



CATALOGUE
2025

AIMON TRADING COMPANY

JAMBON SEC

生ハム

ピエール・オテイザ

フランス南西部、スペインとの国境に近い

ピレネー山脈の山間アルデュード村にて熟成

メゾン・ラボリー

フランス中央部オーヴェルニュ・カンタルにて熟成

ピエール・オテイザ (フランス・バスク)

PIERRE OTEIZA(Pays Basqsque)



18-22か月熟成
ジャンボン・キントアA.O.P.
Jambon du KINTOA A.O.P.

・骨付 (a l'os) 約7kg

ピエール・オテイザの真骨頂。
黒豚ならではの品質なサシと香り
深い赤身の肉と美しく入ったサシによりしつ
とりとした力強さをもつ味わいです。



ジャンボン・アルデュード14か月熟成
Jambon des Aldudes

・骨付 (a l'os) 9-11kg

・骨無 (desossé) 8-9kg

程よい塩味と甘み しっとり食感
伝統的なバスクの白豚を14ヶ月以上熟成さ
せました。しなやかでやわらかく、繊細な余
韻。果物との相性が抜群です。



ジャンボン・ド・バイヨンヌ12ヶ月熟成

Jambon de Bayonne

・3D (成形済) 3-4kg

フランスで最もなじみ深い生ハム
バイヨンヌ産生ハムの伝統的製法に基づき丁
寧に仕上げた逸品は、ピエール・オテイザの
個性を十分に感じる仕上がり。



メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)

MAISON LABORIE(Auvergne)



放牧豚を使って塩だけで作り上げた
無添加ハム
ラボリー社が仔豚の誕生から飼育に携わ
る放牧豚を使用した生ハム。飼育には
100%ナチュラルな駆虫薬を使用し、抗
生物質は使用しません。優しい塩漬けは、
柔らかなバランスのとれた風味、ほどよ
い塩気を与えます。穏やかな温度でゆっ
くりと熟成させることによって徐々に表
れるアロマが特徴。



塩だけで作り上げた無添加ハム
フランス産ラベルルージュ豚を使用した
生ハム。スタンダードに楽しめる味と価
格を実現しました。バランスのとれた風
味と口溶けが特徴のこの生ハムはIGP
ジャンボン・オーヴェルニュとして認定
されています。

ジャンボン・オーヴェルニュ・ポー・フェルミエ
16か月熟成 Jambon sec porc fermier

・骨無 (desossé) 8-10kg

ジャンボン・オーヴェルニュ.I.G.P.12か月熟成
Jambon sec 12mois d'affinage

・骨無 (desossé) 約 5 kg

SALAISONS/POITRINE SECHE

サラミ/ポワトリーヌ・セッシュェ

ピエール・オテイザ (フランス・バスク)

PIERRE OTEIZA (Pays Basque)

バスク種キントア豚を一部使用した、しっかりとした味わいのサラミ。



噛むほどにあふれる旨み
なじみ深いサラミ。噛むほどに深
い味わい。1ヵ月熟成。2022年
パリ農業博覧会にて金賞。

ソシース・セッシュ1か月熟成サラミ

Sausisse sèche

1セット約240g



山サラミの代表 程よい熟成香
しっとり食感のソフトタイプ。
2ヵ月熟成。2022年パリ農業博
覧会にて銀賞

ソシソン・アルデュード2か月熟成サラミ

Saucisson des Aldudes

約290g



醗酵を感じる美味しさ
一頭の豚から一個しかとれない貴
重な腸を使用した大きなサラミ。
熟成香がたまらない、サラミ好き
の方への贈り物。

ジェズ・デュ・ペイ・バスク3か月熟成サラミ

Jesus du Pays Basque

約700g



あとひくピリ辛
辛味よりも旨みがひきたつ格別な
チョリソ。あとひく美味しさ。魚
料理などのソースにも。

チョリソ・アルデュード ピリ辛サラミ

Chorizo des Aldudes

約290g

メゾン・ラボリー (フランス・オーヴェルニュ)

MAISON LABORIE (Auvergne)

味わい深い雌豚を使用したサラミ。



ラボリー社のおススメ
良質な脂が多い雌豚を使用してい
るため、口に広がる余韻が非常に
長く、粗びき食感も楽しめます。

ソシソン・セック・アルティザナル

Saucisson sec Artisanal

約300g



旨味がぎゅっと凝縮
オーヴェルニュヤリオン近郊でつ
くられる美しい網目が特徴的な太
めのサラミ。スライスしやすい形
状のため、薄くスライスすること
で、より深い味わいを感じられま
す。

ソシソン・セック・ロン (ブリデ)

Saucisson sec long

約1kg



発色剤無添加
生ハムと同様に、オーヴェルニュ
山間の熟成庫で生食はもちろん、
加熱した際の濃厚なフォンは、
様々なレシピにお使いいただけま
す。



発色剤無添加
生ハムと同様に、オーヴェルニュ
山間の熟成庫で生食はもちろん、
加熱した際の濃厚なフォンは、
様々なレシピにお使いいただけま
す。

ポワトリーヌ・セッシュェ (パンチェッタ)

Poirine séché

約1-1.5 kg ※無添加

ゴルジュ・セッシュェ (グアンチャーレ)

gorge séché

約1-1.5 kg ※無添加

JAMBON CUIT/PATES

ジャンボン・キュイ（加熱ハム）/パテ



ジャンボン・キュイ（ピエール・オテイザ/フランス・バスク）

Jambon cuit(pays Basque)

1年飼育の白豚を使用し、ブイヨンで炊き上げしっとりとした味わい。



- ・ホール（大）
（Entier）約 7.5 kg
- ・ハーフ（1/2）
（demi）約 3.7 kg

味わい深いブイヨン仕立てのボイルハム。しっとりとした食感と風味豊かな味わいが特長です。フランス・バスク地方で受け継がれてきた伝統の製法で仕上げられており、一口食で美味しさに魅了されることでしょう。ジャンボンブールにぴったり。

パテ・バスク（ピエール・オテイザ/フランス・バスク）

Paté Basque(pays Basque)

バスク種キントア豚ならではの旨味と甘い脂がギュッとつまったパテ。保存料等は未使用。



- ・2kg テリーヌ型
（2kg en terrine）
- ・200g テリーヌ型
（200g en terrine）

肉と脂 キントア豚の美味しさが存分に堪能できるパテ。バスク豚“キントア”ならではの旨味と甘い脂がギュッとつまったパテ。フレッシュな味わい。保存料等は未使用。

FOIE GRAS

フォアグラ



フォアグラ・ド・カナール “PATESA” (ブルガリア)

Foie Gras de Canard PATESA

水辺の広い土地で屋外飼育。ガバージュまでの餌はシリアル中心の植物性飼料で、飼育日数は75日間。ガバージュにはホールコーンを与え12日間。鴨に苦痛を与えないガヴァージュ方法を採用し、フランスの一般的なフォアグラよりも長期間で丁寧に餌を与えています。



冷凍

フォアグラ・ド・カナール
500-700g
(10kg/cs)



冷凍

フォアグラ・ド・カナール エスカロップ
20-40g サイズ
(1kg x 5pc /cs)



冷凍

キュイス・ド・カナール
200-400g/p 2本/pc
(10kg/cs)



冷凍

マグレ・ド・カナール
300-400g
(10kg/cs)



素材の味を重視する為余分な香辛料は使わず、アルマニャックと白胡椒のみで味付け、塩は控えめに仕上げています。低温で加熱しているため、クリーミーでなめらかな食感、やさしいデリケートな味わいです。国際食品基準(IFS)認定も取得しており、ホテル、宴会場様にも安心してご使用頂ける品質。

そのままスライス、またはムース等の材料としてもご使用頂けます。アングレーズソース等と生クリームと混ぜ合わせムースにしてマカロンやシューに入れての使用もお勧めです。塩分が控えめなので、フォアグラ料理の原料として幅広くご使用頂けます。

ブロック・ド・フォアグラ (フォアグラのテリーヌ)

・ 500g
(14p/cs)

・ 250g
(30p/cs)



オイル&ヴィネガー



ピスタチオオイル
Huile de Pistache

- ・ 250ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



ヘーゼルナッツオイル
Huile de Noisette

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



ナヴェットオイル BIO
Huile de Navette

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



セップオイル
Huile de Cepes

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



150年前の石臼を発見したことをきっかけに始めたオイル製造。“一種類の実から一種類のオイル”をモットーに作る100%ピュアなオイルと、モンテゴテロ氏がセレクトしたフルーツヴィネガーは、フランスの星つきレストランのシェフからも絶大な支持を得ています。100年以上続く優れた「低温焙煎」技術は原料のピュアな香りを引き出し料理やスイーツに香りを添えます。ナッツ丸ごと100%のヴァージンオイルは驚きの香り。



フランボワーズヴィネガー
Vinaigre de Framboise

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



カラマンシーヴィネガー
Vinaigre de Calamansi

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



シードルヴィネガー
Vinaigre de Cidre

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)

クリュディテ (生野菜) に数滴、トマトのサラダのkokだし、仔牛のフォアやヴォライユのデグラサージュに、またはデザートに(いちご、ラズベリー等、メロンにはシナモンとしょうがを混ぜて)、鴨や鹿肉の最高のパートナー。

レモン代わりに何にでも(レモンより味わいが強いので少なめに):サラダには赤ワイン・ヴィネガーと合わせて使うと美味、にんじん、タブレ、温冷の魚料理、甲殻類、デザートに。香り付けやキャラメルの甘味を引き立てます。魚介のソースの香り付けや、煮詰めてフォアグラや鶏肉のソース。万能ヴィネガーです。

濃厚な風味と旨味が特徴。レンズ豆のサラダ、肉のジュの旨味を引き出す。魚料理のクールブイヨンも引き立てます。



ミエルヴィネガー
Vinaigre de Miel

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



赤ワインヴィネガー
Vinaigre de Vin rouge

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



ホワイトバルサミコ
ヴィネガー
Tranceparance
Balsamique

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)

際立つちみつの味わいがクリュディテ (生野菜) のヴィネグレットとして、また、赤系のフルーツを使ったデザートに。軽く煮詰めてフルーツサラダやデザートに。牛ハツや豚の赤身肉をソテーしたあとのデグラッセ、ケッパーや黒オリーブ等を加えてソースに。

バルペーラとドルチェトを3年間樽熟。深い旨味のkokが生まれ、バランスの良い酸味も残る。香りも良く夏野菜、冬の葉野菜のサラダの味を引き立てます。煮込み料理のkokだし、豚肉のグリル、フルーツ・ヴィネガーと合わせてバランスの良いヴィネグレットを作り出せます。

酸味と甘みのバランスの良い白バルサミコ・ヴィネガー。幅広く活用できます。色を付けずに甘みと酸味を料理に足すことができ魚介料理のソースにもお勧め。

果汁を酢酸醗酵

柔らかい酸とフルーツの甘み

原料の果実の旨味を引き出した

果汁感たっぷりのヴィネガー

星付きレストラン御用達の逸品





マンゴーヴィネガー
Vinaigre de Mangue

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



ポワールヴィネガー
Vinaigre de Poire

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



フローズヴィネガー(苺)
Vinaigre de Fraise

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)

クリュディテ(生野菜)に数滴。
フォアグラのデグラサージュやデザートに。
オマールや甲殻類との相性も抜群。
ビールやハイボールのフレーバーにも。

洋ナシの品種「ポワール・ウィリアム」を原料として使用、滑らかな美味しさが際立つ逸品のコンディメント・ヴィネガー。
果汁をアルコールと結合させて酢酸発酵し製造。
胡桃のサラダ、チーズ、フォアグラはもちろん、パティスリーにもおすすめです。

丸ごとイチゴを感じる濃厚なフローズ・ヴィネガー。
牛肉のタリアータなどお肉のソースに。
様々なデザートやカカオとの相性も良い。



デーツヴィネガー
Vinaigre de Datte

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



ざくろヴィネガー
Vinaigre de Grenade

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)



カリンヴィネガー
Vinaigre de Coing

- ・ 500ml (12p/cs)
- ・ 100ml (24p/cs)

デーツ(なつめやし)を醗酵させたヴィネガー。
お肉料理のソースやお菓子の素材に。
穴子など甘いソースが合う魚介類にも。
酸度5%以下の柔らかい酸味です。

ざくろが健康に良いことは様々な研究によって証明されていますが、特に抗酸化作用に効果的。美味しく健康にも良い素晴らしいフルーツです。夏野菜のサラダにぴったりで、クルミやヘーゼルナッツオイルと好相性。

カリン酒を酢酸発酵させ、濃縮させたカリン果汁と砂糖を加えました。
煮つめてフォアグラのソースやジビエと一緒に。

～こだわり～

ベースに使用する果実の旨味を引き出し、バランスの良い酢酸発酵により完成されたのがユイルリー・ボジョレーズ・モンテゴテロのフルーツ・ヴィネガーです。長年にわたり、職人にしか生み出せないようなモノ作りを目指し、旅行に出掛けては「こんな美味しいものがあったよ」と皆と分かち合うのが常だったモンテゴテロ氏。かくして、ゆっくりと時間を掛けて発酵したヴィネガーをお届けします。工業用酢は製造に時間がかからないため、品質と味の両方が低くなりますが、これらの商品は従来の酢の製造工程を守り数か月から数年をかけゆっくりと発酵させます。本物のヴィネガー風味・味わいをお楽しみください。

FRUITS/PRODUIT SAISONAL

青果・ドライフルーツ/季節もの

マーク・ペレ (フランス・アキテーヌ) MARC PEYREY (Aquitaine)

初めてのテクスチャー 半生プルーン

プルーンといえば、食物繊維やビタミンが豊富な栄養価の高いフルーツ。ですがフレッシュのまま頂ける数日間をのぞけば、「乾燥プルーン」が主流。

水分量を40%残したミ・キュイ (半生) は、みずみずしくトロっとした食感と、爽やかな酸味と甘みが特徴です。砂糖や保存料は一切使用していません。



プルーン・ダント・ミ・キュイ Prune d'Ente mi-cuit

- ・ 120g (5-7粒)
- ・ 500g

9月~10月



佐渡島小木地区産 完熟黒いちじく ビオレ・ソリエス Figue d'OGI"VIOLET" 4-8玉 4パック入 8パック入

原種は南仏プロヴァンスでA.O.C.にも認定されている「フィグ・ド・ソリエス」。糖度が18-24度と高く、深い甘味と滑らかな食感が特徴。



8月~

A.O.P.モン・サン・ミッシェル産「活」ムール貝 Moule de Bouchot A.O.P.MSM 5kg 袋入 3kg 袋入

海岸にうった杭に貝を巻き付ける伝統的な養殖法「ブジョ」。満干の差が大きいモンサンミッシェル湾では、常に豊富な栄養分をたえた海水につかることができ、同時に、蟹やごみなどが自然に濾過されます。小粒でもふっくら濃厚な味わいが特徴です。

4月~



【露地栽培】ランド産 ホワイトアスパラBIO Asperge Blanche BIO 5kg箱

粘土質が少なく、固い土塊や小石などが無いサラサラとしたランドの砂土壌は、アスパラの邪魔をせず、すくすくとまっすぐに育てます。また、豊富に含まれる有機物質は、しっかりとした甘みの中に、滋味たっぷりの苦味を添えてくれます。

CHOCOLAT

ショコラ

Raisin dore

au

Sauternes

香るぶどうのチョコレート



ヴェルディエ (フランス・ポー)

Chocolat de VERDIER(Pau)

唯一無二の美しい味～香るブドウのチョコレート～

一口含めばうっとりするような香りと、爽やかな酸味、
ほどよいカカオ70%のビターチョコのアンサンブルが広がります。
チョコレートによって封じ込められた香りは、
時が経つほど芳醇に。熟成するような味わいを楽しめます。



レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐 (Raisin dore au Sauternes)

- ・ 25g入箱
(75個/cs)
- ・ 50g入箱
(30個/cs)
- ・ 135g入箱
(20個/cs)
- ・ 95g入ボトル
(20個/cs)
- ・ 240g入ボトル
(20個/cs)
- ・ 2016年シャトースデュイロー使用
95gボトル
(20個/cs)
- ・ 2016年シャトースデュイロー使用
240g入ボトル
(20個/cs)
- ・ 500g入袋
(10個/cs)



※「レザンドレ・オ・ソーテルヌ」はエモントレーディングカンパニーが商標を取得しております



業務用バルクサイズで登場！ ベーカリーやBarでの使用におすすめ！



レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐 (Raisin dore au Sauternes)

パンに入れて焼き上げると香りが更に引き立ちます。
(ブリオッシュ・パンオショコラなど)

Barでウイスキーやワインと合わせても楽しめます。

- ・ 500g入袋
(10個/cs)



※「レザンドレ・オ・ソーテルヌ」はエモントレーディングカンパニーが商標を取得しております



甘く
香る

VERDIER

VERDIER
ARTISAN
CHOCOLATIER

貴腐ワインレーズン



一口で溢れる香り

ソーテルヌのリッチな香りが贅沢
そのまま食べるのはもちろん
パンや焼菓子
ウイスキー、チーズ、ジェラート
などと合わせても美味しいです

パン・焼菓子・Barでお酒と・スイーツ・料理も

お菓子職人が手掛ける

〈ソーテルヌレーズン〉

香りの魔術師ヴェルディエが
手掛ける甘く香るレーズンは
贅沢にソーテルヌを染み込ませた
唯一無二のレーズンです！



- ・ 7.5kg バルク
- ・ 1kg パック
- ・ 100g パック