

「こんなの初めて！
食べ終わりが心地良い！」

「後味がいいから
ついつい手が出ちゃう、
もう一本！」

The GRAND アルトバイエルン！

～「パリッとジューシー」は当たり前!!「コク」と「余韻」が違う!!～

伊藤ハムは本気で「コク」を実現します



※「GRAND」=「立派な、壮大な」という意味

1、あらびき肉の肉粒感

肉粒感が存分に味わえるように、“挽き目”を採用

2、伊藤ハム独自のエイジング技術

エイジング=熟成させることで、確かな肉粒感がありながら、なめらかな食感を実現

3、ドイツバイエルン州岩塩を使用(塩分中50%)

「エイジング(熟成)」から生まれるコクを更に深くする為に糖・香辛料・塩(ドイツバイエルン州岩塩使用)の配合を見直し

72時間
も
熟成

本場の
岩塩使用

「コク」「余韻」「旨み」が増幅っ!!

そして、納得のボリューム、127g(現行品122g)

約6分のソテーで
出来上がります

抜群に美味しくなる調理法 ～おすすめは「良質な味をそのまま」～



フライパンを軽く熱する(約30秒)



グランドアルトをフライパンへ、
強火での調理は表面だけが先に焦げてしまいます！
火加減は弱火～中火の間くらい



フライパンのグランドアルトを
たまにコロコロと転がしてください



ソテーしているとグランドアルトの皮が“ぷっくり”と張って
表面に焼き色がつき、色艶良く、良い香りがしてきます

※調理器具により焼き上がり時間が若干前後する可能性があります

「ウイナーする〜号」が
あなたの街にやってくる!?



The GRAND アルトバイエルン

試食イベント スケジュール

- ①東京 : 3月28(金)~30日(日) 新宿ステーションスクエア
- ②大阪 : 4月11日(金)~13日(日) 大阪グランフロント
- ③千葉 : 4月26日(土)・27日(日) イオン幕張新都心
- ④名古屋 : 5月10日(土)・11日(日) ユニー稲沢店
- ⑤福岡 : 5月24日(土)・25日(日) イムズスクエア天神
- ⑥仙台 : 6月7日(土)・8日(日) 三井アウトレットパーク仙台港
- ⑦札幌 : 6月14日(土)・15日(日) サッポロファクトリー煙突広場

※各回AM11:00開始、18:00終了を予定しています
※試食イベント実施後の月曜日以降は広告カーとして 街中を巡回いたします

詳細は新ブランド
サイトに公開中!
「グランドアルト」
で検索!

ソムリエ
田崎真也氏が語る
「コク」に関する動画
もチェック!



※スマホからご覧いただけます