

2015年3月23日

報道関係者各位

株式会社プレゼント
代表取締役 植本 寿一

世界最高峰のオリジナルブランド生ハム ≪ BELLOTA GYOKURO (ベジョータ・ギョクロ) ≫ スペイン料理店「BELLOTA(ベジョータ)」における取り扱い開始のご案内

弊社が展開するスペイン料理店「BELLOTA 河原町店」「BELLOTA mucho 室町店」「BELLOTA concha 富小路店」「BELLOTA muamua 烏丸三条店」において、こだわりぬいた本場スペイン産の生ハム「BELLOTA GYOKURO (ベジョータ・ギョクロ)」の取り扱いを開始します。

世界最高峰の生ハム「BELLOTA GYOKURO」の特徴

- ・イベリコ豚の生産地(スペインウエルバ)生産会社(コンソルシオ社)が明確である。
- ・イベリコ豚の血統が、75%以上の純血種である。
- ・42ヶ月~55ヶ月の長期熟成を経て生産されている。※通常の生ハムは24か月程度
- ・生ハム1本当たりの重量が9kg以上。※通常商品の重量は7~8kgが平均

「BELLOTA (ベジョータ)」とは、スペインのウエルバ、ギフエロ、エクストゥレマドゥーラ、ペドロチェスの4地域で育ち、ドングリを食べて規定体重に達したイベリコ豚のみが名乗れる称号で、コンソルシオ社で1年間に作られる「BELLOTA」生ハムは約5000本、その中で「GYOKURO」の上記基準値を満たすものとなると20%程度にまで限られてしまいます。

弊社では、約3年の年月をかけてコンソルシオ社と交渉を続け、この貴重な生ハム200本/年の取り扱いと、更に京都から発信する最高の食材であることを示すためのオリジナルブランド「GYOKURO」の使用を認める契約を結びました。

ここ京都には、優れた食材をこの地において更に磨あげる事で、より一層愛される食材に育て上げるという風土と技術が存在します。弊社では「BELLOTA GYOKURO」を通じて京都から発信する新たなブランド食材の構築を目指すと共に、もとより世界的に優れた食材である「BELLOTA GYOKURO」を更に磨きあげ、多くの方に愛される食材として発信させていくことを目指します。

弊社のこだわり「BELLOTA GYOKURO」は、上記4店舗と4月2日にオープン予定の「BELLOTA GOYOKURO 大阪」でのみお楽しみ頂くことができますので、是非、弊社のこだわりをご堪能ください。

本件に関するお問合せ先・・・・・・・・・・・・・・・・

株式会社プレゼント <http://bellota.jp/>

担当：代表取締役 植本 寿一 (うえもと・ひさかず)

住所：下京区河原町通仏光寺上る市之町 258-1

TEL/FAX：075-351-5828

Mail：hisa_luxury6231@hotmail.co.jp



※店舗情報等は裏面をご覧ください。

《 店 舗 情 報 》



① ベジュータ



② ベジュータ ムチョ



③ ベジュータ コンチャ



④ ベジュータ ムアムア

① イベリコバル ベジュータ

京都市下京区河原町通仏光寺上る市之町258-1

☎ 075-351-5828

② ベジュータ ムチョ

京都市下京区室町通仏光寺西入る糸屋町228

☎ 075-351-5826

③ ベジュータ コンチャ

京都市下京区富小路通四条下る徳正寺町418

☎ 075-351-5829

④ ベジュータ ムアムア

京都市中京区三条通烏丸東入る梅忠町20-1

☎ 075-253-0188

⑤ 4月2日オープン! 『ベジュータ ギョクロ 大阪』

大阪市北区梅田3-1-3 ルクア1100地下2階

☎ 06-6151-1542



《 ハモン・イベリコ・ベジュータ ギョクロ 》



ご提供価格 : S ¥1500~