

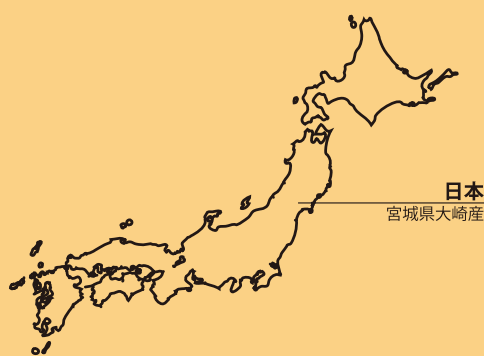
# il Suino Nero

## 純血バークシャー 黒の豚 / 島豚 KAZUGORO

驚異の赤身の旨さを誇る、島豚 KAZUGORO。奄美大島の島豚（シマウワア）を保護の為、宮城県に移し、血統にこだわり続ける伊藤富美男氏により、20年の年月を経て、ほぼ原種となる島豚に育て上げました。

驚異的な赤身の味わいはまさに究極の豚肉と称されます。

又、同じ宮城県・大崎市にて、日本の誇る黒豚バークシャー（六白）をお米を与えながら特殊飼育。通常よりも極めて長い280日の長期飼育を行い、地下水を一日5リットル与え、旨みたっぷりに育てております。



日本  
宮城県大崎産



ITO Farm S.r.l

純血バークシャー「黒の豚」ブランド  
宮城・伊藤農場



ITO Farm S.r.l

「島豚 KAZUGORO」ブランド  
宮城・伊藤農場



日本 宮城県大崎市産



ネーロ・ノービレブランド

# 「ネーロ・ノービレ」ブランド

伊藤農場の黒豚 “加工品”

## 冷凍生サルシッチャ



島豚 KAZUGORO  
& 黒の豚 配合

SALSCICCIA  
DI  
NERO NOBILE

究極の豚肉 KAZUGORO と黒の豚のブレンド！  
黒豚らしさを生かした配合の生サルシッチャです。  
プレーン（通常）、フィノッキオーナ（フェネル）、  
塩分控えめながら濃厚な 2 種類をご用意いたしました。  
16 mmの超極粗挽きの男前な肉感に驚嘆して下さい。

○冷凍生サルシッチャ○  
・プレーン 100g×5/パック  
・フィノッキオーナ 100g×5/パック  
各種 10 パック ×2 10 kg入り

CARNE MACINATA  
DI  
NERO NOBILE

## 冷凍 16mm ミンチ

商品名：冷凍 16mm ミンチ  
ブランド：ネッロ・ノービレ  
原 料：黒豚 2 種のブレンド  
規 格：500g パック

ロット：20 パック 10kg / ケース ※受注生産品 約 3 週間後ご納入



PROSCIUTTO  
COTTO DI  
NERO NOBILE

## 冷凍 プロシュート・コット

宮城県・大崎市の伊藤農場で生産される  
黒豚 2 種のモモ肉を使用し、風味豊かに  
仕上げた加熱ハムです。

1pc 約 500g×12pc / ケース

※ 解凍後は 10 日ほどでご使用下さい。

味わいの特徴は…

- ① 極上の黒豚使用での素材の旨さ。② 2% の塩分加工で、うす塩ながら豚の風味が引き立ちます。
- ③ 国内イタリア加熱ハム加工の第一人者による職人芸。 ∴ なかなかの逸品が出来ました !!

