



「セニヨリオ・デ・モンタネーラの 極上イベリコ豚」

イベリコ血統100%の誇り

**イベリコ種血統100%への
こだわりとブランド**

イベリコ豚の美味しさは生ハムでも広く食され、餌の違いによってペジョータ、レセボ、ピエンソの種類がある。そもそも知られ人気も高い。しかし、このイベリコ豚、他の種とのかけあわせも存在する。スペインではイベリコ種血統100%の豚肉だけをイベリコと呼ぶのではなく、精肉では50%以上、生ハム（ハモンイベリコ）は75%がイベリコ種の血統であればよく、つまり他の血統（デュロック種）とかけあわせて、効率よくコストを下げずにイベリコ豚をつくることできる。スペインでも純血100%を買っているのは数社しかない。その中のひとつ、セニヨリオ・デ・モンタネーラ社はスペイン王室に献上しているブランドである。「本物のイベリコの味を知って欲しい。」この一心で純

血を守る生産者が集まり、1982年からひとつの会社として純血にこだわって来た。なぜ、血統100%のイベリコにこだわるのか。それは、混血種と比べて摂取した栄養成分が脂になりやすく霜降り（度合いが良いこと）の度合いが良いこと。肥育期間が16ヶ月をこえ、体重が160kg以上に達すると、肉の色が濃くなり、肉が締まり、歯ごたえや味わいが深みを増す。こうしたイベリコ種血統100%本来の美味しさを伝承して行きたいからである。



セニヨリオ・デ・モンタネーラ社の活動目的は、イベリコ種血統100%豚ペジョータ規格による、最高品質の製肉を生産することにあります。

与えるドングリの量が多い

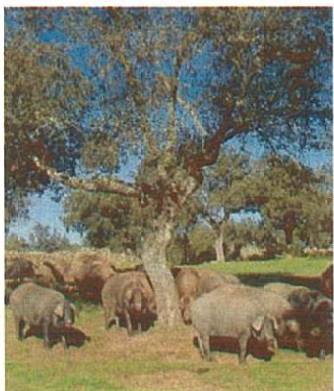
1ヘクタールに66頭以下という、豚1頭に対して広いスペースを確保し、1頭当たり52kg以上のドングリを食べるように緻密に計算している。脂の貯蔵量の多いイベリコ種血統100%で育成することにより、脂の中にオレイン酸が豊富に浸透し、オレイン酸数値が高くなる。セニヨリオ・デ・モンタネーラ社が本社を構えるポルトガルとの国境近くのバダホス県は、ドングリ原生林の中心地。広大な自社所有原生



林を50も所有、その総面積は9万ヘクタール以上。39の大規模なイベリコ種血統100%生体農家の生産基礎体力の強さは、このドングリの厚生林にあるといえる。

離乳期以降の完全自然放牧肥育の徹底

離乳期に入ると、長期の完全自然放牧により肉の締まりの良い赤身と柔らかな脂身とのコントラストを付けて行く。ストレスの無い長い時間が上質の肉質をつくり上げていく。



16ヶ月以上の長期肥育の徹底

混血種を長期肥育してもその効果は薄いが、イベリコ種血統100%だからこそ締まりのある赤身にじっくりと脂が入り込み、美しい霜降りを実現する。