

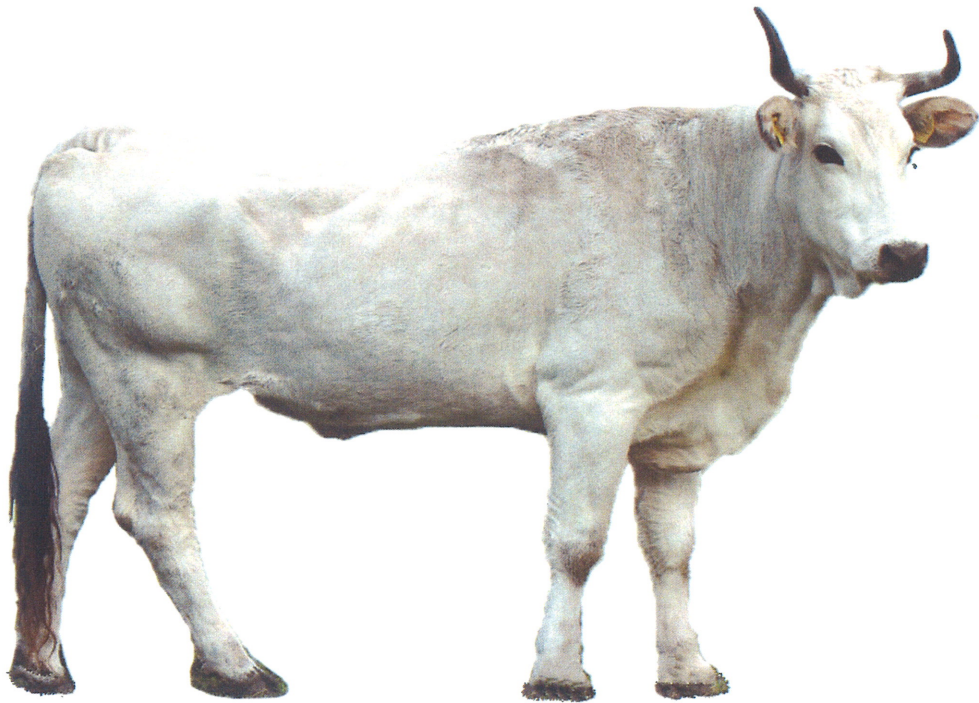
la Carne Chianina

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上げました。



イタリア
トスカーナ州



LA CARNE CHIANINA

イタリア・トスカーナ産 白牛 キアニーナ牛

イタリア・トスカーナ州より、大型の白牛 キアニーナ牛を空輸で入荷。T ボーン、L ボーン中心の人気部位のお届けが可能に。本物のイタリアの「ビステッカ・アラ・フィオレンティーナ」をぜひ！



La Carne Chianina – Fiorentina e Costata –

イタリア産 チルド キアニーナ牛 T ボーン フィオレンティーナ

イタリア産 チルド キアニーナ牛 L ボーン コスタータ

イタリア産 チルド キアニーナ牛 テスティーナ・フィレット

T ボーン 約 1000 ~ 1200g / pc

L ボーン 約 800g / pc

テストティーナ・フィレット (ヒレ先) 約 2000g / pc

品種：キアニーナ牛 性別：雄雌 混合 包装：シュリンク真空

賞味保持期限 現地カット後 25 日間 / チルド流通

エイジング：現地 21 日間

ポイント！

赤身肉を柔らかくする為の処置としてのエイジング。現地サプライヤーのチェントロ・カルニ・カンパニー社では、基本的には、日本向けに 21 日間行います。屠畜からカットとエイジング開始まで 1 週間要し、ある程度の水分を抜いた後のエイジングで、肉を落ち着かせる効果とほんのりとした熟成香を纏わせる効果をもたらせます。美味しい赤身の為の手間をかけております。



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。



キアニーナ渓谷で育つ本来は、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・アッラ・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。