



〈商標登録出願中〉

# パルマ高原ホエー豚

From Italy 



イタリアが誇る特産品、  
パルマ産生ハムのための特別飼育豚。  
舌の上でとろける良質な脂身と、  
ほのかな甘みが特徴です。

1900年代初めの創業以来、  
伝統食品のハム・サラミの老舗として親しまれている  
「fumagalli社」は、豚の飼育から肉の生産・加工までの  
すべてのプロセスを自社で厳しく管理し、  
常に高いクオリティーを求めて歩んできました。  
そのfumagalli社で、パルマハムになるための豚として  
パルマ地方の特産品であるパルミジャーノ・レッジャーノ  
チーズの製造過程で生じる乳清(ホエー)を飼料にして  
丹精込めて育てられた豚が「パルマホエー豚」。  
この価値ある特別飼育豚を、精肉用としてお届けします。

## パルマ高原ホエー豚の特徴

- やわらかい肉質、融点が低い良質な脂身。
- 畜肉の臭みがなく、ほのかな甘みがある味わい。
- 徹底管理された飼育方法により実現した均一な品質。
- 一貫生産のため生産履歴が明確。

(子豚から肥育過程までトレース可能)

★カットはロース、バラ、肩ロース、ショウルミート(豚トロ)となります。

# 豚の交配・飼育から肉の加工までの「一貫生産」により、 ハイレベルで均一な品質と安全性を実現しています。

## ■パルマハムの原料として特別に育てられた、ホエー豚。

世界三大ハムの一つに数えられる、グルメ垂涎の生ハムが、イタリアのパルマハム(プロシュット・ディ・パルマ)。その原料となる上質な豚を育てることが、フマグリ社の大きな使命です。

フマグリ社では交配・子豚生産農園を2カ所保有しており、約2,200頭の「T&T フマグリ母豚」より誕生した子豚は3週間、体重が約3kgになるまで、この子豚生産農園で育てられます。

次に、30kgに成長するまでの2ヵ月間は別の肥育農園(6カ所)で肥育されます。30kgまで成長したフマグリ豚は、その後約7ヵ月をかけて170kgになるまで管理された飼料を与えられ、パルマハム用のフマグリ大豚に成長していきます。そのための肥育農園は5カ所あり、ここでは30,000頭のフマグリ豚が肥育されています。

このように子豚の誕生から実に約9ヵ月もの月日を経て、その後の厳しい検査に合格した生体のみが、精肉として、またパルマハムやサラミの原料として出荷されていきます。



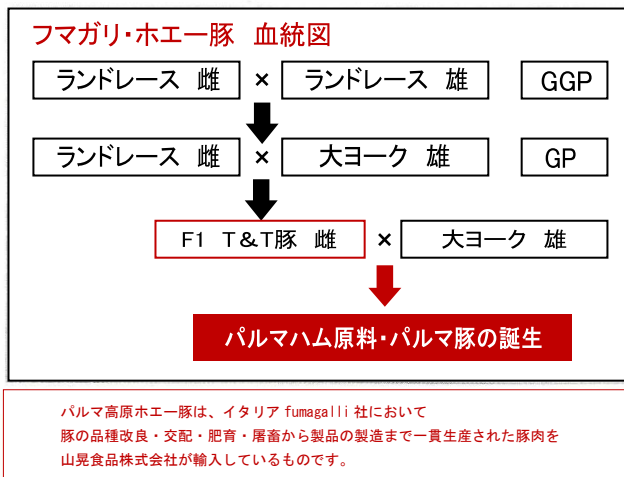
## ■もう一つの特産品・パルミジャーノが、上質な脂肪と赤身を作る。

この間、体重約30kgの時期から、パルマ地方の特産品であるパルミジャーノ・レッチジャーノ・チーズの製造過程で生じるホエー(乳清)を与えます。割合は当初、飼料の10%程度で、その後段階的に比率を高め、最終期には20%を超えるまでになります。このホエーこそが、パルマ豚ならではの芳醇な香りのために不可欠な飼料なのです。フマグリ社では、このホエーをとうもろこしと大豆の素飼料と合わせて与えています。体重130kgくらいまでは蛋白質をより多く与え、赤味肉の成長を促進させます。130kgを超え最終段階に至るまではさらに一日の投与カロリーを高め、良質な脂肪形成を促進させます。

このホエーとバランスの取れた素飼料を科学的な管理方法で与えることにより肉色が向上し、クリーミーで滑らかな、融点の低い非常に良質な脂肪が作り出されるのです。また同時に、ヨード分などのミネラル類が豊富な、繊細な味わいの赤味肉が作り出されます。

## ■フマグリ社は衛生面も徹底管理しています。

フマグリ豚は誕生後にその血統を示すコードをつけられ、その後すべての飼育のプロセスにおいて投与される飼料の成分・投与量、投与日などの記録が1頭1頭管理されていきます。肥育が終了し、屠番・解体後においても、その日の記録と各部位の肉に至るまで、すべてのトレースが最終加工品まで可能なフルトレースシステムを採用しており、安全管理には万全な体制を敷いています。



販売代理店



山晃食品株式会社

〒651-2241 神戸市西区室谷1丁目6-10

TEL 078-990-0188 (代) / FAX 078-990-0981

http://www.sanko-shokuhin.com/