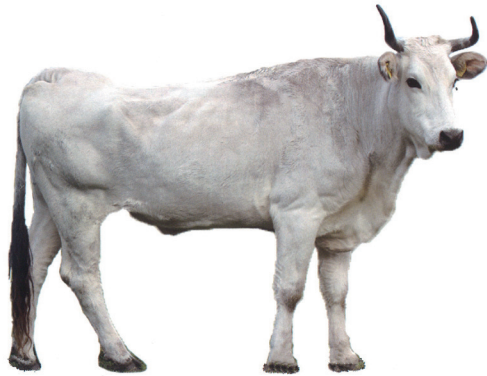


# la Carne Chianina

## キアニーナ牛

トスカーナ州のシエナ県とアレツォ県にまたがる地域  
「ValdiChiana (キアーナ溪谷)」で  
1500年以上も前から育てられてきたキアニーナ牛。  
ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナで有名なTボーンや  
Lボーン、ヒレなど人気部位のみ毎週空輸行えるよう生産者からではなく、  
加工者から仕入れる仕組みを作りました。



イタリア  
トスカーナ州

### INTRODUZIONE DI PRODOTTO

### 商品ご紹介

肉食イタリアの代表格の牛肉が、このキアニーナ牛。  
しかしながら、日本人が神戸牛を食した経験ががほぼない事と  
同じくらいイタリア国内でも稀少品で、マボロシです。



キアニーナ溪谷で育つ本来は、農耕用大型の白牛で、  
生産頭数は月間約500頭と言われてます。その中でもIGP認定の頭数は約半数。  
厳密には、キアニーナ牛は食肉分野においてイタリア唯一の産地ブランドIGPに  
認定されている“ヴィッテローネ・ビアンコ=白い若齢牛”の3種類の1種です。

トスカーナ州の食の都フィレンツェを代表し、「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」と  
呼ばれるTボーンもしくはLボーンの薪焼き骨付きステーキは、正式には  
こちらのキアニーナ牛を使用したことから始まります。

2018年より日本向けに出荷が開始となったイタリア最後の大物食材です。



ポイント!

今回人気部位のみでの購入が行えた背景は、現地で粗びきのキアニーナ・ハンバーグが  
売れており、端物の部位の需要があるからです。こちらは、挽き方やミックススパイスの  
配合等、さすがはイタリアな味わいです。将来的には取り扱いを行いますので、ご期待下さい。