

il Prosciutto

パルマ産生ハム

パルマ郊外の丘陵に立地し最も生ハムの製造に適しているされるランギアーノ村にて、
伝統的な製法を守り続けている老舗が創業 1905 年の「ピオ・トジーニ」社です。

最大の特徴であるドルチェのような風味をより純粹なものとする為、
19 ヶ月の長期熟成に耐えうる肉質の選定、丁寧な下処理と絶妙な塩加減、
まさに職人の技術と 100 年守り続ける地下蔵（カンティーナ）
この宝箱に存在する乳酸菌によってランギラーノの誇る名品は輝きを増します。
パルマハムの王者の風格と味わいをぜひともお試し下さい。



イタリア
エミリア・ロマーニャ州



Pio Tosini s.p.a.
DUSTRIA PROSCIUTTI LANGHIRANO(PARMA)

PIO TOSINI s.p.a

「ピオ・トジーニ」ブランド

ピオ・トジーニ社

THOMA SHOJI co.ltd / 登馬商事株式会社

PROSCIUTTO
DI PARMA
DA 19 MESI



スピラトゥーラと呼ばれる
熟成確認を行う
ピオトジーニ社 ニコラ社長



イタリアで最も美しいと
称される長期熟成庫

PROSCIUTTO
HOLDER

※ バイオーダー商品

PROSCIUTTO
DI PARMA
DA 24 MESI

パルマ産生ハム 19 カ月
地下カンティーナ仕立 長期熟成品



骨なし
1pk 約7kg
(真空パック)

通常のパルマ産生ハムよりも
210日長い19ヶ月熟成を基準と
する「ピオトジーニ」社、
長期熟成による乾燥を防ぐため、
仕入の際の豚モモ肉の肉質と水分
含有度合を見極める技と、
イタリア No1 とされる長期熟成庫
並びに最高の乳酸菌が根付く、
最終工程の地下カンティーナ熟成庫。
職人の技と伝統と名産地の気候が
織りなす名品は、
やっぱり「ピオ・トジーニ」だねと
日本でも高い評価を頂いております。



骨付き
1pk 約9kg
(真空パック)

パルマ産生ハム
100g 冷凍スライスパック

パルマ産生ハムの極みを国内加工にて、冷凍スライスいたしました。
1994年の解禁より、頑なに原木のみの販売を行って
まいりましたが、皆様のご要望にお応えついに商品化です。
パルマハムの王様の風味を使いきりサイズでご賞味下さい。



1pk 100g
(真空パック)

生ハムホルダー



土台に柿の木を使用し、骨付き・骨なしの
プレゼンを行うに適したピオ・トジーニ社
刻印入りの生ハムホルダーです。
特に骨付きハムのサーブでは、熟成が
より一層深まりながらの提供となりますので、
風味も秀逸です。

パルマ産生ハム 24 カ月長期熟成
骨なし / 骨付き ブロック



更なる極みを目指して・・・
ピオ・トジーニが技術の粋を尽くして、2006年より
本格的に生産開始いたしました。
更なる長期熟成により、肉質が締まり過ぎるとい
うポイントを技術と魂でクリアし、受注発注で入荷を
おこなっております。まさに職人技の結晶です。

※ 写真はゴールデンフィルム仕様の
骨なし商品です。

骨なし 約7kg 真空パック / 骨付き 約9kg 真空パック