

王室御用達
ブランド



Cinco Jotas

JABUGO

1879



スペイン・イベリコ生ハムの最高峰
〜ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ〜

コルタドール(職人)の手切りスライス。パツク
ひと口で至福の時間が訪れます

- ・商品名 「5J」ブランド ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ 手切りスライス (24ヵ月以上熟成)
- ・産地 スペイン 冷蔵品(7℃以下で保存) ・規格 70g パック×12/ケース

イベリコ純血度

飼育方法

給餌方法

デ・ベジョータ純血100%



黒のひづめ



自由放牧 10,000㎡に1頭



どんぐり、自然産物のみ



1879年から続くサンチェス・ロメロ・カルバル社の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VIPに愛され続けています。技術がある生ハムスライスですが、すぐご利用いただけるようコルタドール(生ハムカット専門職人)が一枚一枚手切りスライスしたものをパッキングしてあります。

▼動画案内



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

