



Jambon de Bayonne



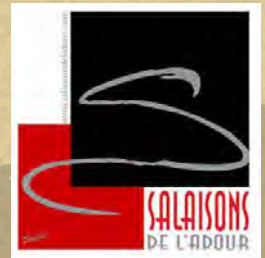
サレゾン・ド・ラドゥール

14ヶ月熟成* フランス産

ジャンボンドバイヨンヌ



地理的表示
保護 (IGP) 製品



● パリ
Paris

*ジャンボンドバイヨンヌの規定では熟成期間は7カ月以上です。
トップ・トレーディングではその中でも特に味のバランスが良い14ヶ月以上熟成をお届けします。

バスクの空気と塩が生み出したまろやかで上品な味わいの14ヶ月熟成生ハム

自然の穀物飼料で育てられた良質の豚肉をピレネー山脈とアドゥール川に囲まれた限定地域（バスサン・ド・ラドゥール）で100以上の規則に基づいて作られる生ハム、ジャンボンドバイヨンヌ。ローブリュと呼ばれるバスクの十字の刻印はその厳しい条件をクリアした証です。

ピレネー山脈の麓、ベアルンの地底に眠る2億年前の海水脈の地層から採取される天然塩（セル・ド・サリス）を使用して伝統技法により塩漬けされた豚もも肉は自然の空気を取り込みながら14ヶ月もの間、熟成され、その味わいを深めます。
大西洋からの湿った海風とピレネー山脈からの乾燥した冷たい風がおりなす熟成に最適な気候が生んだ、繊細でまろやかな塩味の上品な旨味溢れる生ハムです。

大西洋
Atlantic Ocean

アドゥール川流域
Bassin de l'Adour

バイヨンヌ
Bayonne

アドゥール川
Adour

ピレネー山脈 Pyrenees

Recette 自身魚の ジャンボンドバイヨンヌ巻



下処理したアマダイなどの自身魚にハーブと塩で味をつけジャンボンドバイヨンヌを巻きつけローリエの葉を添えて串で刺し、オーブンで焼きます。

加熱しても美味しくいただけるジャンボンドバイヨンヌはこのような火を通すレシピにもよく使用されるのが特徴です。

原木（骨付）



2611912
ジャンボンドバイヨンヌ 骨付
14ヶ月熟成
チルド・約7.0-8.0kg/P・1P入

原木（骨無）



2611911
ジャンボンドバイヨンヌ 骨無
14ヶ月熟成
チルド・約7kg/P・1P入
※骨無フォームド（整形済）のご用意もございます。
お問い合わせください。

スライスパック



2Y1291A
ジャンボンドバイヨンヌ スライス
チルド・200g/PK(V)・約14P/PK・10PK

 **トップ・トレーディング株式会社**
TOP TRADING CO., (FAIR EAST) LTD.

- 大阪：TEL：06-6567-6722（代） FAX：06-6567-6615
- 東京：TEL：03-5821-1180（代） FAX：03-5821-1197
- 札幌：TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333
- 福岡：TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051



Certified by
CERTISUD - 64000-PAU

BAYONNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE