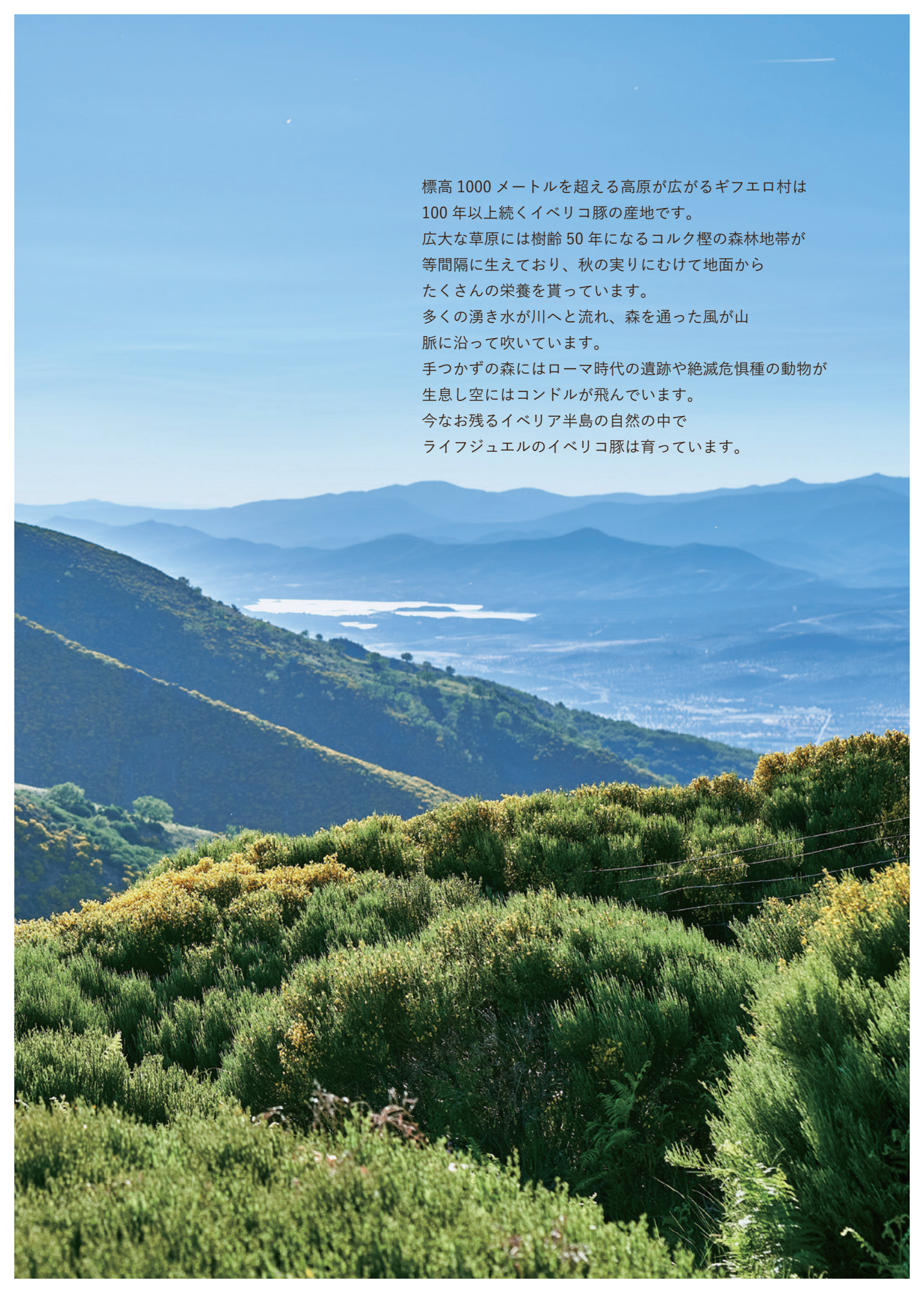


Life Jewel

スペインの首都マドリードから3時間





標高 1000 メートルを超える高原が広がるギフエロ村は
100 年以上続くイベリコ豚の産地です。

広大な草原には樹齢 50 年になるコルク樫の森林地帯が
等間隔に生えており、秋の実りにむけて地面から
たくさんの栄養を貰っています。

多くの湧き水が川へと流れ、森を通った風が山
脈に沿って吹いています。

手つかずの森にはローマ時代の遺跡や絶滅危惧種の動物が
生息し空にはコンドルが飛んでいます。

今なお残るイベリア半島の自然の中で

ライフジュエルのイベリコ豚は育っています。

イベリコ豚を大切に守り続けて



農場のご紹介

Presentation of farm

～産地へのこだわり～

ライフジュエルのイベリコ豚たちが育つ農場は『ギフエロ村』にあります。イベリコ豚の産地で最も標高が高く、海から遠い場所にあります。

乾燥した風が吹き、寒暖差の激しい環境で育ったイベリコ豚は特に脂の甘みが強く、生ハム作りにも最適です。



・スペインで最も歴史のあるD.O.

ギフエロは1986年に『原産地呼称制度(D.O.)』(スペイン政府が味と品質が特に優れているものを認定する制度)の認定をハモンイベリコの産地として初めて受けました。

PICK UP



ギフエロの放牧場

血統の管理や製品の規格に合わせて給仕の管理などを行っています。すべてのイベリコ豚は、耳のタグによってトレーサビリティ管理されています。



Dehesa (デエサ)

最高のイベリコ豚を育てる樾の木が続くデエサと呼ばれる森林地帯。ギフエロに絞った育成のため、育成頭数数が限られ希少価値が高い。

ご挨拶

The life jewel family introduction



山田悠平

ライフジュエル代表

10代の頃から飲食業に携わりながら世界を旅して食文化を学んできました。

スペイン旅行で出会ったイベリコ豚の生ハムに感動し、2カ月掛けてスペインを一周しながら各地のイベリコ豚生ハムを食べ比べしました。

その中でも最も美味と感じた、ここギフェロの農家に何度も訪れ、輸入販売を始めることが出来ました。

高くて美味しいはあたりまえ。
身近に手に入るもので美味しいこそが幸せとだと考えます。

フリアン・マルティン・サンチェス

フリアン・マルティン会長



90年近く続くイベリコ豚専門農家の3代目です。

農家と言っても、9個の工場があり、養豚から放牧、屠畜、熟成、加工まですべて自社で行う事の出来るギフェロ有数の企業です。

どのプロセスにおいても伝統を重んじながら、新しい技術、新しい感性を取り入れ、革新を起こし続けています。

ルイス・ミゲル

エクスポートマネージャー



ギフェロ近くの村で育ち、食のスペシャリストとして私たちにスペインの食文化を教えてくれるイベリコ豚の生産者であり、友人です。

日本にも毎年来て、流行の食文化
ライフジュエルの商品開発に生かしています。

7か国語に精通し、世界中を飛び回りながら
イベリコ豚を広めています。



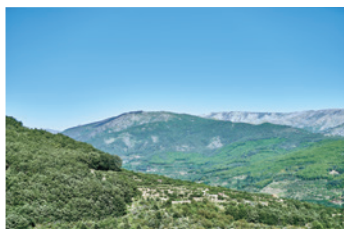
理想的な自然環境とローマから続く製法

美味しさの秘密

The secrets of pure taste

1

森が育む
『水』『土』
『空気』



ギフエロの広大な自然が与えてくれる
上質な水、土、空気は、どれも作物にとって大切なもの。

山から続く、清らかで澄んだ水が作物を潤し森が蓄えた
栄養分が肥沃な土壌を育み、たくさんの木々が新鮮な
空気を送り出してくれています。

当農場のイベリコ豚は、この様に豊かな
自然環境の中ですくすくと育ちます。

3

デエサの
良質な
『ドングリ』



最高のイベリコ豚を育てるために大切なデエサ
(ドングリが実る樫の木が続く森林地帯)。

当農場のデエサは約3500haで、樫の木がバランスの
取れた感覚で広大に広がっており、1本ずつに十分
な栄養がいきわたる為、ドングリが大きく実ります。

この様に良質なデエサを有しているおかげで、
当農場のイベリコ豚はより高品質な肉質になります。

2

高い標高と
昼夜の
『寒暖差』



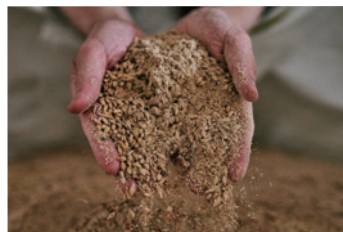
ギフエロは標高1080mと高く、通年山脈から吹く
冷涼な乾燥した風の恩恵を受けています。

南部の産地が標高600m前後なのに対して、
ギフエロは1000m以上の標高があります。

寒暖差のある厳しい寒さの中で育ったイベリコ豚は
霜降りの脂身を蓄え、良質な肉の旨味を味わえます。

4

研究された
『自社飼料』



当農場では、ドングリが実らない時期は長年の研究
で培った自社飼料で給仕しています。

どの季節においてもイベリコ豚の肉質を
高品質に出来るように徹底して管理しています。

この自社飼料も、これで完成ではなく
日々、より良くなるよう自社で研究を続け
品質の更なる向上に力を入れています。

おいしい生ハムが出来るまで Production processes



1

『飼育』



広大なデエサの中ですくすくと育てます。
ギフェロに絞った育成で育成頭数が限られるため
希少価値が高くなります。

2

『屠畜』



早朝、選び抜かれた個体の中から屠畜されます。
イベリコ豚たちは、1匹ずつ丁寧に二酸化炭素を使い
苦痛なく眠るように屠畜されます。

3

『加工』



HACCP導入工場にて規格の検査や製品のチェックを
専門のスタッフがを行い、日付のスタンプと
トレーサビリティに関連付けたIDタグが付けられます。

4

『塩漬け』



生ハムを適切な温度、湿度の中で、1本ずつ両面に
海塩をすり付け、積み重ねます。
1日1キロの計算で海塩は新しく追加され、しっかりと
塩漬けします。

5

『乾燥と熟成』



生ハムは、最低6か月間は乾燥室に吊るされた後
『ボデガ』と呼ばれる熟成庫に移動されます。
その後、適切な温度、湿度の下、様々な要因に
注意を払いながら長期間熟成されます。

6

『完成』



長期熟成の後、専門の職人が『カラ』と呼ばれる
スティックで肉の香りと状態をチェックします。
品質が保証された物だけが当社の生ハムとして
完成し、最高の香りと味わいをお届けします。

TOPICS



いま注目のイベリコ豚








イベリコ豚はイベリア種 100% 純血、もしくは
 イベリア種とデュロック種を交配させた豚（イベリア種 50% 以上）のうち、
 スペイン政府（メサ・イベリコ委員会）が
 正当性を決定したものをイベリコ豚と言います。

成長速度が遅い上に、放牧してたくさん運動するので
 アミノ酸の元となる、肉の色素タンパク質が他の豚よりも数が多くなります。

植物性の脂も上手に蓄える体質で、上質なものはドングリを
 食べて育ち、オレイン酸が豊富で甘く口どけの酔い
 ヘルシーな脂なので、注文されている豚の品種です。

イベリコ豚の血統とランク

血統	 食べている	 食べていない	
100%	 100%イベリコ・ベジョータ	100%イベリコ・セボ	} 生ハムとして 流通
75%	 イベリコ・ベジョータ	イベリコ・セボ	
50%	 イベリコ・ベジョータ	イベリコ・セボ	} 生肉として 流通

餌と飼育場所

血統

タグの色

餌とタグの色の関係

イベリコ・ベジョータ

デエサでドングリや
 その他自然の産物のみを
 食べさせたイベリコ豚



100%イベリコ・ベジョータ

75%イベリコ

50%イベリコ



イベリコ セボ・デ・カンポ

デエサでどんぐりや自然の
 産物を食べ、穀物飼料も
 与えられたイベリコ豚



100%イベリコ

75%イベリコ

50%イベリコ



イベリコ・セボ

農場（養豚場）で飼育され
 穀物飼料を食べて
 飼育されたイベリコ豚



100%イベリコ

75%イベリコ

50%イベリコ



ライフジュエルの商品

Products

※商品はすべてイベリコ豚の商品です。

- 生ハム商品 -

[ハモン デベジョータ 100% イベリコ]



純血統 100% の
イベリコ豚で
作る生ハム。
希少な一品。
48 か月熟成

[ハモン デセボ イベリコ]



イベリコ豚の
生ハム。赤身の
うまみと脂身の
甘さが特徴。
血統 75% 以上
24 か月熟成

[サラミイベリコ]



フィレ肉を使って
仕上げたサラミ。
黒コショウが
良いアクセント。

[チョリソイベリコ]



ロース肉などを
あらびきにする
ことで香辛料と
のバランスが
格別です。

[コピタイベリコ]



肩ロースを
そのまま熟成
させたハム。
少しあぶって
食べるのも
おすすめ。

[サラミ 原木]



厚切りにして
食べたいときや、
料理に使いた
いときにおす
め。チョリソ
もあります。

[ハモンイベリコ原木]



本場の味わいそのままに
最も伝統的な形で
ハモンイベリコを
提供いたします。

100% / セボ 各ランク
お問い合わせください。

上記の商品のほかにも
お取り扱いがございます。
季節限定でお取り扱い
している商品もある場合が
ございますので、どうぞ
お問い合わせください。

- 生肉商品 -

[肩ロース]



肉のうまみが
詰まった部位。
ステーキに
おすすめ。

[スペアリブ]



煮込み料理が
おすすめ

[タン]



臭みが少なく
料理の幅が
広がると
好評です。

[バラ]



イベリコ豚の
サラッとした
脂身の良さが
出ています。

[プレサ]



脇の付け根の
部位。
上品な味わいで
しゃぶしゃぶが
おすすめ。

[トントロ]



火を通して
も柔らかく、
ジューシーさが
冷めても残
ります。中
華料理にも
おすすめ。

ライフジュエルおすすりレシビ



脂に特有な甘みと香りがあり
数々の人を虜にしたイベリコ豚の
おすすりレシビを教えちゃいます！

イベリコ豚スペアリブの 柔らか揚げ

あのスペアリブがこんなにも柔らかく！

材料

A	スペアリブ	1本
	玉ねぎ	1個
	人参	1本
	ニンニク	2かけ
	生姜	少々
	オリーブの葉	2枚
B	擦りおろしニンニク	少々
	擦りおろし生姜	少々
	薄口醤油	0.5mg
	酒	0.5mg
	卵黄	1個
	片栗粉	適量

作り方

- ① スペアリブを調理酒でフランベします。
- ② ①のスペアリブをAと共に鍋に水で1時間ほど下煮します。この時、沸騰するかしないかの温度で！
- ③ Bで衣を作り②のスペアリブにまともせ、170度の油で揚げる。
- ④ 揚ったら皿に盛り付けて完成。

イベリコ豚の 焼肉丼

門外不出の黄金のタレ！

材料

豚トロ	1つ
醤油	大さじ2
紹興酒	大さじ2
砂糖	大さじ1.5
オイスターソース	小さじ1
酢	小さじ1
お好みでおろしニンニク	少々
一味唐辛子	少々

作り方

- ① 豚トロを0.5～0.8ミリの薄さでカットする。
- ② 豚トロの両面をフライパンでしっかりと焼く！
- ③ 豚トロ以外の材料を全て混ぜたものをフライパンで②と絡める。
- ④ 小ネギや長ネギなどを上のにせ皿に盛り付け完成。イベリコの甘みがしょっぱいタレに合う！

人の心も自然も豊かな小さな村

ギフエロ村のご紹介

Presentation guijuelo

人口 5660 人

ギフエロの旗

面積 63.23/km²

標高 1010m

アクセス

マドリードからバスでサラマンカ（2時間半）まで、サラマンカからギフエロまで（2時間）ほどで行ける。もし車を使えばハイウェイで4時間程。マドリードからサラマンカまで電車であれば1時間半ほど。

特徴

現在のギフエロは中世の間にレオネ王によって設立され、人口が増加し、1833年に現在のサラマンカ地方に加入しました。
豚肉製品産業はギフエロで最も重要な産業の1つでもあります。
ギフエロの村に入れば大きな工場が何件も見え、村と周囲には加工メーカーが70軒ほどもあります。
村の中心部を歩けばハモンイベリコを扱うお店が色々あり、どの店も素朴だが趣ある外観でつい立ち止まって見てしまうほどです。







プロの作り手 と 料理人の 美味しい関係

ギフェロ産のイベリコ豚は、一流の料理人にも使って頂いております。直販にこだわるのはお客様と顔が見える関係でありたいから。本当に良い物だけにこだわる職人たちにギフェロ産のイベリコ豚を選ぶ理由を聞いてきました。

レストランテ・ドン・マウロ



当たり前のことですが、最高のサービスと最高の料理を常に提供し続けることが1番大事です。あらゆる地域から食材の情報を集めます。そして原材料や製法を確認しながら試食もします。その後大事なのが、必ず生産者のもとに行き自分の目で全てを確認してから料理に取り入れます。これは創業当時からずっと続けてきたことです。イベリコ豚を仕入れるにあたって産地はとても重要です。スペインの料理人であればギフェロ産のイベリコ豚が一番で在る事は知っています。しかしイベリコ豚やギフェロ産だから使うという事では無く、常に最高の食材を求め、その他の産地その他の豚で比べています。その上でギフェロ産のイベリコ豚を使っているのです。



生ハムの原木は表と裏で味が違います。なのでドンマウロでは常に二本の生ハムを切って1つのお皿で違う味が楽しめるように提供しています。



政府認定の生ハムを切る専門の職人「コルタドル」が一枚一枚丁寧にカットし盛り付けた生ハムプレートがとても美しいです。

店名 レストランテ・ドン・マウロ
店主 ロベルト ロドリゲス

スペインの都市サラマンカで20年続くレストラン・ドンマウロは都市の中心地で最も大きい200席を誇るレストランです。弊社の契約イベリコ農家から創業時より食材の仕入れを行い、生ハムを切る専門のコルタドルと呼ばれる職人もいるほどのこだわりがあります。

Plaza Mayor 19, サラマンカ スペイン
電話番号 +34 923 28 14 87
営業時間 日 8:00 ~ 24:00
月~土 8:30 ~ 24:00

いま、飲食店が飽和している中いろんな食材が市場に出てきています。肉や魚、野菜など日本に限らず世界各国から新しい食品が紹介され、中には扱ったことのない食材も多くあります。もちろん古くから使われてきた食材もあります。その中で常に食の最先端にいるためには常に良い食材と出会う努力をしなければなりません。良い食材と美味しい料理を求めることで良いお客様と巡り合えるからです。なんとなく普段食べている生ハムですが、実はイベリコ豚の生ハムにはランクや熟成期間の違いがあって、ライフジュエルの生ハムは和食にも使えるほど、素材の甘さがあります。そういった食の発見をお客様に伝え、素材の可能性を発信して行きたいと考えています。



鮮魚鮮菜 鯛縁



カットする部位や脂の入り具合で、その日に出す料理を決めています。



イベリコ豚のスペアリブで作った、泡盛の卓袱煮。



生ハムに合うのはワインだけ…の常識にとられず、ひと手間加えることでは日本酒に合う生ハムを提供しています。



全国各地の旬の素材を使用した見た目も美味しい絶品の和料理をひとつひとつ丁寧に料理してくれます。

店名 鮮魚鮮菜 鯛縁
店主 武田 博行

資格
厚生大臣認定 日本料理専門調理師
厚生労働大臣許可 職業訓練指導員
全技連マイスター
調理師技術センター 食育推進員
厚生労働大臣認定 日本料理技能士
... etc

埼玉県 坂戸市 泉町 3-3-8 1F
電話番号 049-299-6653
営業時間 ランチ
11:30 ~ L.O. 13:00
ディナー
17:00 ~ 22:00



肉バル KACCHAN

肉バルかっちゃんはこちら、西口が本店になりまして、気軽に来れる肉バルを目標にして2015年からオープンさせてもらいました。今は都内を中心にフランチャイズとして広がっていき、どの年齢層にも利用してもらえるような美味しい肉バルを目指しています。

生ハムを最初に頂いた時はやっぱり感動がすごかったです。既製品の冷凍で届く生ハムを使っていたので、それは感動が無くておつまみの一つとして食べていましたが、ベジータを食べると旨みも脂の乗り方も違うという感動がある中で、生肉も色々な部位を試食してみました。その時に冷めても、お肉自体が軟かいと感じたんですよ。肉バルでは一人で来る方はあまりいらっしゃらなくて3〜4人のパーティ利用のお客様が多いので、そうなる時間が経ったお肉が出てしまうのでそういった際に品質が保ちやすいお肉だなと思いました。なのでこれからもイベリコ豚もメインにして提供したいと思っています。



鶏・牛・馬・豚など様々な肉料理をお手軽な値段から提供しています。



その日厳選した部位のみを使用した肉寿司。必ずご賞味いただきたい一押しメニューです。



木の温もりが感じられる暖色系の落ち着いた外観。ゆっくりとお食事されたい方もパーティーシーンにも向いています。



明るい店内は木目調で統一され、カウンター席、テーブル席、ソファ席があり着席40名、立食で50名まで可。

店名 肉バル KACCHAN
池袋西口本店
店主 笠川 大海

気軽に来れる肉バルを目標にして2015年にオープン。どの年齢層にも利用してもらえる様な美味しい肉バルを目指し、都内にフランチャイズを展開中。

東京都豊島区池袋2-57-11
電話番号 03-6912-7381
営業時間 17:00～翌0:00
(L.O. 翌0:00)

CREDIT

シエラベルデ



マドリード市内中心部、カジャオ駅付近にある、生ハムも扱う人気シーフードレストラン。生ハムから魚介類まで、最高の食品と料理でマドリードの人々や、旅行者のお腹を朝食から夕食までを満たします。

Calle GranVía、62、28013 マドリード スペイン

電話番号 +34915 47 39 10

営業時間 9:00 ~ 翌 0:00

炭火焼きバル フォンターナ



大塚駅南口から徒歩1分のバル。カウンターもあるのでお一人様から団体まで対応。ライフジュエルのハモン・イベリコはもちろん、炭火で丁寧に焼き上げお肉好きの欲求を満たします。名物「デミもつ煮込み」も必食です。

東京都豊島区南大塚 3-53-5 近藤共同ビル 1F

電話番号 03-5956-0090

営業時間 ランチ 月～金 11:30 ~ 14:00 定休日 日曜日
土 12:00 ~ 15:00
ディナー 月～金 17:00 ~ 24:00
土・祝 17:00 ~ 23:00





会社名：合同会社ライフジュエル
所在地：東京都中野区 4-7-12 1F
代表者：山田悠平、舟根稔人
TEL：03-6382-5494
FAX：03-6382-5495
WEB：lifejewel.com
MAIL：info@lifejewel.com