

パルマの双璧といわれる イタリア最高峰の サンダニエレ・プロシュット

イタリア北東部フリウリ州サンダニエレの町で生産されているサンダニエレプロシュットは、芳ばしい香り、やさしい甘みとまろやかさ、そしてフルーティーさが特徴です。パルマよりも古い歴史を有する伝統で蹄をつけたまま熟成されるなど生産効率ではパルマに及びませんが、アルプス山脈から吹き下ろす乾いた冷たい風とアドリア海から運ばれる湿った暖かい風による寒暖差が生ハムの熟成を促し、その味わいと香りはパルマより強いと言われ、イタリアのプロシュットでは最高峰と評価されます。サンダニエレは蹄が付いたまままで熟成されるため、ギター型と呼ばれる形状に成形されます。もも肉全体を均一に熟成させるため、肉が露出した部分（熟成時にはスーニャを塗る）は鋭角にカットされるのも外見上の特徴です。もちろん、原材料は「豚もも肉と海塩」のみ。他のいかなる調味料、着色料や保存料も使用を禁止されております。

サンダニエレは、その特別な伝統を守るため、年間生産量が厳しく制限されており、その数量は世界三大大生ハムのパルマプロシュットと比較して約30%。希少価値の高さだけでなく、類まれなる風土気候と、職人そしてゆつくりと流れる時間によって生み出される類まれなるサンダニエレの上質なプロシュットをぜひご賞味ください。

“ プリンチペ 社の4つのこだわり ”

1. 選別される原料の豚は、サンダニエレ協会が求める規定よりも厳しく、協会では約12.5%の原料が規定外となりますが、プリンチペ社はそれを上回る約15.5%を規格外としています。これは徹底的な原料へのこだわりを表すものであり、その製品の安定的な品質に深く寄与しています。
2. サンダニエレは、スネに近い部分まで皮と脂肪をV字が形に取り除くことにより、熟成を均一化しております。特にプリンチペ社のサンダニエレはこれが徹底されており外見上も特徴的で、その結果としてスネまでしっかりと熟成されており、優しくまろやかな熟成香を生み出しております。
3. プリンチペ社のサンダニエレは、皮と脂肪のカットが丁寧で行き届いており、また圧力をかけて原料から水を抜く際の工程で長年のノウハウからスライスに最適な形状に成形しているため、他のプロシュットに比べ約5～7%歩留りが高いです。
4. 骨なし（ボンレス）プロシュットの場合、側面と骨を抜いた部分の皮の継ぎ目を多くし、スライス時の身割れを防いでいます。（通常のプロシュットは約3～4箇所に対し、プリンチペ社のサンダニエレは7箇所で繋いでいる。）

