

## 厚木ハムのマンガリツァ商品



### サラミ

薄くスライスし、そのままでも、パンやクラッカーに挟んだり、のせたりしてもおいしくいただけます。スライスしたあと常温に戻すと、芳醇な香りが出てより一層おいしく召し上がれます。



### 生ソーセージ

皮が弾けないよう、低温でじっくり焼き目をつけていきます。豊富な肉汁があふれ、マンガリツァ本来の味わいがダイレクトに楽しめます。



### 生肉

ステーキはもちろん、しゃぶしゃぶや焼きにも適しています。肉本来のうまみを楽しむため、ステーキなら塩・胡椒のみの味付けがおすすめです。

### ベーコン

通常のベーコン同様、幅広い料理に使えます。脂が溶けやすいので、火を通しすぎないのがおすすめです。マンガリツァの脂のおいしさがストレートに感じられます。

### ウインナー

沸騰させない程度の湯で温めて食べると、マンガリツァの口溶けのいい脂、力強い赤身の味わいが楽しめます。

### ハム

4種の部位ごとに製品化したハムは、そのままでもサンドイッチやサラダにしても抜群の存在感。部位による味わいの違いをお楽しみください。

## 自社生産・加工の強み



宮城の  
大自然の中で、  
丹精込めて  
育てています

欧米では、ミシュランガイドで星を獲得したレストランなどに採用され、美食家の間で人気を博しているマンガリツァ。しかし日本ではこれまで、冷凍肉の輸入に頼っていました。そこで厚木ハム直営「しまぎ牧場」では、2016年、日本で始めてマンガリツァの生体を輸入。宮城の山間の自然豊かな牧場で、飼料、衛生環境など、日本の気候風土にあった飼育法の試行錯誤を重ねながら、繁殖、肥育しています。自社牧場だから、安心・安全な飼料や清潔な生育環境を把握できることはもちろん、鮮度や管理状況にとことんこだわることができるのです。

## ドイツが認めた 日本の職人が手作りしています

しまぎ牧場で丹精込めて育てたマンガリツァを加工するのは、代表の嶋崎洋平です。嶋崎は、ソーセージの本場ドイツの権威ある食肉加工コンテストにて2005年に初受賞、2007年の「IFFA国際コンテスト」では腸詰部門で日本人初の世界ランキング3位に入賞。同大会2016年には金賞11銀賞2銅賞1を獲得、成績優秀賞トロフィーを受賞しました。その技はもちろん、幼い頃から豚とともに育ち、命を身近に感じてきた嶋崎が、豚への愛情、命をいただくことへの感謝を込めて、国宝・マンガリツァにふさわしい最高の味、オリジナルの味を追求しています。



## マンガリツァ豚の特長

### 01 CHARACTERISTICS ハンガリーの 食べられる国宝

マンガリツァはハンガリー原産の希少な豚です。長くカールした毛のおかげで、ハンガリーの厳しい寒さの中でも元気に過ごすことができるものの、豊かな自然の中で自然飼料を食べ、長い期間の肥育が必要、一度に生まれる子豚が少ないといった飼育の難しさから、1991年には191頭にまで減少。一時は絶滅の危機に瀕し「幻の豚」とまでいわれました。そこで2004年、ハンガリー政府が国家遺産に指定。以来、手厚く保護されることにより、現在は徐々に数を増やしています。マンガリツァは、いわば「食べられる国宝」なのです。

### 02 CHARACTERISTICS 赤身の旨みが濃厚で脂が甘い

イベリコ豚と共通の祖先を持つマンガリツァの肉質の大きな特長は3つ。ひとつは脂の融点が低く、口の中でサラリと溶け、あと味がさっぱりしていること。2つ目は、赤身の色が濃く、豊富なビタミン、ミネラルを含んでいるためコクのある味わいであること。そして、3つ目は豊富な運動量のおかげで筋繊維がきめ細かく、肉質が柔らかいこと。厚い脂身と、豊富なサシが入った霜降りの柔らかな赤身が、ほかの豚肉にはない芳醇な味わいとなっています。この恵まれた肉質は、そのまま食べることはもちろん、生ハムやサラミへの加工に適しています。



### ハンガリー 大使館から 協力要請がありました

2017年7月、しまぎ牧場でマンガリツァを飼育していることを知ったハンガリー大使より大使館に招かれ「ハンガリー国宝であるマンガリツァ豚を、品格を維持しつつ丁寧に飼育し、加工、販売をして欲しい。必要なら、ハンガリー国としても惜しみなく情報提供していきたい」「日本での飼育データや問題点があれば情報を提供して欲しい」という協力要請がありました。

2018年には、ハンガリー大使館とともにマンガリツァをより多くの人に知ってもらい、味わってもらうための協会を立ち上げる計画もあります。

