

# ギネス世界記録達成

## 1本143万円の最高生ハム

血統100%の最高級イベリコ豚専門店タイシコーポレーション(大阪市、山本真三社長)では、1本142万9千円で販売した5年熟成生ハムが、これまでの記録であった58万2200円を更新し、「最も高額なハム」としてギネス世界記録に認定され、5月3日に公式認定証が届いた。スペインにもう一本ある同じ生ハムを使って「世界一高い生ハムの試食会」を6月下旬に開催し、その後フランスでの販売を予定している。

◇通常半年の飼育を1年半に。5年熟成に耐えられる豚に育てた「奇跡の生ハム」

同社は2003年よりイベリコ豚の輸入を開始、2017年スペインに直営農場を設立し、国内で唯一、現地に直営農場を持つイベリコ豚専門店。

イベリコ豚はその飼育法・飼により3ランクに分けられるが、どんぐりを食べて生育するのは最高級のベジョータのみで全体の10数%。その中で血統100%のものは全体の僅か2%。同社では血統100%、かつ樹齢200年以上のどんぐりを与えて育てた最高級ベジョータを「レアル・ベジョータ」と定義している。今回ギネス世界記録

に認定されたのは、そのレアル・ベジョータを5年熟成された生ハム。熟成期間が長いほど、どんぐりを食べるイベリコ豚特有のナッツ臭のような深い旨味が出てくる。しかし、体格の小さい豚では熟成期間が長いと塩分が入りすぎ、身も固くなるため、5年熟成に耐えるには10kg以上が必要。放牧で飼育するイベリコ豚を実際にこの理想の体重まで育てるのは非常に困難なため、熟成期間は2年が通常。同社商品はそれでも4年熟成を通常としているが、今回は

それをさらに1年上回る5年熟成で仕上げた。

豚1頭に対して約1Rmの土地で放牧し、樹齢200〜400年のコルク樫のどんぐりを与え通常半年での出荷を1年半育てて出荷。全体で2%ほどしかないレアルベジョータの中で5年熟成に耐えられる豚は、同社推定で0.01%以下と、まさに「奇跡の生ハム」

これを1本142万9円で大阪市内の会社経者が購入し「最も高級ハム(脚)」としてギネス世界記録に認定された。

◇社名・住所  
タイシコーポレーション(株)  
557-0011 大阪市西成区天下茶屋東2-13-29 電話06-6631-1166 FAX 06-6627-9711

オンは  
ツク  
研

※一線下さいへ

株式会社

〒48-1122 TEL075-641-5306

株式会社

〒11-22 TEL03-3444-0721