



イタリア・パルマ産 (ランギラーノ・ピラストロ村)  
「フェレオーリ・ジーン & フィリオ」

# 伝統製法「サラーム・フェリーノ」 & 「サラーム・ピツカンテ」

"FEREOLI GINO & FIGLIO" Tipico salame Felino e salame piccante

○ サラーム・フェリーノ 約800g × 8本 ○

○ サラーム・ピツカンテ 約300g × 15本 ○  
(やわらか辛めのサラミ)



## 伝統製法を守りつづけ、現代に受け継ぐ味わい・・・

パルマ市街よりやや南方に位置するランギラーノ・ピラストロ村で数百年の時とともに  
**サラミ製造**に携わる**フェレオーリ・ジーン & フィリオ社**。

1851年に正式な会社として設立されてから現在に至るまでも**代々受け継がれた伝統製法**を  
守りつづけております。

同社が抱える**熟練職人の手作り**で製造されるフェリーノ・サラミは、古くよりセラー(熟成庫)に棲む  
「**天然乳酸菌**」と「**天然カビ**」によって熟成されており、**他所では決して真似することの  
できない環境**が、香りふくよか、かつ酸味のないコク深い美味さを生み出します。

そして使用する豚肉は**筋のない厳選した肩とバラの間の秘部のみ**を使用。

この原料のこだわりによる**舌触りなめらか**に、**口に旨みのみを残す味わい**が特徴的です。

フェレオーリ・ジーン & フィリオ社は家族経営のとても小さな生産者であるため、2007年に入荷が  
ストップした後の今まで、「日本向けに手順を変更した製品を作り、輸出をするのは難しい」と難色を  
示しておりました。しかし、度重なる説得と日本の基準変更により、

ようやく日本への出荷を了承してもらい今回の再入荷へと到りました。

是非ともこの機会に、類稀なる美味しさをもつ伝統製法フェリーノ・サラミをお召し上がり下さい。