

「オパス」プレミアムカット

「オパス」のプレミアムカットは、最高級のイタリア養豚場からの豚肉カットとして日本市場にて提供しています。

肉屋さん及びスーパーセンターにて販売され、シェアできる様々な料理に向いている食品です。

そして、パルマとサン・ダニエレというイタリアハムのブランド、又国内DOPの養豚場の規制に従い、イタリア豚の飼育方法と遺伝は、肉の質とその霜降りを向上させることに集中し、ラーメンやしゃぶしゃぶ等の日本伝統的な料理に相応しい肉となります。

プレミアムカット

豚ばら肉（パンチェッタの複数カット） | Pork Belly (several specifications)

豚首肉骨無し | Pork collar boneless

豚首・肩ロース肉 | Pork collar Katarosu

豚ロース肉 | Pork pure eye loin

豚ヒレ肉 | Pork tenderloin

豚トロ肉 | Pork Pitoro jowl

豚肩ロース肉 | Pork shoulder

豚ハム（骨付き・骨抜き） | Pork leg (bone in/boneless)

豚すね肉（骨付き） | Pork shank meat bone in

豚スペアリブ | Pork sparerib

調理済み - EAT PINK (イート・ピンク)

「Eat Pink」の製品ラインは、早く、美味しく食べられる骨無しの健康的な3つの品ぞろえです。ラインの強みは、様々な国のレシピに高い適応性を提供していることです。

自然の材料、また弱火でじっくり火を通す真空調理により、スパイスと天然香料のおかげで豊富な風味の肉とその食感を守っています。

豚ヒレ肉 ハーブ | Pork tenderloin with herbs

豚ヒレ肉 ベーコン | Pork tenderloin with bacon

ポルド ポーク | Pulled pork

高く評価されているイタリアの食品伝統が世界中で意識され、複数の年齢層の消費者に選ばれています。イタリア料理も、「Made in Italy」とその特性的な高品質に含まれています。故に、「オパス」と「Eat Pink」は、イタリア料理の美味しさとそれを共有する喜びを皆様が味わえるように提供しています。

「オパス」は製品の購入の際、肉の原産地が非常に重要だと考え、製品ラベルが必ず適切に行われていることに力を入れ、家畜の餌から提供する肉のカットまで、「オパス」が保証する供給連鎖のトレーサビリティのおかげで、弊社の付加価値を示しています。

更に、「Animal Welfare」と「Antibiotic Free」という家畜福祉と抗生物質フリー活動を弊社は奨励し、環境と人の健康を守り、「オパスプレミアム」と「Eat Pink」の製品ラインに付加価値をもたらしています。