

アグリコーラ・コロリン社とは？

「生産地から食卓へ」



アグリコーラ・コロリン社は、

創業者であるJose Marcial Benitez Gomez (ホセ・マルシアル・ベニテス・ゴメス) とその一族が 当時最先端の技術でイベリコ豚の食肉加工において、その脈々と続く伝統的なイベリコ豚の持ち味を活かす信念の元に設立されました。

不断の努力が実を結んだのは2003年、地元で深い信仰の聖地とされるモレーナ山脈で

製造したコロリン社のイベリコ豚の肉質と味わいは実に評価高く、苦難を乗り越えた経営者の誇りを反映し、これぞコロリン社独自のイベリコ豚商品が完成致しました。



コロリン社のイベリコ豚原生林



コロリン社の所有するドングリの櫨の木が生い茂る原生林とその農場は、アンダルシア州のイベリコ豚生産メッカとされるモレーナ山脈にあり、その面積は約330ヘクタールを数えます。甘みが比較的強いとされるエンシナ種のドングリが生る櫨の木が広がる峡谷に位置し、この恵まれた地形環境がコロリン社の高品質なイベリコ豚を生み出すキーポイントになっております。

コロリン社のイベリコ豚は、その抜群の原生林の自然環境の中で18-24ヶ月間自然放牧されます。春と夏は自然のハーブ草と穀物飼料を混ぜた飼料を与え、秋と冬の間にベジータ規格に仕上げるためエンシナ種のドングリを食します。

創業時から守り抜いてきたコロリン社のイベリコ豚哲学があるからこそ、コロリン社のご案内するイベリコ豚商品は一貫して安心、安全な自然主義に拘り、一級品としての品質を常に目指しております。



•コロリン社のイベリコ豚カット工場



コロリン社で生産するイベリコ豚精肉商品はプレッサ、セクレト、ヒレ肉等全て、際立つ職人技且つ厳しい目で厳選された原木から仕上げられます。

コロリン社は熟成生ハム(ハモンイベリコ)についてもレベルの高い職人技で、品質に絶対の自信を持っております。最低24ヶ月熟成であります。ハモン1本1本は単量に個体差があり、一律に同じ熟成とすることはできません。故に熟練の職人が、1本1本大切に最良の状態を見極めて独自の熟成で仕上げしております。



・コロリン社の商品ポリシー

コロリン社はイベリコ豚の枝肉原木から得る全ての部位で、その各部位商品の品質の向上に取り組むべく常に考えております。厳しい目で枝肉原木を選びすぐることに加え柔軟な御商売姿勢でお客様と向き合いたく思っております。

これまでのコロリン社のメーカーとしての深い経験と製造ノウハウを活かし、以下の4つの項目を常に念頭に置いて業務に取り組んでございます。

製造工程の品質管理コントロール

自然主義に根ざしたイベリコ豚の放牧飼育

最高品質の商品製造

高品質ながらも市場に受け入れられる価格追求

以上





SPAIN

Francisco José Benítez Cano

0034 606 74 14 89

pacobenitez.coloryn@gmail.com

www.coloryn.com
