

—— ピエール・オテイザ 美食の街『バスク』 で生み出される サラミはまさしく別格



バスク豚を復活させたピエール・オテイザ氏

ピエール・オテイザは豚の飼育から生産までを行うシャルキュティエ（肉の加工職人）です。ペイバスクの中心であるバイヨヌから60kmに位置するアルデュード村（人口350人）で農家の子として生まれ、現在も、ピレネーの山々に囲まれたアルデュードを拠点として活動しています。彼の最も偉大な功績は、30年前まで絶滅の危機にあったフランスの地豚「バスク豚」の保護で、今では7000頭にまで復活させた第一人者です。

その活動を通し、フランスに貢献したと評価された人だけに与えられるフランスの最高勲章『レジオンドヌール勲章』も2006年に受章しています。

パリのマドレーヌにはオテイザのショップがあり、世界各国から彼のファンが訪れます。ピエール・オテイザの生ハムとサラミは全てアルデュード渓谷共同熟成庫で製造。アルデュードの自然がつくり出すメゾンの味はこの地でしか再現できません。その評判は文字通り世界的で、2019年8月にフランスのビアリッツで開催されたG7（先進国首脳会議）の晩さん会では、彼の生ハムが提供され、その味わいを大いに気に入ったトランプ大統領はアメリカに持ち帰ったとの報道もあった程です。



ソシース セツシェ アレ ルトゥール

SAUCISSE SECHE ALLER-RETOUR

・約3週間熟成させてなじみ深いサラミ。噛めば噛むほど深い味わいを感じる逸品です。



ソシソン アルデュード

SAUCISSON DES ALDUDES

・少し太めの腸を使用し、約5～7週間熟成させたサラミ。しっとりとした食感が特徴で、胡椒を効かせた食べやすいサラミです。



チョリソ アルデュード

CHORIZO DES ALDUDES

・約7～8週間熟成させたチョリソ。香り高いアロマが格別で、バランスの良いピリピリとしつこくない辛さが心地よく感じます。



ジェズ デュ ペイ バスク

JESUS DU PAYS BASQUE

・1頭の豚から1個しかとれない貴重な腸を使用し、約8～10週間熟成させた大きなサラミ。他のサラミに比べ長く熟成されるので特に特徴的な熟成香りがお楽しみいただけます。がつくり出すメゾンの味はこの地でしか再現できません。