

SPANISH PORK

ブティファラ
Butifarra



020319

カベサ・デ・ハバリ
(天然イノシシと豚耳のテリーヌ)
Cabeza de jabali



16010099

チョリソ
Chorizo



16010091

フエ
Fuet



16010091

加熱ハム
Cooked ham



16010099

ラコン・ハム
Lacón



16024110

ロモ (熟成ロース肉)
Cured loin



16010091

モルシージャ
(豚の血入りソーセージ)
Morcilla (blood sausage)



16010099

サルチチョン (サラミ)
Salchichón



16010091

チョップド
Chopped



16024110

ハモンセラノ
Serrano ham



02101131 / 02101981

ロンガニサ
Longaniza



16010091

モルタデラ
Mortadela



16010099

サルチチャ
(豚肉のソーセージ)
Pork sausage



020319

ソブラサーダ
(チョリソ味のバテの腸詰め)
Sobrasada



020319

チストーラ
(バスク地方のソーセージ)
Chistorra



16010091

ハイテク技術を導入して作られる伝統製品
Traditional products produced with the highest technology



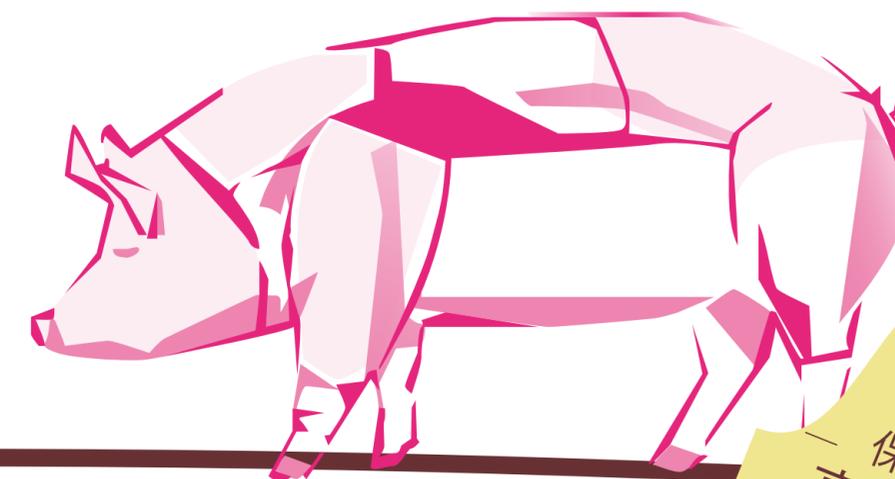
Interporc



SPANISH PORK

安全・高品質・トレーサビリティ・バラエティ・汎用性
Safety・Quality・Traceability・Variety & versatility

おいしいスペインの伝統製品を食べよう！
Enjoy traditional Spanish products!



INTERPORC

(白豚生産加工者協会)

スペイン産白豚産業の全バリューチェーンを代表する組織

(Inter-professional Agri-food Organization of White Pork)
Represents the whole value chain of Spanish white pork sector

www.spanishpork.jp
www.interporcspain.org



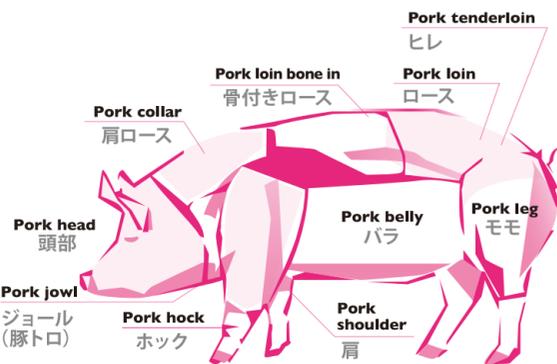
www.spanishpork.jp
www.interporcspain.org

部位・Cutting



畜産副生物・骨・Offal and Bones

Interporc



www.spanishpork.jp
www.interporcspain.org



ネット脂肪皮なし <i>Pork neck fat, rindless</i> 020910	豚脂皮なし <i>Pork cutting fat, rindless</i> 020910	ジョール(豚トロ)皮付き <i>Pork jowl rind on</i> 020329	ジョール(豚トロ)皮なし <i>Pork jowl rindless</i> 020329	骨付き肩ロース <i>Pork collar bone in</i> 020329	骨なし肩ロース <i>Pork collar boneless</i> 020329
背脂肪皮なし <i>Back fat rindless</i> 020910	前肉 ジョールなし、豚足なし、ストレートカット肩肉 <i>Pork fore end, without jowl, front feet straight cut pork shoulder</i> 020329	肩肉 V字ハンドカット <i>Shoulder cut V with front feet</i> 02032219	肩肉 ラウンドカット <i>Round cut pork shoulder</i> 02032219	骨なし肩肉皮なし <i>Shoulder boneless rindless</i> 02032911	肩バラ <i>Pork riblet</i> 02032913
前スネ <i>Pork front hock</i> 020329	骨付きロース、ヒレ <i>Pork loin bone in, with tenderloin</i> 020329	骨なしロース正肉 山付き <i>Pork loin boneless with loin chain</i> 020329	骨なしロース正肉 山なしバラ先付 <i>Pork loin boneless without loin chain with rump</i> 020329	骨なしロース正肉 山なしバラ先なし <i>Pork loin boneless without loin chain without rump</i> 020329	バラ皮なし (ペリーシート) <i>Pork belly sheet-ribbed rindless</i> 02032915
ヒレ 頭付き <i>Pork whole tenderloin</i> 020329	ヒレ 頭なし <i>Pork tenderloin tip off</i> 020329	ヒレ頭 <i>Pork tenderloin tip</i> 020329	ロインリブ/バックリブ <i>Pork loin ribs</i> 02032913	バラ 骨付き、皮付き <i>Pork belly bone in rind on</i> 02032915	ラード <i>Pork lard</i> 020910
スペアリブ <i>Pork spare ribs</i> 02032913	胴体(ロース・バラ)頭部なし、ヒレなし <i>Pork middles cut without head, tenderloin</i> 020329	バラ 骨なし <i>Pork central cut boneless</i> 020329	もも 豚足付き <i>Pork leg feet on</i> 02032211	もも 骨付き、ラウンドカット、豚足なし <i>Round cut pork leg bone in feet off</i> 02032211	もも 骨なし、皮なし <i>Pork leg boneless rindless</i> 02032955
ともズネ 皮付き、骨付き <i>Pork hind hock bone in rind on</i> 020329	ともズネ、皮付き、骨なし <i>Pork hind hock boneless rind on</i> 020329	赤身トリミング50/50 <i>Pork trimming 50/50</i> 02032955	赤身トリミング70/30 <i>Pork trimming 70/30</i> 02032955	赤身トリミング80/20 <i>Pork trimming 80/20</i> 02032955	赤身トリミング90/10 <i>Pork trimming 90/10</i> 02032955

大腿骨 <i>Pork femur bone</i> 020329	上腕骨 <i>Pork humerus bone</i> 020329	尾骨 <i>Pork tail bone</i> 020329	膝骨 <i>Pork knee bone</i> 020329	全頭部 <i>Pork whole head</i> 020329
半頭部、耳付き、ツラミ付き <i>Pork head halves with ears and cheek meat</i> 020329	ハラミ 膜無し <i>Pork diaphragm without membrane</i> 020329	ハラミ 膜付き <i>Pork diaphragm with membrane</i> 020329	レバー <i>Pork liver</i> 020641	タン <i>Pork tongue</i> 020649
ノドンコツ <i>Pork trachea</i> 020649	サオ <i>Pork penis</i> 020649	タマ(ホーデン) <i>Pork testicles</i> 020649	背骨 <i>Pork rosary bone</i> 020329	胸骨 <i>Pork sternum bone</i> 020329
ハツ <i>Pork heart</i> 020649	マメ <i>Pork kidney</i> 020649	ガツ <i>Pork stomach</i> 020649	鼻 <i>Pork snouts</i> 020649	耳 <i>Pork ears</i> 020649
チラガー(豚顔皮) <i>Pork mask</i> 020329	豚足(前足) <i>Pork front feet</i> 020649	豚足(後足) <i>Pork hind feet</i> 020649	豚バラ軟骨 <i>Pork belly softbone</i> 020329	ネック骨 <i>Pork neck bone</i> 020329
背ガラ <i>Pork back bone</i> 020329	ムーンボーン(スネの骨) <i>Pork moon bone</i> 020329			

