが感じられるノンパルマの生ハム。

Parma Salame tipo felino

パルマ (旧フェリーノ) サラミ
[ユニット] 約 1.1 ～ 1.3kg/ 本
[価格] ¥ 3.980/kg(参考価格)
・パルマ地方の伝統的なサラミです。脂肪の少ない最高のイタリア産の豚を使い、甘口で繊細な味に仕上げています。粗挽きで細長い形状が特徴です。

Coppa intera

コッパ インテラー
[ユニット] 約 1.4 ～ 1.9kg/ 本
[価格] ¥ 3.790/kg(参考価格)
・豚の頭から腰にかけての部分を使用し作られるサラミ。鮮烈な香りと食欲をそそる甘口の風味が特徴です。

Salame Tartufo

サラミ タルトゥフォ (トリュフ)
[ユニット] 約 220g/ 本
[価格] ¥ 5.240/kg(参考価格)
・トリュフ入りですので、トリュフならではの独特の香りが楽しめるサラミです。

STROLGHINO DI CULATELLO

ストロルギーノ ディ クラテッロ
[ユニット] 約 160 ～ 170g/ 本
[価格] ¥ 4.480/kg(参考価格)
・柔らかい臀部の肉を使用し、とろりと口のなかでとろける凝縮された味わいが楽しめる高級サラミです。

Mortadella Bologna

ビラーニ ピ스타チオ入りモルタ デッララ・フェスタ ボローニャ
[ユニット] 約 2.5 ～ 3.5kg/ 本
[価格] ¥ 1.930/kg(参考価格)
・ビラーニ社ボローニャ工場で作られる極めてスタンダードなモルタデッラ。

Prosciutto Crudo Emiliano Block

ビラーニ プロシュット クルード エミリアーノ ブロック (スライス用成型) 12 ヶ月熟成
[ユニット] 約 3.8 ～ 4.9kg/ 本
[価格] ¥ 2.980/kg(参考価格)
・使い勝手を重視し、電動スライサーで均等にスライスできるように圧縮してブロック状に仕上げました。