

2023年9月12日

『BützLABO (ブッツラボ)』シリーズに待望の生ハム&サラミが 新登場！！しかも6種類楽しめるアソートです♪



ブッツ・デリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木 康成）は、2023年9月12日に食べ切りサイズのおつまみ『BützLABO（ブッツラボ）』シリーズの新商品を発売いたします。

■ 6種類楽しむ生ハムサラミ

人気のスペイン産生ハム2種類と、イタリアの職人に学んだ伝統のレシピによりつくられたオーストリア産サラミ4種類を手軽にお召し上がりいただける、食べ切りサイズのアソートです。

そのままビールやワインのおともにどうぞ。

6種類を食べ比べて、味わいの違いをお楽しみください。

①ハモンセラノ（スペイン産）

世界三大生ハムの1つに数えられる、スペインを代表する生ハムです。厳選されたスペイン産の豚もも肉を12か月熟成しており、肉本来の旨みや独特の熟成香、しっかりとした肉質をお楽しみいただけます。

②フェネルサラミ（オーストリア産）

伝統的なハーブであるフェネル（ウイキョウ）を練り込んだ中挽きサラミです。フェネルの爽やかな甘い香りが肉と脂の旨みを引き立たせ、独特の味わいがやみつきになる一品です。

③コッパ（スペイン産）

デュロック種50%の豚肩ロース肉を、ブラックペッパー・ガーリック・ナツメグなどのスパイスで風味付けした生ハムです。肩肉特有の凝縮感のある味わいが特徴です。

④ミラノサラミ（オーストリア産）

豚肩肉と少量の脂肪を均一に挽いて熟成させた細挽きサラミです。コリアンダー・ブラックペッパー・ガーリックなどのスパイスの香り、ほのかに感じる酸味と深い味わいが特徴です。

⑤ナポリサラミ（オーストリア産）

ワインで香りづけされた中挽きサラミです。濃厚な肉の旨みと繊細な香り、熟成サラミならではの甘み、ブラックペッパーのアクセントをお楽しみいただけます。

⑥ナポリサラミピカンテ（オーストリア産）

パプリカやチリペッパーのスパイシーな風味が特徴的な中挽きサラミです。噛みしめる程に旨みと辛みが口いっぱいになり、お酒が進みます。

*本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください。

*『BützLABO（ブッツラボ）』のおつまみは、『おつまみ砂肝スモーク』『おつまみ合鴨の燻製』『おつまみ牛タンチップ』『スモークレバー 一味唐辛子つき』『おつまみ炙りガツ』『モルタデラ&ビアヴルスト』『6種楽しむ生ハムサラミ』の7品となります。