



## Gastronomy Box

ハモン・イベリコ × ワイン × オリジナルレシピ

## ARTURO SÁNCHEZ × Cá Sento

## 『スペイン最高峰の生ハムと3ツ星スパニッシュレストランのコラボレーション』

圧倒的な甘みと旨みの魔術、“美食の宝石”と称されるハモン・イベリコと  
ミシュラン3ツ星のスペイン料理カセントのソムリエが選ぶワインの定期便  
月に1度の「おいしい時間」のお取り寄せ 全3回

2017年4月よりお届け開始!



## 世界のスターシェフが注目する2社のコラボレーションが、日本国内で実現

## ARTURO SÁNCHEZ | アルトゥーロ・サンチェス

世界有数の生ハムの産地、スペイン北西部のギフエロにある、創業100年のアルトゥーロ・サンチェス社は、3代続く家族経営の小さな会社です。脈々と受け継がれているのは、伝統的な飼育方、職人の手による加工技術、イベリコ豚への情熱。彼らがつくる生ハムは「美食の宝石」と称され、世界中の美食家やミシュランシェフを魅了しています。

## Cá Sento | カセント

神戸市内で唯一ミシュラン3ツ星を獲得しているスパニッシュレストラン、カセント。スペインとイタリアで8年間修行を積んだオーナーシェフ福本伸也氏が生み出すのは、モダンスパニッシュという枠を超えた創作料理で、国内外から訪れるゲストでもっとも予約が取れない店のひとつ。福本シェフの生ハムを使ったオリジナルレシピを添え、気鋭なソムリエ 大山達也氏が5つの個性豊かな生ハムコレクションとのベストマリアージュワインをセレクト。カセントならではの入手困難なワインセレクションです。



ソムリエ 大山達也



シェフ 福本伸也

商品名 — 美食の宝石 -Gastronomy Box-

価格 — 35,000円 (3回分/税別)

予約受付期間 — 現在受付中、2017年4月中旬まで

お届け期間 — 2017年4月下旬から6月下旬、毎月1回

# アルトゥーロ・サンチェス ARTURO SÁNCHEZ のハモン・イベリコ

## 時代と逆行する“手仕事”への情熱、妥協のない職人技が生み出す銘品

世界中の美食家たちを魅了し続ける理由...

それは口の中に広がる圧倒的な甘みと旨み、そして上質な脂。  
噛むほどに、芳醇な味覚のレイヤーが奏でるシンフォニーこそ、  
気の遠くなる丁寧な手仕事から生まれる贈物ギフトなのです。

大地の恵みを受けて十分に成長したイベリコ豚は塩漬けされ、乾燥・熟成へと入ります。生産の効率化や自然熟成の難しさを知るメーカーの多くは機械に頼る中、サンチェス社は自然乾燥室にひとつひとつ丁寧に吊し、山脈からの冷気でじっくりと時間をかけて乾燥させます。乾燥室の温度や湿度は、手作業による窓の開け閉めによって調整されるという、一切妥協のない生産工程。最長 60 か月の長い熟成期間を経て唯一無二の生ハムが完成するのです。



## 特別な楽園で通常の“2倍”育つ希少なイベリコ豚

イベリコ豚は“デエサ”と呼ばれる、まるで楽園のような広大な森林で育てられます。一般に「イベリコ豚」と呼ばれるものは純粋なイベリコ豚の血が 50～75% 以上の豚をいいます。アルトゥーロ・サンチェス社は、全体のわずか 10% ほどの、血統 100% の純血イベリコ豚を始め、イベリコ豚を通常の豚育成期間の 2 倍である「2年間」、大きく育て上げます。通常は、生後 1 年たつと加工工程に移るのに比べ、2 年間のモンタネーラ（放牧期間）を経たイベリコ豚は、主食であるドングリの摂取量も 2 倍。極限にまで育ち、良質な脂肪と理想的な筋肉をつけ、上品な味が際立つのです。



## ハモン・イベリコのグレード

### デ・ベジョータ

樫の木で構成される森林に放牧し、モンタネーラ（放牧期間）の間、主にドングリをエサに、規定の体重増加まで肥育。1 ヘクタールあたり 1～2 頭の密度で飼育。

### デ・セボ・デ・カンポ

屋外で一定期間飼育するが、ドングリでの肥育ではなく、穀物飼料をエサに肥育。

### デ・セボ

飼育条件に特に規定はなく、穀物飼料をエサに肥育。



## 2017年春より毎月1回、3ヶ月にわたって 異なる種類のハモン・イベリコとワインをセットにしてお届けします。

商品名 —— 美食の宝石 -Gastronomy Box-  
価格 —— 35,000円 (3回分/税別)

予約受付期間 —— 現在受付中、2017年4月中旬まで  
お届け期間 —— 2017年4月下旬から6月下旬、毎月1回

お申し込みについて ——  
ホームページ・メール・お電話にて承っております。  
<http://www.foodentic.jp/> Mail: [info@foodentic.jp](mailto:info@foodentic.jp)  
Tel: 0120-94-6655 (携帯電話からは078-341-5532)

配送について ——  
品質を最高の状態に保つため、スライスパックはすべてクール便でお届けします。  
クール料金は弊社が負担いたします。

### 第1回：ハモン純血イベリコ・ベジョータ+セレクトワイン

#### ハモン・純血イベリコ・ベジョータ 80g (ハンドスライス)

血統 100% の純血イベリコ豚は全体のわずか約10%と非常に希少なものです。通常の倍である2年間育て、最長で60ヶ月もの熟成期間を経て生まれる唯一無二の生ハムです。開けた瞬間に広がる熟成された香りは、野生的で芳醇。常温で溶け出す脂は、ドングリをたっぷり食べて育ったイベリコ豚ならではの強烈な甘みをもたらします。噛むほどに溢れる強烈なコクと旨味は、決して味わえない銘品。



#### Vina Arana Reserva 2006

- セパージュ：テンブラニリーヨ 95% マスエロ 5%
  - アロマ：熟したイチジク、チェリー、土や紅茶のアロマ
  - マリアージュ：なめらかな口当たりと野生的な余韻。
- 純血イベリコ・ベジョータの深い味わいと飲み頃を迎えた伝統的なリオハスタイルの熟成とのマリアージュをお楽しみいただけます。



### 第2回：ハモン・イベリコ・セボ+チョリソ+セレクトワイン

#### ハモン・イベリコ・セボ 80g (ハンドスライス)

血統 50% 以上のイベリコ豚を最長 42ヶ月熟成させています。ドングリを食べずに育った分、他の生ハムよりも脂身は控えめであっさりとした味。しっかりとした食感を感じられ、赤身に閉じ込められた旨味がじわじわと口の中に広がります。



#### Val de la Loba 2014

- セパージュ：メンシア 100%
- アロマ：フレッシュな野苺、薔薇を思わせる華やかな香り
- マリアージュ：メンシア種の繊細な果実味ときめ細やかなタンニンが脂肪をやさしく中和。野生味のあるアフターとチョリソのパプリカ香がつついづみやみつきになる好相性です。



#### チョリソ・イベリコ・ベジョータ 80g (スライス)

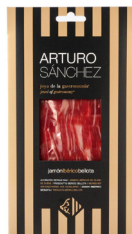
スペインを代表するサラミ。パプリカが入っていて赤みがかっていますが辛さはなく、スパイスの香りと脂身が絶妙なバランスを奏でています。濃厚ながらも心地よい後味で、一度味わうとクセになる味です。



### 第3回：イベリコ・ベジョータ+サルチチョン+セレクトワイン

#### ハモン・イベリコ・ベジョータ 80g (ハンドスライス)

血統 75% のイベリコ豚を最長 54ヶ月熟成させており、豊潤なナッツ系の香りが五感を刺激します。美しく入ったサシが特徴で、赤身と脂身がバランスよく混じり合い、完璧に調和した味。塩気よりも際立つ甘みは、今までの生ハムの概念を覆します。



#### Coto de Hayas Fagus 2013

- セパージュ：ガルナッチャ 100%
- アロマ：ジャム状のブラックベリーやカシス、スパイシーで香ばしい樽香のアフター
- マリアージュ：上質なガルナッチャの特徴である濃厚でまろやかな口当たり。卓越したベジョータの旨味とガルナッチャのスパイシーさが継続的な相乗効果を発揮します。



#### サルチチョン・イベリコ・ベジョータ 80g (ハンドスライス)

イベリコ豚の旨味とコショウとの完璧な相性。さらっとした脂身から醸し出されるナッツ系の香り、そこにコショウが更なる奥行きを加えています。噛んだ時にじわっと広がる複雑かつ優しい味は、いつまでも飽きがこない味わいです。

