



CATALOGUE 2025

AIMON TRADING COMPANY

OTEIZA

バス
ク

のシャルキュトリ！

Pierre Oteiza
éleveur - artisan

純血100%のバスク豚を絶滅の危機から救った
ピエール・オテイザ

バスク豚は、1929年にはその数138,000頭を数えていましたが、1981年には20頭ほどの牝豚とたった2頭の牡豚に激減し、絶滅の危機に瀕していました。オテイザ氏がこれをバスクに連れ帰り、国の種保護プログラムの協力も経て、復活への必死の努力が始まりました。

1997年にはLIGERAL（血統登録書）に認定され、純血種であることが保証されることとなりました。

2016年 ついに、15年という長い年月ののち、念願のA.O.C.(地理的表示保護)を取得。2019年には、ヨーロッパ規格のA.O.P.（保護原産地呼称）にも認定されました。



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

・骨付 (a l'os) 約7kg

黒豚ならではの上質なサシと香り
深い赤身の肉と美しく入ったサシによりしっとりとした力強さ
をもつ味わいです。20-24ヵ月熟成。

ジャンボン・アルデュード14か月熟成



・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。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



・3D (成形済) 3-4kg

※スライスパック可能

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、個性を十
分に感じる仕上がり。12ヶ月熟成。

～バスク種キントア豚を使用した、濃厚な旨みが特徴のサラミ～

ソシース・セッシュ1か月熟成サラミ Saucisse sèche



1セット約240g

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か月熟成。2022年パリ農業
博覧会にて金賞。

ソシソン・アルデュード2か月熟成サラミ Saucisson des Aldudes



約290g

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

ジェズ・デュ・ペイ・バスク3か月熟成サラミ Jesus du Pays Basque



約700g

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。熟成香がたまらない、サラ
ミ好きの方への贈り物。3ヵ月熟成。

チョリソ・アルデュード ピリ辛サラミ Chorizo des Aldudes



約290g

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。

～加熱ハム・パテ～

ジャンボン・キュイ (Jambon cuit(pays Basque))



・ホール (大)
(Entier)約 7.5 kg

・ハーフ (1/2)
(demi)約 3.7 kg



1年飼育の白豚を使用し、
ブイヨンで蒸き上げしっとり
ナチュラルした味わい。

バスクのパテ (Pate porc Basque)



・2kg テリーヌ型

・200g テリーヌ型



肉と脂 キントア豚の美味しさ
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。

伝
統
製

LABORIE

法の無添加ジャンボン



90年の伝統を守る オーヴェルニュのシャルキュトリ
メゾン・ラボリー

1932 年からレストランやエピソード向けに伝統的な手法で高品質なシャルキュトリを作り続けています。

もともと祖父のロマンとその姉妹のマドレーヌが地元のホテルのレストランの客のために料理をしていましたが、あまりの美味しさに宿泊客がパリに持ち帰るようになったのが始まりと言われています。

代替わりしてからでもパリで修行を重ね、塩漬け加工の専門家に学ぶなど伝統的な風味を守りながらも常に変革が続けている、創業 90 周年の老舗メーカーです。

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

・骨無 (desossé) 8-10kg



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。



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

・骨無（desossé）約 5 kg

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。
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。

～味わい深い雌豚の穏やかな旨みを楽しめるサラミ～



ソシソン・セックアルティザナル Saucisson sec Artisanal

約300g

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・セックロン（ブリデ） Saucisson sec long

約1kg

旨味がぎゅっと凝縮
オーヴェルニュやリヨ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。

～欠かせない逸品～



ポワトリーヌ・セッシェ （パンチェッタ） Poitrine séché

約1-1.5 kg



ゴルジュ・セッシェ （グアンチャーレ） gorge séché

約1kg

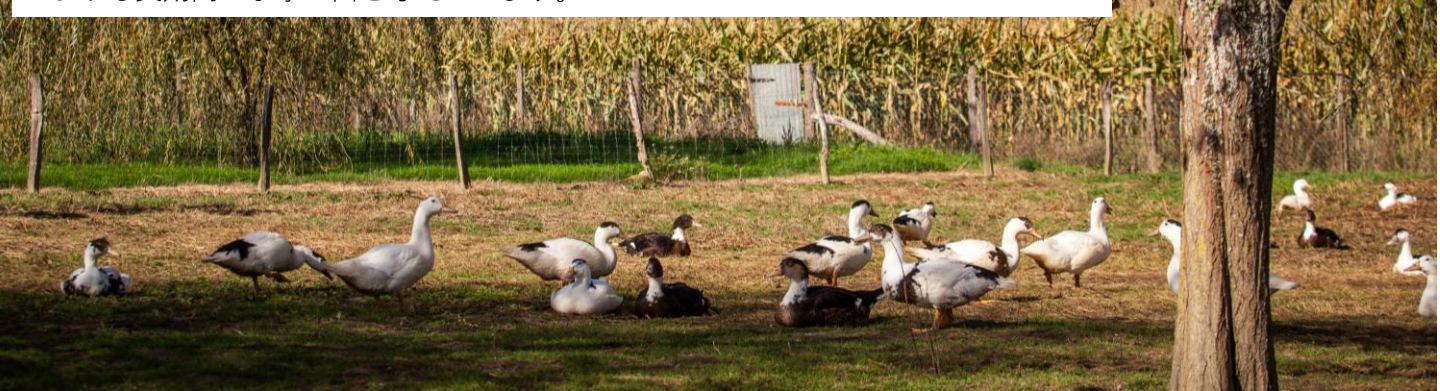
発色剤無添加
生ハムと同様に、オーヴェルニュ山間の熟成庫で生食はもちろん、加熱した際の濃厚なフォンは、様々なレシピにお使いいただけます。

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。



フォアグラ・ド・カナール (冷凍)
・ 500-700g
10kg/cs



フォアグラ・ド・カナール エスカロップ (冷凍)
30g サイズ 1kg/pc
5pc/cs



キュイス・ド・カナール (冷凍)
2本入pc 約300-350g
10kg/cs



マグレ・ド・カナール (冷凍)
1pc 約300-350g
10kg/cs



ブロック・フォアグラ・ド・カナール
100%フォアグラのテリーヌ

- ・ 500g 14p/cs
- ・ 250g 30p/cs

幅広いお料理に
アラッグ社では自社製造の新鮮な原料にこだわり、ブロック・ド・フォアグラも製造しています。
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(IFSS)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。

食材の旨味を引き出す



メゾン・アロステギー/フランス・バスク MAISON AROSTEGUY Pays Basque



- ・ピマン・デスペレット 50g (唐辛子パウダー)
Piment d'Espelette (12p / cs)

バスク地方のエスペレット村を含む10の村で生産されている美しい赤色の唐辛子(ゴリア種)。さわやかな辛味とフルーティな香りが特徴。唐辛子ほど辛くなく、タンパク質の旨みを引き出すスパイスです。



- ・フォルス バスク 100g
Force Basque (12p / cs)

フルールドセルにピマン・デスペレットやピンクペッパー、ハーブをブレンド。豚肉をはじめ、様々なお肉料理に。

ポモペディア/イタリア POMOPEDIA / Italia



- ・エストラット・ディ・ポモドーロ 200g (濃縮トマトペースト)
Estratto di Pomodoro (6p / cs)

シチリアのラグーサ産。
1瓶のエストラットを製造するのに9kgのトマトを原料として乾燥、濃縮。
スープや煮込みのkokushiniに。スプーン1匙で旨みが際立ちます。



- ・エオリア諸島D.O.P.塩蔵ケッパー 120g
Capperi (12p / cs)

塩抜きする場合は冷水に漬して15~30分と用途により調整。
魚料理に使用する場合は、塩抜きせずに使用するのがお勧め。塩の中にケッパーの風味が入っており、塩が魚の身質の中までケッパーの風味を浸透させます。



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 Cèpes

- ・ 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。“一種類の实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кок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。
魚料理のクールビヨンも引き立てます。



はちみつヴィネガー
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)

際立つは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кок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кок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)



ストロベリーヴィネガー
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レーズ・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



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"



9月～10月



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。

A.O.P.モンサン ミッシェル産 「活」ムール貝



8月～

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「ブショ」。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。

【露地栽培】ランド産 ホワイトアスパラ BIO



4月～

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)



※「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 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 d'Or 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





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



100g

・ 7.5kg バルク (バケツ容器)
(1p/cs)

・ 1kgパック (業務用大パック)
(10pc/cs)

・ 100gパック (小売向けパック)
(24pc/cs)