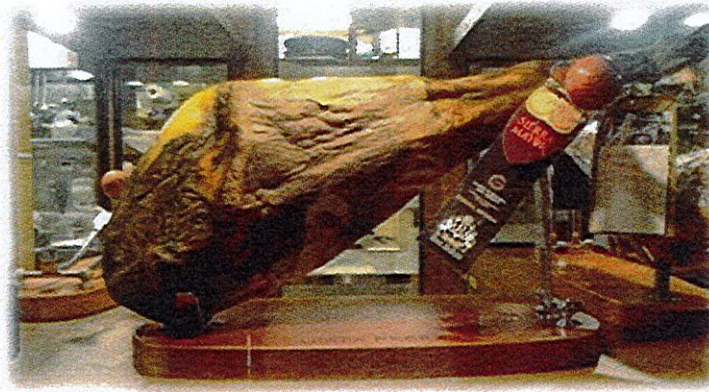


だいしん  
なんば  
かわらばん Vol.3



スペイン政府認証の最高級豚、レアル・ベジョータを提供！

イベリコ豚専門店 IBERICO-YA 心斎橋店



スペイン原産で、世界最高峰と名の高いイベリコ豚。

どんぐりのみを食べて育つため、不純物が少なく、肉質がよいと評判である。

日本でイベリコ豚の輸入が解禁されたのは、先代社長による粘り強い交渉の賜物。

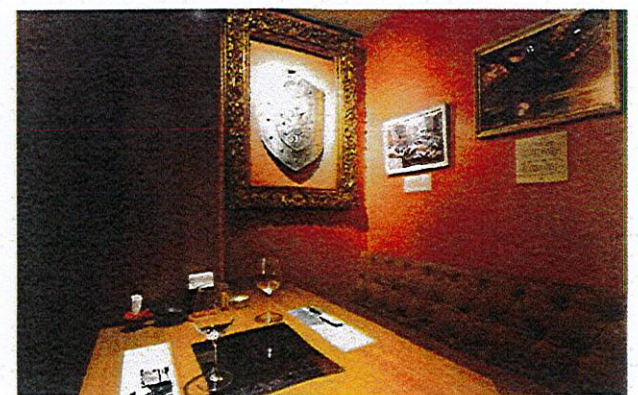
取り扱う最高品種は、“世界一高い生ハム原木”としてギネス認証を受けている。

高級感に重きを置き、主なターゲットは経営者。

店内には少人数の隠れ個室があり、接待や記念日などハレの日の利用が多いとのこと。

生ハムの原木を1本まるごとキープできるのもお店の特徴の一つ。

店長、大西さんにお話を伺いました。



Q. イベリコ豚のおすすめポイントは？

A. 脂が甘い。オレイン酸の含有量が多く、コレステロール値を抑える効果があり、  
お肌や美容にも良い。

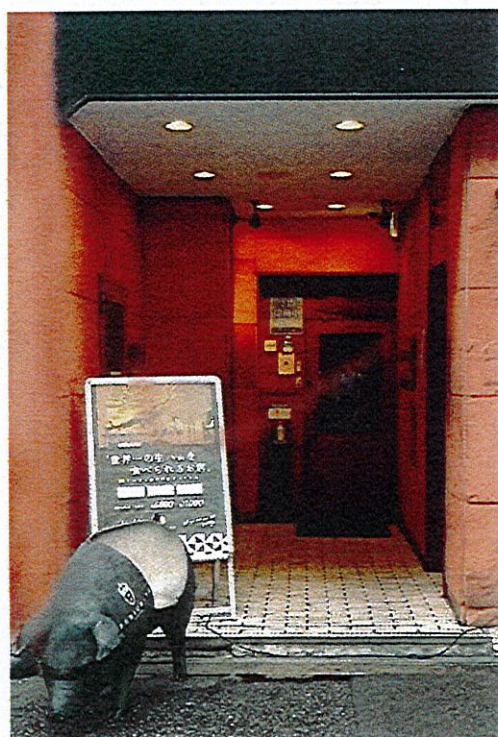
Q. おすすめメニューは？

A. イベリコ豚のローストポーク



首、肩の付け根の部位である、セクレト (secreto: 秘密) を使用。

1頭200kgのうち約500gしかとれない希少部位であり、かつてはあまりの美味しさに現地の方が秘密に食べていたとのこと。



特別な日の食事にぜひいかがでしょうか。

イベリコ豚専門店 IBERICO-YA 心斎橋店

住所 : 大阪市中央区東心斎橋 2-8-9 1F

電話 : 06-6484-0016

営業時間 : 17:00~23:00

地下鉄御堂筋線 心斎橋徒歩5分 イベリコ豚の置物が目印

※掲載内容については各事業所へご確認ください。

また、掲載のお問い合わせは、大阪信用金庫難波支店 (06-6213-3531) まで。

なお、掲載依頼についてはご希望に添えない場合もございますので予めご了承下さい。