注目の食材

食べられる国宝、マンガリッツァ豚で作る生ハム「ハモン・デ・マンガリッツァ」

協同インターナショナルは、9月下旬より、新商品「ハモン・デ・マンガリッツァ」の販売を開始した。

マンガリッツァ豚を使って作った生ハムで、脂はジューシーかつ上品な甘みが感じられる。「ワインやシャンパン、チーズやフルーツとの相性が良く、これからのパーティーシーズンに最適です」（協同インターナショナル食品部、以下同）。骨付きと骨抜きの2タイプがあり、骨付きは約7．5kg（不定貫）、骨抜きはホールが約4kg（不定貫）で、要相談でスライスも可能だ。

マンガリッツァ豚は、ハンガリー原産の原種豚で、大麦、小麦、かぼちゃ、てんさいなどの自然飼料を食べ、広大な森や草地で伸び伸びと育つ。ハンガリー国内でも年間2万頭強しか生産されておらず、希少性が高い。2004年からは同国政府により「食べられる国宝」として国家遺産に指定されている。

同社では既に昨年春からマンガリッツァ豚の「肩ロース」、「ロース」、「バラ」（全て真空パック）を販売しており、幅広いジャンルの料理人から好評を博している。そのため、「今回の新商品を待望されていた料理人の方も多くいらっしゃいます」と注目度も高い。

今夏からはマンガリッツァ豚を使って作ったサラミである「マンガリッツァサラミ」も発売している。今後も、「マンガリッツァ・パンチェッタ」の発売を予定しており、今回の「ハモン・デ・マンガリッツァ」とともに加工品の販売も積極的に進めていきたい考えだ。

これらの商品を製造するハンガリーのPICK社は、1869年創業の老舗食肉加工メーカーで、国内有数の食品会社である。国内に5つの製造工場を持ち、200種類を超えるサラミ、ベーコン、ハム、ソーセージなどの加工品を製造している。

協同インターナショナルは、ハンガリー国政府、マンガリッツァ協会、PICK社と連携し、生産から輸入・販売まで一貫して管理することで、品質を守っていくとしている。

ハモン・デ・マンガリッツァ（骨付き）

問い合わせ▼協同インターナショナル食品部
☎044－866－5975

かき混ぜるだけで"泡"ができる「スノーマン エスプーマベース」

エスプーマはエルブジのフェラン・アドリア氏が考案し、新しい料理テクニックとして和洋中の高級店を中心に用いられるようになった。通常、亜酸化窒素ガスやボンベなど、特別な機材が必要だが、この商品を使えば、かき混ぜるだけで簡単にエスプーマが出来る。

ホテルやレストランからの要望を受け、キユーピーならではの卵加工技術を応用して製品化した。解凍後、そのまま使用することもできるが、ソースや出汁、調味料、柑橘類などと合わせれば、新しい味の提案が可能だ。

キユーピーによると、すでに5000店舗以上に導入されており、その業態もレストラン、居酒屋、量販総菜、ホテル、カフェなど幅広い。荷姿は、130g×20袋と400g×10袋（冷凍）で、賞味期限は6ヶ月。

問い合わせ▼キユーピー
☎03－3486－3273

パーティーのデザートブッフェに最適「ネスレ ゼリー」他2商品

ネスレのデザートアイテムから、これからのパーティーシーズンに最適な3商品をご紹介する。

「ネスレ ゼリー」は、本格的な香り、鮮やかな彩り、バリエーションに富んだフレーバーで、発売以来人気を集めている。粉末状の本商品100gに熱湯1ℓを加えて溶かし、冷やすだけの簡単オペレーション。「ローズ＆ハイビスカス＋コラーゲン」や「かりん＆ゆず＋コエンザイムQ10」など5種類を展開している。

クオリティの高さには定評のあるダビジェルブランドからは、「トリュフカプチーノ」。コーヒー風味のチョコレートフィリングにホワイトチョコレートフレークをまぶしたベルジャントリュフだ。

「ネスレ トールハウス チョコレートブラウニー」は、濃厚なチョコレートの味わいが楽しめる本格的ブラウニー。一食サイズにカットされているため、そのまま提供が可能。さらに小さくカットすれば、パーティーのデザートブッフェにも最適だ。

ネスレ ゼリー（荷姿　100g×10袋）

ダビジェル トリュフカプチーノ（荷姿　350g〈35個〉×4×3）

ネスレ トールハウス チョコレートブラウニー（荷姿 25個×4）

問い合わせ▼ネスレ日本株式会社ネスレプロフェショナル本部
☎078－230－7034