

EPICURIUS

エピキュリアス

セラーノ豚のちょっといいハム ハモン・テルエル

ティーアイトレーディングが現在取り扱っている生ハムはスペイン産。主要な商品はハモン・セラーノで、骨付き・骨なし・マトネラなど、熟成期間や産地の異なるものを数多く取り揃えています。(ハモン・イベリコは骨付きのみ販売中。) 今月のEpicuriousでは、ハモン・セラーノでも一目置かれるちょっといい生ハム「ハモン・テルエル」をご紹介します。

ハモン・テルエルとは？

ハモン・テルエル ~ハモン・セラーノの中で唯一のD.O.P.製品~

ハモン・テルエル(Jamón de Teruel)はテルエルでつくられるセラーノ豚の生ハムです。この生ハムはスペインのセラーノ豚の生ハムで唯一D.O.P. (※)認定を受けており、国内外にファンが多数存在します。産地はスペイン東部、アラゴン州のテルエル県。テルエルは質の高いハモン・セラーノの作り手が多いことで知られています。気候は一年を通して比較的乾燥しており、夏が短く冬は氷点下の厳しい寒さが長く続きます。また、ハモン・テルエルがつけられるのは海拔800m以上の地域に限定されているため風の通りもよく、良質な生ハムづくりに最適な条件が揃っています。

原料となるセラーノ豚(白豚)はすべてテルエル県で生まれ、同県内で飼育されたものに限り、飼育期間は8ヶ月以上、体重115~130kgで第4あばら骨の脂身層が4~7cmの個体のみが用いられます。

ハモン・テルエルを名乗るためには、解体後のモモ肉の重量が11.5kg以上(骨を含む)であること、熟成期間が15ヶ月以上であることが必要とされます。完成したハムは他の地域のハモン・セラーノと比べ少し大きめ。塩味がまるやかで味わいも繊細です。

※DOP…原産地保護呼称製品。原料調達から製造過程、仕上げに至るまで、厳しい規定・審査をクリアし、原産地(ハモン・テルエルの場合はテルエル)に根差して作られていると公認された製品。



レシピ紹介：ハモン・テルエルのSushi

ハモン・テルエル協会が日本のSushiとハモン・テルエルのコラボレシピを紹介しています。

酢飯、ハモン・テルエル、メロンの3つですぐできる！
寿司にもメロンを使ってしまうのがなかなか斬新です。
酢飯をアレンジしたり、使用するフルーツを変えたりしても面白そうです。ボリューム感のある白ワインやシェリーなどとも合わせてみたい遊び心あふれるレシピ、参考にしてみてくださいね♪



商品情報

リベルノ(アンドレス・イスキエルド社)

LIBERNO

ハモン・テルエル D.O.P. ポンレス 22ヶ月熟成

重量：約5.0-5.5kg
原産国：スペイン
賞味期限：製造日より1年
保存方法：冷蔵

スペインを代表する生産地「テルエル」で作られた生ハムです。白豚から作られるスペイン産生ハムの中で唯一のD.O.P.製品。柔らかな肉質ととろける脂身をお楽しみいただける逸品です。

※当社での取り扱いには骨なしタイプのみ。

