



UNA TRADICIÓN DE MÁS DE 2000 AÑOS



**C**ecina (セシーナ) とは「塩漬けされ、自然、天日あるいは燻製して乾燥された肉」を指すスペイン語です。牛、馬、ウサギの肉を塩漬けにして作られますが、最も有名なセシーナは、スペイン北西部のレオン州とパレンシア州で牛の後ろ脚から作られ、塩漬け、燻製、自然乾燥されたセシーナ・デ・レオンのもので、PGI のステータスを持っています。その語源はラテン語の「乾燥した」という意味の「siccus」から来ており、「乾燥肉 (siccina)」が転じたと言われています。



## CECINA DE LEÓN I.G.P. - セシーナ・デ・レオン -

- |  |  |
|--|--|
| <p>【製造工程】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despieze.</li> <li>2. Salado.</li> <li>3. Lavado.</li> <li>4. Asentamiento.</li> <li>5. Ahumado.</li> <li>6. Secado o Curación.</li> <li>7. Bodega.</li> </ol> | <p>セシーナの歴史はとても古く、紀元前 4 年には『農業論』の中にその名が登場します</p> <p>原料肉の分割：タパ、バジージャ、コントラ、カデラの 4 部位に切り分けそれぞれに整形<br/>塩漬け：肉塊の脱水と完璧な保存を促進するとともに、典型的な色と香りの発達を促す<br/>洗浄：飲料用水を用いて表面に付着した余分な塩を洗い落とす<br/>融和：塩を均一に浸透させ、特徴的な香りとし色を生み出す生化学的プロセスを促進<br/>燻製：オークまたはトキワガシ※を使用し、ゆっくりと時間をかけて独特の香り風味を醸し出す<br/>乾燥又は保存処理：完全に熟成するまで、自然乾燥室に保存されます<br/>保管庫：最後に地下の熟成室に移され、そこでセシーナの成熟サイクルを完了します</p> |
|--|--|

※オークやトキワガシのドングリはイベリコ豚の餌となります

<p><b>外観</b> トーストしたようなやや濃い茶色</p>	<p><b>断面</b> チェリーレッド～ガーネットの色調（エッジ部分で濃いガーネット）</p>
----------------------------------	--

  

**Cadera (カデラ：ランプ) over 3kg**

- ももの中でも柔らかいお尻の部位。味に深みがありサシも多い。
- ももの内側の部位。最も脂肪の少ない赤身肉で、しっとりとした食感が特徴。

**Tapa (タパ：ウチモモ) over 4kg**

- 内股にあたる赤身の部位で、脂肪が少ないのが特徴。肌理はやや粗いですが柔らかく、肉質が均一。

**Babilla (バビージャ：シンタマ) over 3.5kg**

**Contra (コントラ：ソトモモ) over 5kg**

- ももの外側の部分で肌理は粗いがうまみがあり、サシも入る。

**味わい** 特徴的な風味でほんのり塩味があり、わずかに繊維質な肉。燻製による効果により、熟成の過程で特徴的な香りが生まれ、風味を引き立てます。部位によってジューシーさを与える霜降りを確認できます。

※記載の重量は IGP による最低重量（実際の製品はこの約 1.5 倍ほど）／原料肉（生肉）の最低重量は製品最低重量の2倍

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。