



# ジャンボン・ド・バイヨンヌ 自然が生み出す味わい



フランス南西地方産



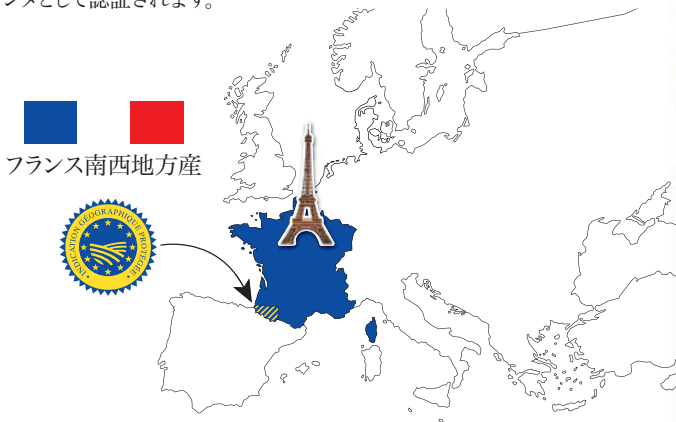
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

*Jambon de Grande Origine*



# ジャンボン・ド・バイヨンヌ、 1000年の歴史、1000年の蓄積

その歴史と、伝統を重んじた生産者の技術の蓄積によって、ジャンボン・ド・バイヨンヌは、1998年に、**地理的表示保護 (I.G.P.)** を受けました。これにより、指定された産地で**厳しい製造工程の条件の下**作られた製品のみがジャンボン・ド・バイヨンヌとして認証されます。



## ジャンボン・ド・バイヨンヌの特徴

- ジャンボン・ド・バイヨンヌの原料には**フランス南西部で生産された豚のみ**が使用され、その豚には**同地域で栽培されたとうもろこし**が与えられています。
- 世界でただひとつ、**太古の海洋水脈によって形成された塩、すなわちサリスド・ベアルヌの岩塩**を使っている生ハムです。
- **塩蔵と熟成が限られた地域**で行われている生ハムです。そこは**フランス南西部の大西洋とピレネー山脈とアドゥール川流域に囲まれた地域**であり、**フェーン現象**による暖かくて乾燥した南風が吹き込みます。この特別な自然環境が、**ジャンボン・ド・バイヨンヌの熟成を促します**。
- **品質の保証として**、バスクのシンボルでもあるローブリューがの生ハムの表面に焼印され、商品ラベルにも印刷されます。

## ジャンボン・ド・バイヨンヌ のタルティユヌ



### 1 人分の材料：

田舎パン薄切り2枚  
ジャンボン・ド・バイヨンヌのスライス2枚  
んにく1片  
タップナード  
トマト1個  
玉ねぎ1個  
モッツアレラ・チーズ1個  
シブレット  
バジリコ  
胡椒

### 作り方：

オーブンをあらかじめ180°Cに加熱します。  
玉ねぎとトマトは薄切りにします。  
薄切りにしたパンを軽くトーストして、んにくを  
こすり付けます。タップナードをぬって、トマトと  
玉ねぎを3-4枚、モッツアレラ・チーズの薄切り  
を載せ、オーブンで約5分間トーストします。オー  
ブンから取り出しジャンボン・ド・バイヨンヌの薄  
切りをのせ、お好みによりシブレット、バジリコの  
細切れ、胡椒を上から掛け出来上がり。

## メロン、 ピレネー産ブルビ・チーズと ジャンボン・ド・バイヨンヌ のサラダ

### 4 人分の材料：

サラダ菜1個  
メロン1個  
ブルビ・チーズ200g  
ジャンボン・ド・バイヨンヌの薄切り4枚  
レモン汁大さじ4  
オリーブオイル大さじ4  
タイム小さじ1  
塩、こしょう

### 作り方：

メロンは皮をむいて、小さな角切りにします。  
ジャンボン・ド・バイヨンヌの薄切りは、短冊  
切りにします。  
ブルビ・チーズは角切りにします。  
ソースを作ります。レモン汁をボールに入れ  
て、塩・こしょうをしてよく混ぜます。  
そこにオリーブオイルを入れて、乳液上にな  
るまで、よくかき混ぜます。そして、タイムを  
加えます。  
サラダ菜、メロン、ジャンボン・ド・バイヨンヌ、  
ブルビ・チーズの角切り、ソースをサラダボー  
ルに入れて混ぜ出来上がり。盛り付ける前  
に、もう一度混ぜます。



## ジャンボン・ド・バイヨンヌ のスライス(シフォナード)

### 4人分の材料：

ジャンボン・ド・バイヨンヌ・薄いスライス  
約10枚  
パン  
オリーブオイル  
にんにく  
トマト  
ピマンデスペレットのパウダー

### 作り方：

パンは、あらかじめ薄切りにして焼き、表面  
にんにくをこすり付けて香りを移します。  
そして、トマトを半分に切って、種を取り除  
き、にんにくと同様にパンにこすり付けて香  
りを移します。

オリーブオイルを軽くかけて、ピマンデス  
プレットのパウダーをごく少量振りかけま  
す。最後に、バラの形に飾ったジャンボン  
・ド・バイヨンヌのスライスを添えていた  
だきます！

ジャンボン・ド・バイヨンヌ協会

CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Route de Samadet - 64410 ARZACQ

Tel.: +33 (0)5 59 04 49 35 / Fax: + 33 (0)5 59 04 49 39

email: jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

Site: [www.jambon-de-bayonne.com](http://www.jambon-de-bayonne.com)



ジャンボン・ド・バイヨンヌのサイトは、  
スマートフォンでご覧いただけます。



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Jambon de Grande Origine