Press Release

（合計枚数3枚）

2025年2月吉日

イベリコ豚インタープロフェッショナル協会　PR事務局

(Total: 3 Pages)

February 2025

PR Office of the Iberian Pig Interprofessional Association

**イベリコハムキャンペーン「イベリコ・センスを呼び覚ませ！」**

**日本向けイベリコハム講習会のレポート**

**Ibérico Ham Campaign: “Awaken Your Ibérico Sense”**

**Report on the Ibérico Ham Workshop for Japan**

**ヨーロッパ産イベリコハム カッティングマスタークラスが東京で初開催！**

**The First-Ever Ibérico Cutting Ham Masterclass Held in Tokyo!**

图片包含 室内, 窗户, 桌子, 房间

描述已自动生成

▼マスタークラスの会場

The masterclass venue.

イベリコ豚インタープロフェッショナル協会（本部：スペイン、以下ASICI）は、東京都内で初の「ヨーロッパ産イベリコハム カッティングマスタークラス」を開催しました。ASICIは5日間（1月20日から25日まで）にわたり、東京でイベリコハムとカッティングの技術に関する一連のトレーニングを実施しました。これらのイベントは、日本で展開されるイベリコハムプロモーションキャンペーン『Awaken your Iberian Sense!（イベリアの感覚を呼び覚ませ！）』の一環であり、欧州連合（EU）との共同出資プロジェクトです。」

The Iberian Pig Interprofessional Association (based in Spain, hereafter ASICI) held its first ‘Iberian Ham Cutting Masterclass’ in Tokyo.

For 5 days, ASICI held a series of trainings on Iberian Ham and the Art of Cutting in Tokyo. These events are part of the Iberian Ham promotion campaign, ‘Awaken your Iberian Sense!’ in Japan, which is a joint project co-funded by the European Union (EU). The purpose of the event was to promote and raise awareness of Ibérico ham.

本マスタークラスは、食の総合人材サービス事業を展開する「ABC style」、および一般社団法人日本生ハム協会とのコラボレーションにより実現し、食の愛好家や初心者から業界の専門家まで幅広い参加者が集まりました。

日本におけるイベリコハムの価値と卓越性を普及・促進することを目的とし、開催においては業界の主要関係者の間で大きな反響を呼びました。

イベリコハムに特化したこの料理トレーニングプログラムでは、コースを修了すると公式認定証を取得することができ、イベリコハムの切り方や味わい方に関する知識と技術をさらに深めることができた証となります。

These masterclasses were made possible thanks to the collaboration with ‘ABC Style’, a comprehensive provider of human resources services specialising in the food sector, and the Japan Cured Ham Association. The event attracted a wide range of participants, from enthusiasts and beginners to industry professionals.

As an initiative aimed at disseminating and promoting the value and excellence of Iberian ham in Japan, the masterclass generated great excitement among key industry players.

This culinary training programme, focused on Iberian ham, offers participants the opportunity to obtain an official certificate upon completion of the course, thus reinforcing their knowledge and skills in the art of slicing and appreciating this unique product.

今回のトレーニングセッションは、最高のハムのスライス技術を学べるだけでなく、イベリコハムの歴史や独自の価値について学べる貴重な機会となりました。講義では、ASICIの副理事が登壇し、『イベリコハムの歴史、特長、生産工程、そして消費者に提供される品質保証』について理論的に詳しく説明しました。

イベリコハムはヨーロッパの気候、地理、文化が生み出す唯一無二の製品であり、長年培われた伝統、職人技、持続可能性が凝縮された産物であることが紹介されました。

イベリコハムは古くからイベリア半島の食文化の中核を担っており、地域の伝統や歴史的背景と密接に関連しています。その製造過程は単なる食材づくりではなく、ヨーロッパの文化遺産としての価値を持つと考えられています。

The training sessions provided a valuable opportunity not only to learn the best ham slicing techniques, but also to learn about the history and differential values of Iberian ham. During the theoretical class, the deputy director of ASICI took the stage to explain in depth ‘The history, the attributes of ham, its production process and the quality guarantees offered to the consumer’.

It was introduced that Ibérico ham is a unique product born from the distinctive climate, geography, and culture of the Iberian Peninsula, embodying centuries of tradition, craftsmanship, and sustainability.

Iberian ham has long played a central role in the food culture of Europe and is closely linked to regional traditions and historical background. Its production process is not limited to the production of food ingredients, but is considered to have European cultural heritage value.

さらに、参加者たちは「イベリア種の特性」「デエサ（放牧地）の重要性」「市場に流通しているイベリコハムの４つのカテゴリー」について深い知識を得ました。４つのカテゴリーについては、イベリア豚の品種割合と飼育方法に基づいて分類されます。また、このユニークな製品の長く伝統的な製造過程についても学びました。

In addition, the participants gained an in-depth knowledge of the Iberian breed, the importance of the dehesa and the four categories of Iberian ham available on the market, determined according to the breed percentage and the diet of the Iberian pig. They also explored the long and traditional production process of this unique product.

多くの参加者たちは、イベリコハムの生産が特定の規制によって管理されており、最低熟成期間が20か月と定められていることに驚いていました。しかし、実際にはイベリコハムは通常3年、4年、5年、さらには6年も熟成されており、これが卓越した品質と風味に寄与しています。

Many attendees were surprised to discover that the production of Iberian ham is regulated by specific regulations and that the minimum curing period is 20 months. However, in practice, Iberian ham is usually matured for 3, 4, 5 or even 6 years, which contributes to its exceptional quality and flavour.

　さらに、イベリコハムの生産は厳しい規制と厳格な品質管理システムのもとで行われており、欧州連合（EU）の基準に従って徹底的な検査が実施されていることを明確に伝えていました。

It was also stressed that the production of Iberian ham is subject to strict regulation and a rigorous quality control system, with exhaustive inspections carried out in accordance with European Union standards.

続いての実技では、マスターカッター（生ハムカットのプロ職人）のズリマ・エステバンが、イベリコハムの最適なスライス技術（切り方）に焦点を当てたマスタークラスを行いました。トレーニング中、参加者はカーニャ（caña）、ハレテ（jarrete）、バビージャ（babilla）、マサ（maza）、プンタ（punta）といった部位について詳しく学び、それぞれのイベリコハムを使いながら技術を磨きました。

In the practical session, master slicer Zulima Esteban gave a masterclass focused on the best techniques for slicing Iberian ham. During the training, participants learned in detail about the different parts of the piece - the caña, jarrete, babilla, maza and punta - and perfected their skills while working with their own Iberian ham.

この実践的なセッションでは、イベリコハムの部位ごとに異なる食感や風味の違いを体験できるまたとない機会となりました。

This hands-on session provided a rare opportunity to experience the differences in texture and flavor unique to each part of the Ibérico ham.

特に興味深かったのは、スライスの角度や厚みの違いがイベリコハムの食感や風味の感じ方にどのような影響を与えるかという分析でした。プロの技術を間近で観察することで、参加者は単なる試食を超えた、より技術的かつ感覚的な理解を深めることができました。

Particularly revealing was the analysis of how variations in slicing angle and slice thickness can influence the perception of texture and flavour when tasting Iberian ham. Observing the professional techniques up close allowed attendees to delve deeper than a simple tasting, leading them to a more technical and sensory understanding of the product.

「感覚分析」のセッションもあり、これは、イベリコハムを単なる食品としてではなく、視覚、嗅覚、触覚、味覚の四感を使って楽しむ方法を学びました。

まず視覚から、参加者たちは洗練されたハムの断面を観察し、美しい霜降り模様が描き出す鮮やかな赤色を確認しました。この霜降りが、艶やかな質感とバランスの取れた味わいを生み出しています。この視覚的な美しさは食欲をそそるだけでなく、製品の質の高さを示す重要な要素です。

There was also a session on "Sensory Analysis", where participants learned how to enjoy Ibérico ham not just as food but through the four senses: sight, smell, touch, and taste.

Starting with the eye, the participants observed the stylised piece of ham, the intense red of the slice drawn with a beautiful marbling, responsible for the shiny texture and the balanced taste.

This visual appeal not only stimulates the appetite but also serves as an important indicator of the product’s high quality.

次に、参加者たちは嗅覚を通じて、熟成過程で生まれた豊かな香りを体験し、香ばしいトーストやナッツの香りに、ほのかな甘みが漂う風味を楽しみました。イベリコハムの香りは持続性があり、部屋全体に広がることで、ハムの熟成過程をより深く感じ取ることができます。

また、触覚を通しては、イベリア種特有の脂のなめらかさと赤身の繊維質によって生まれる、スライスされたハムの柔らかく繊細な質感を感じました。この食感が噛みやすさを助け、刺激的な風味の広がりを生み出します。

Next, through the sense of smell, participants experienced the rich aroma developed through the curing process, enjoying the fragrance of toasted bread and nuts with a delicate hint of sweetness.

The aroma of Iberian ham is persistent and fills the entire room, allowing participants to appreciate the curing process of the ham.

With the sense of touch, they felt the soft and fragile texture of the sliced ham, due to the fluidity of the fat typical of the Iberian breed and the fibrousness of the lean, which facilitates chewing and causes a stimulating flavour effect.

そして、味覚を通じて、参加者たちは甘味と塩味のバランスを楽しみ、その中でも旨味が際立っていることを感じました。最も印象的だったのは、口の中で広がる脂のジューシーさとなめらかさでした。イベリコハムの味わいは、一口ごとに異なるニュアンスを持ち、口の中でゆっくりと広がる深い旨味が特徴です。この四感をフル活用する体験により、参加者はイベリコハムの奥深さと、その魅力を新たな視点で理解することができました。

Through the sense of taste, the participants enjoyed the balance of sweet and salty flavours, with umami standing out. The most striking impression was the juiciness and smoothness of the fat as it spread in the mouth.

The flavor of Ibérico ham carries different nuances with every bite, characterized by a deep umami that slowly unfolds in the mouth.

This experience, which engaged all four senses, allowed participants to gain a deeper understanding of the richness and appeal of Ibérico ham from a new perspective.

「ABC style」のマスタークラスでは、食のインフルエンサーや料理家、食文化に関心の高い方々など約100名が参加（１日完結型で３日間の実施）し、「イベリコハムの奥深さを知る貴重な体験だった」「これまで知らなかった歴史や製造工程に感銘を受けた」といった好意的な声が多く寄せられました。

At the "ABC style" Masterclass, around 100 participants attended over three days in a one-day intensive format, including food influencers, chefs, and individuals with a strong interest in food culture. The event received many positive responses, with participants expressing that it was a valuable experience to learn about the depth of Ibérico ham and that they were impressed by the history and production process, which they had never known before.

一方、一般社団法人日本生ハム協会(JCHA)と共同で開催されたマスタークラスでは、レストラン関係者やシェフ、ソムリエを中心に約40名が参加（２日間参加の講習会を実施）し、「日本では生ハムの理解促進がまだ十分ではなく日常よりも、特別な日の食事として捉えられているが、今後の普及活動で理解と関心が高まることを期待したい」との声が寄せられました。また、「実際のカット技術を学ぶことで、提供時の品質向上に役立てたい」といった実務的なフィードバックも多く得られました。

Meanwhile, at the Masterclass organised in collaboration with the by the Japan Cured Ham Association, around 40 participants, mainly consisting of restaurant professionals, chefs, and sommeliers, attended the two-day workshop. Participants shared feedback such as, “In Japan, the understanding of cured ham is still insufficient, and it is perceived more as food for special occasions rather than everyday meals. However, we hope that future promotional activities will enhance awareness and interest.” Additionally, there was a lot of practical feedback, with many stating that “learning actual cutting techniques will help improve the quality when serving it.”

ASICIは今後の活動を通じて、イベリコハムの文化的価値を広め、輸出の拡大と多様な文化への製品の浸透を支援することを目指しています。

また、2022年から「イベリコ・センスを呼び覚ませ！」キャンペーンをスペイン、フランス、ドイツ、イギリス、メキシコ、中国などで展開しており、日本では2024年10月から本格的にスタートしました。今回のマスタークラスは日本での初開催となり、2025年以降も継続して実施予定でさらに多くの日本人にイベリコハムの魅力を届けてまいります。

Through its future activities, ASICI aims to promote the cultural value of Iberian ham and support the sector to boost exports and the integration of the product in diverse cultures.

Since 2022, the "Awaken Your Ibérico Sense!" campaign has been rolled out in countries such as Spain, France, Germany, the United Kingdom, Mexico, and China, and it officially launched in Japan in October 2024.

This masterclass marked the first-ever event held in Japan, with plans to continue hosting it beyond 2025 to further share the charm of Ibérico ham with even more people in Japan.

一群人在室内合影

中度可信度描述已自动生成

▼受講証を手にする参加者たち

Participants holding their certificates of completion

一群人站在柜台前

描述已自动生成

▼ASICI副理事長のヘスス・ペレス

Jesús Pérez, Vice Chairman of ASICI

女人站在桌子边

中度可信度描述已自动生成

▼マエストラ・コルタドーラ（生ハムカットのプロ職人）のスリマ・エステバン

Maestra cortadora, Zulima Esteban

一群小孩站在人群中

描述已自动生成

▼ABC styleとの開催の様子

The event held in collaboration with ABC style

人们在看台上的人在交谈

描述已自动生成

▼一般社団法人日本生ハム協会との開催の様子

The event held in collaboration with JCHA

一群人在房间里

描述已自动生成

▼受講証を手にするJCHAのプロフェッショナルたち

JCHA professionals with their diplomas

**イベリコ・センスを呼び覚ませ！**

公式サイト（日本語）<https://ibericosense.jp/>

Awaken your Iberico Sense!

Awaken your Iberico Sense!

Official Website (Japanese)<https://ibericosense.jp/>

Awaken your Iberico Sense!

**イベリコ豚インタープロフェッショナル協会**

公式サイト（スペイン語）<https://iberico.com/>

Iberian Pig Interprofessional Association

Official Website (Spanish)<https://iberico.com/>

■イベリコ豚インタープロフェッショナル協会について

Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI, スペイン語名, 本部：スペイン・サフラ）は、イベリコハム業界のさまざまな事業者（農家および生産者）を代表する組織で構成される非営利団体であり、スペイン産イベリコハムの認知度を高め、その生産と販売を支援することを目的としています。

About the Iberian Pig Interprofessional Association

The Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), headquartered in Zafra, Spain, is a non-profit organization representing various stakeholders in the Ibérico ham industry, including farmers and producers. Its mission is to raise awareness of Spanish Ibérico ham and support its production and sales.

**＜本件に関するお問い合わせ先＞**イベリコ豚インタープロフェッショナル協会　PR事務局（アソビバ合同会社内）担当：前田（090-6512-7473）山中（03-4572-0690）E-mail：**[ibericojpn@asovivapr.com](mailto:ibericojpn@asovivapr.com)**

For Inquiries Regarding This Matter:

Iberian Pig Interprofessional Association PR Office (Asoviva LLC)

Contact: Maeda (090-6512-7473), Yamanaka (03-4572-0690)

E-mail: ibericojpn@asovivapr.com