

王室御用達
ブランド



Cinco Jotas
JABUGO 1879



イベリコ生ハムの最高峰
ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ
芸術ともいわれるスペイン食文化の象徴

- ・商品名 「5J」ブランド ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ(36ヵ月熟成)
- ・産地 スペイン
- ・冷蔵品(10℃以下で保存)
- ・規格 1本約 7.5kg



▼動画案内



イベリコ純血豚

飼育方法

給餌方法

最上級の証。黒タグ



1879年から続くサンチェス・ロメロ・カルバハル社の5J(シンコホタス)はスペイン王室御用達ブランドの生ハムです。原料であるイベリコ豚は「デ・ベジョータ」といわれる最上級の品質です。イベリコ種の血統が100%で、広大な森の中で1頭に約1ヘクタール(10,000㎡)という広さが与えられ、この絶好の環境で自由に動き回り、どんぐりと自然産物のみで、ストレス無く育てられます。アンダルシア地方、ウエルバ、ハブーゴ村の伝統的な製法で作られる至高の生ハムは、スペイン王室はもとよりヨーロッパ各王室や世界のVIPに愛され続けています。足首に付けられる黒タグは、血統と最上の育て方を証明する「デ・ベジョータ」の証です。



株式会社メルクマール
<https://merk-5j.com>

〒104-0045
東京都中央区築地 6-23-10 吉岡ビル 3階
TEL03-6278-7281 FAX03-6278-7282

