



CATALOGUE

カタログ







## Table of Contents 目次

Italian Veal ..... page 2  
イタリアの仔牛肉

Quality and Italian Origin ..... page 4  
クオリティとイタリアらしさ

Integrated and Sustainable Supply Chain ..... page 5  
持続可能な統合サプライ・チェーン

Inalca ..... page 8  
イナルカ

Inalca Quality System ..... page 10  
イナルカ・クオリティシステム

Recipes ..... page 12  
レシピ

Veal Cuts ..... page 17  
仔牛肉の部位





“Italy is among the world's largest slaughterers of suckler calves for veal production, with one of the highest per-capita consumption.”

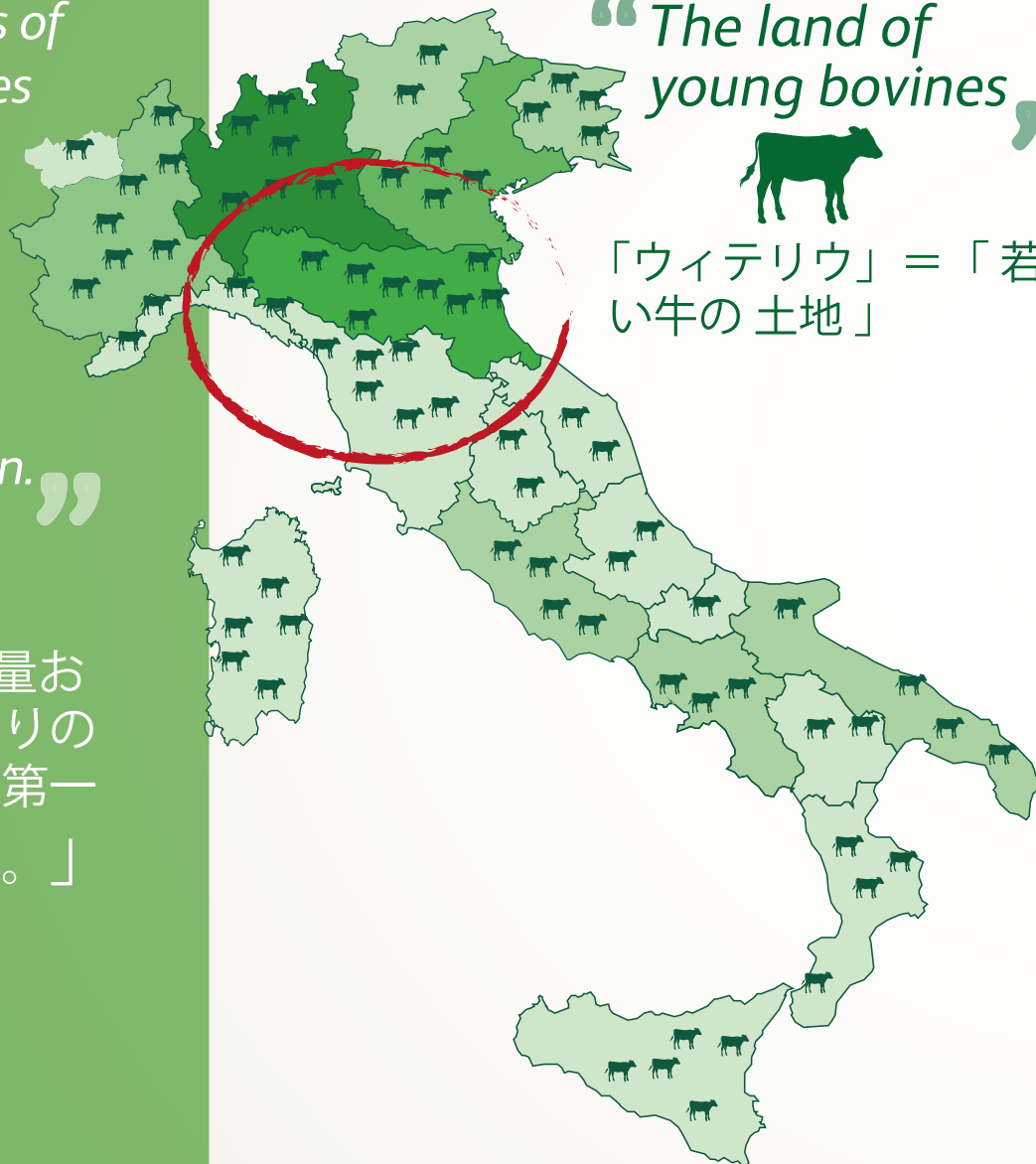
「イタリアの仔牛肉の生産量および一人当たりの消費量は世界第一位を誇ります。」

## VÍTELIÚ

“The land of young bovines”



「ウィテリウ」＝「若い牛の土地」



## Italian Veal

The tradition for calf farming on the Italian peninsula dates back to very ancient times. Indeed, some etymological studies indicate that the very word ITALY comes from the term Víteliú meaning: “land of young bovines”. Calf breeding for Italian white veal production takes place mainly in the area known as the Po Valley where the majority of the largest and most important Italian dairy-cattle farms are located. The milk from Frisona italiana breed is the main ingredient for renowned aged cheeses such as Parmigiano Reggiano and Grana Padano. The male veals of Frisona italiana born by dairy cows are therefore used for the production of what is known as white veal.

## イタリアの仔牛肉

イタリア半島における仔牛飼育の歴史は遠い古代にまでさかのぼります。イタリア半島は仔牛の生産と古くから結びついており、「イタリア」という国名自体が、「若い牛の土地」を意味する「ウィテリウ」という言葉に由来しているという説もあるほどです。イタリアのポー谷周辺は国内で酪農の最も盛んな地域で乳用種であるフリージアン牛が多く飼育されています。ここで採れる生乳はかの有名なパルミジャーノ・レッジャーノやグラナパダーノなどの熟成チーズの原料として利用されています。このフリージアン種のオスの仔牛がミルクフェッド仔牛として出荷されます。

The Val Camonica rock carvings have been the first in Italy to be considered as UNESCO World Heritage Site. They are located in the province of Brescia and form one of the largest collections of prehistoric petroglyphs in the world.



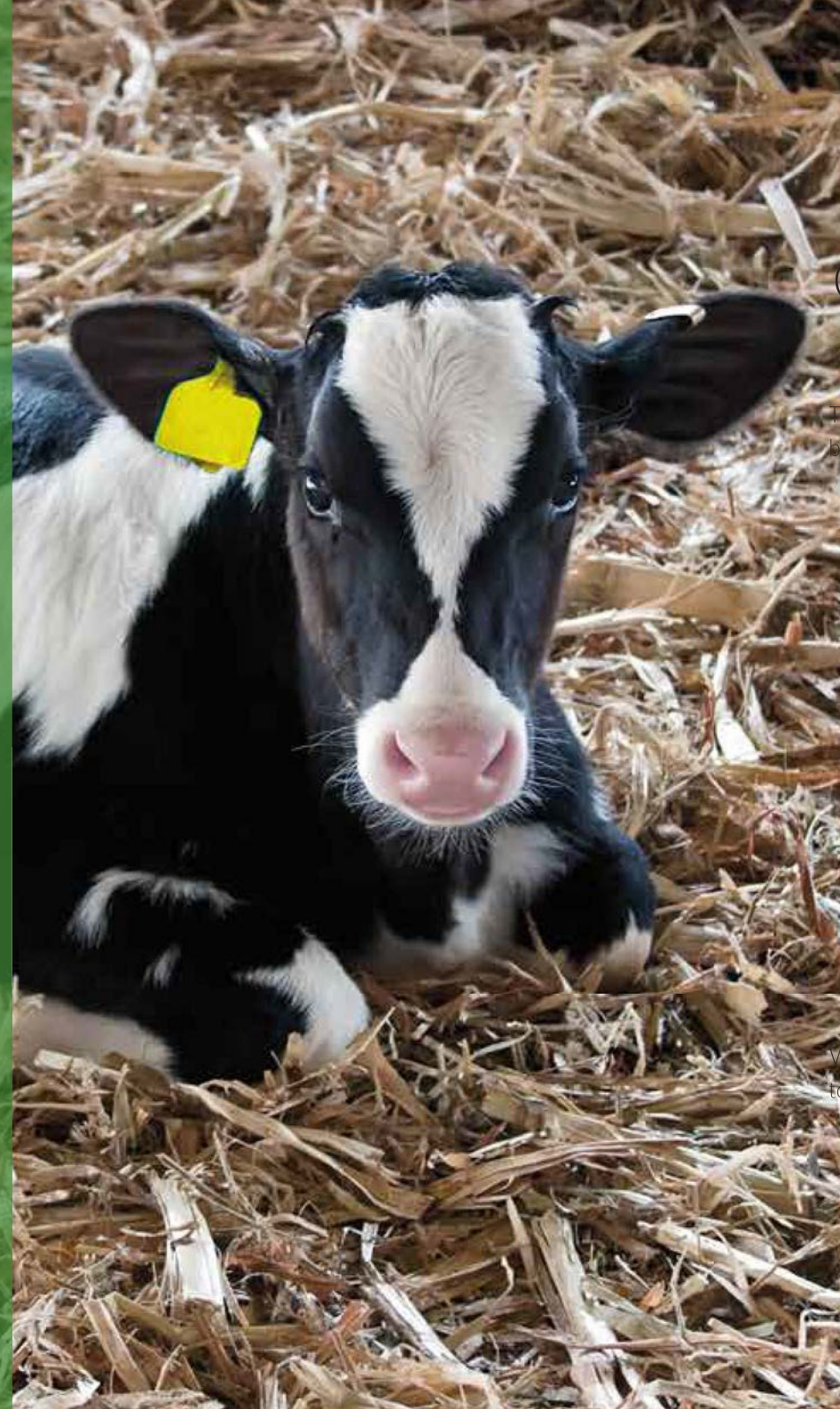
イタリア、ブレシア県にあるヴァル・カモニカの岩絵群はイタリアで初めて登録されたユネスコ世界遺産で、世界最大規模の線刻画が広がっています。





“An important source of nutrients”

「重要な栄養源」



## Quality and Italian origin

The genotypic characteristics of the Italian veal “white meat” and its balanced feeding guarantee a meat with a very high nutritional value.

- » High protein content;
- » Low in lipids, about half of those to be found in an adult animal;
- » High calcium concentration, three times as much as in an adult animal;
- » High concentration of mineral salts, such as phosphorus, magnesium and iron;

Veal is therefore an important source of nutrients as is borne witness to by growing demand from baby-food manufacturers.

## 栄養価の高いイタリア産仔牛

イタリア産ミルクフェッド仔牛はその品種の遺伝的特性とバランスのとれた飼料により、非常に高い栄養価を持ちます。

- » 高たんぱく
- » 低脂肪 成牛の約半分の脂肪量
- » 高カルシウム 成牛の約3倍
- » 豊富なミネラル リン、マグネシウム、鉄分なども豊富

このような豊富な栄養素を持ち合わせていることから、仔牛肉は現在ベビーフード向けの需要が高まっています。





## Integrated and Sustainable Supply Chain

## 持続可能な統合サプライチェーン



Livestock holdings ensure the welfare of animals in terms of space, diet and health

飼育場では十分な飼育スペース、飼料、健康に配慮し、家畜を健康状態を保っています

## Animal Welfare

Diet varies according to an animal's age. As soon as the animal enters the stables, it is provided with the required amount of milk, subsequently receiving increasing amounts of feed as its stomachs grow and develop. The milk and feed are supplemented with hay. The animal's capacity to absorb iron is fundamental for its feeding and for the final colour of the meat. Each meal includes a vitamin-and-mineral complex, a certain lipid content and especially milk-whey, a by-product of the dairy process for the production of Italy's famous aged cheeses.

## 飼料

家畜の飼料については、家畜の年齢によって異なります。飼育場に来た家畜は必要とされる量の乳を与えられます。そして成長するにつれて発達する胃の状態に合わせ餌を増やしていきます。乳と飼料に加えて藁も補完的に給餌されます。最終の肉の色あいに大きく影響する鉄分の吸収能力は家畜に与える飼料により大きく左右します。ミルクフェッド仔牛に与える飼料は、ビタミン・ミネラル、脂質、そして特に乳清を多く含んでいます。この乳清は、イタリアの名高い熟成チーズの生産工程でできる副産物を使用しています。

## Sustainability

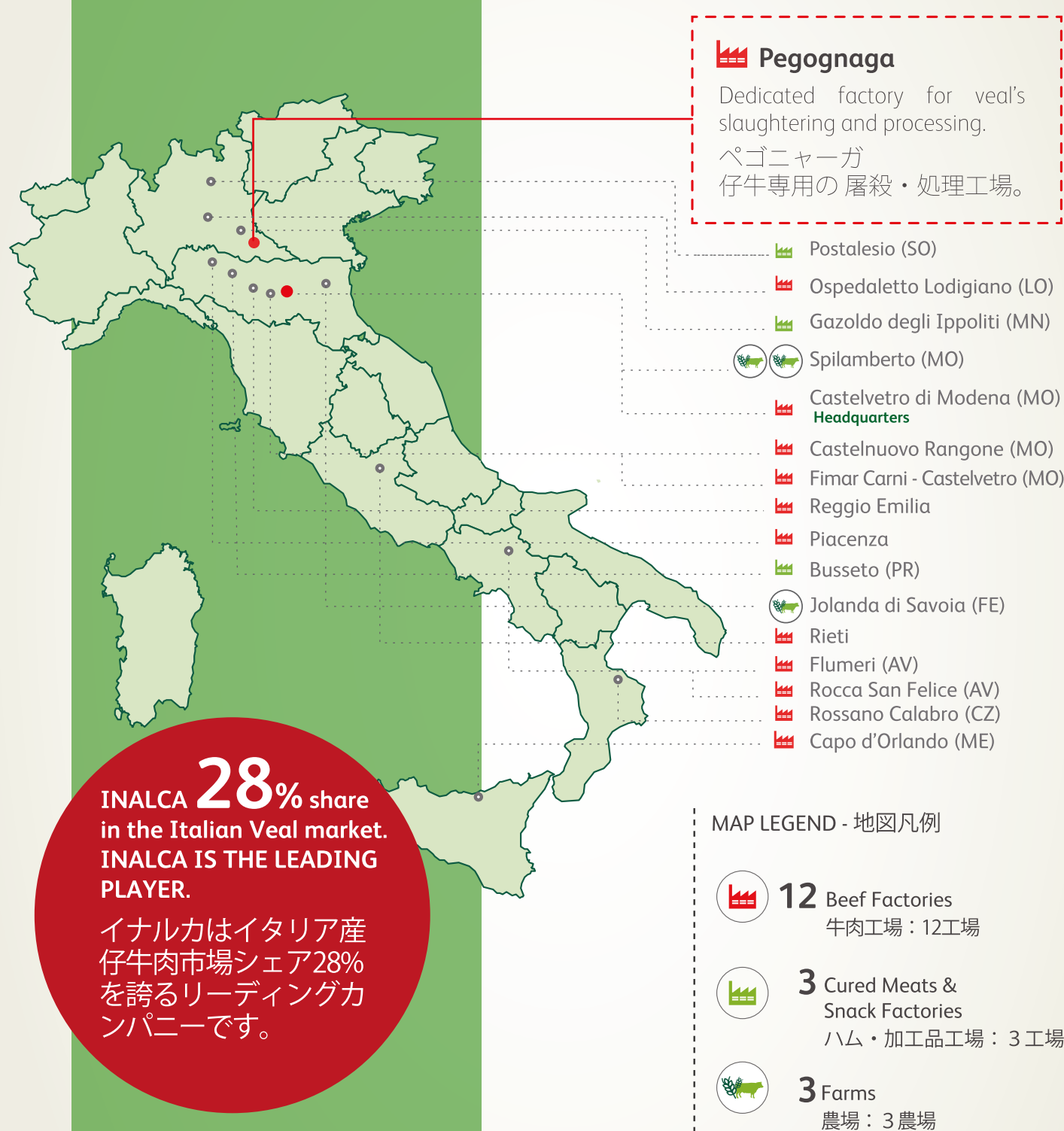
Sustainability rests on:

- ▶ The birth of the animal: as male livestock cannot be used to produce milk, it serves for the production of white veal, a top-quality foodstuff.
- ▶ Feeding: Italian products coming from the processing of other premium foods are used. This does not lead to any wastage of valuable material.
- ▶ Energy: installation of photovoltaic systems for the independent production of energy.

## 持続可能性

下記の取り組みによる持続可能な生産体制:

- ▶ 家畜の誕生：雄牛は生乳生産には使用できないため、高品質のミルクフェッド仔牛の生産に利用します。
- ▶ 飼料：他の高級食材生産のイタリア産の副産物を使用しています。食材や廃棄物の無駄を出しません。
- ▶ エネルギー：エネルギー自己生産のためのソーラーパネルシステムを搭載



## Inalca

Inalca is recognised worldwide as a leader in its field. It operates across the entire beef supply chain, from livestock rearing to the finished product, and is a successful player on international markets through its own food product distribution platforms. Inalca produces and markets a comprehensive assortment of fresh and frozen beef, vacuum-packed in a protective atmosphere, ready-to-eat products, canned meats (Montana and Manzotin) and meat extracts. In Italy, Inalca is made up of 9 manufacturing facilities specialising in different processing areas: Castelvetro di Modena (Emilia-Romagna, Northern Italy), Ospedaletto Lodigiano (Lombardia, Northern Italy), Flumeri (Avellino, Southern Italy) and Pegognaga (Mantova, Lombardia, Northern Italy) where the animal slaughtering, deboning, meat processing and packaging phases take place; Rieti (Lazio, Central Italy), Guardamiglio (Piacenza, Lombardia, Italy), Capo d' Orlando (Messina, Sicilia) Reggio Emilia and Castelnuovo Rangone (Modena, Emilia Romagna, Northern Italy) where the processing, packaging and logistics platform activities are carried out. Inalca is also present abroad with various distribution logistics platforms all over the world.

## イナルカ

イナルカは業界でも世界的に認知された企業です。牛肉の飼育から処理加工までのトータルサプライチェーンを展開し、独自の物流プラットフォームを通じ、国際市場で成功を収めています。

チルド、冷凍、真空パック、ガスパック、調理済み食品、缶詰等、様々な形状の牛肉製品や牛肉エキスを生産しており、国内各地に違った商品生産に特化した工場を9つ持っています。処理工場：カステルヴェトロ・ディ・モデナ（北部エミリアロマーニャ州）、オスペダレット・ロディジャーノ（北部、ロンバルディア州、フルメーリ（南部アヴェッリーノ県）、ペゴニャーガ（北部ロンバルディア州マントヴァ）加工、パッキング、物流拠点：リエーティ（中央部、ラツィオ州）、グアルダミーリョ（ロンバルディア州ピアチェンツァ）、カポ・ドルランド（シチリア島メッシーナ）、レッジョエミリアおよびカステルヌオヴォ・ランゴニーユ（北部エミリアロマーニャ州モデナ）また海外にも各地に多様な物流プラットフォームを持つ拠点を保有しています。

“Thousands of yearly tests from the livestock production right down to the finished product”

「飼育から最終製品に至るまで年間数千回にもおよぶ品質試験を行っています。」



# Inalca Quality System

The Inalca quality system is UNI/EN/ISO 9001:2015 certified. As part of its integrated control procedure, Inalca uses its own veterinarians to carry out tests as well as availing itself of qualified third-party companies and professional experts. The calf farms belonging to the Inalca supply chain are constantly monitored by qualified experts and almost all of them have certification proving their animal-welfare standards, in accordance with Italian national CReNBA specifications (Italian National Reference Centre for Animal Welfare - IZSLER).

# イナルカの品質管理

イナルカ の品質システ UNI/EN/ISO9001: 2015 の認定を受けています。イナルカ では社内の専 属獣医や正規の外部専門機関によるあらゆる品質 試験を実施を品質管理の一環として行っ ています。  
イナルカ の供給農家となる農場は常に専門家 による監視下にあり、ほぼすべての農場が動 物福 祉基準を満たす証明となるCReNBA基準 (イタ リア国立動物福祉推進センター) に準 拠しています。

▶	UNI/EN/ISO 9001: 2015	◀
▶	IFS	◀
▶	ISO UNI / EN / 14001: 2015	◀
▶	OHSAS 18001: 2007	◀
▶	Aut. n° IT 001 ET Ministerial authorization for voluntary label of beef / 牛肉の自主表示における政府認可	◀
▶	Aut. n° 1310 SINAL accredited internal laboratory / 自社ラボはSINAL 検査施設認定機関) 認定	◀





## Italian veal brisket with red-wine sauce, crispy sage and bed of saffron-scented rice

### INGREDIENTS

4 People

1 Kg of Italian veal brisket  
1/2 litre of full-bodied red wine  
16 sage leaves  
100 g of rice  
1 sachet of saffron  
30 g of butter  
30 g of Parmigiano Reggiano  
50 g of onion  
Olive oil  
Salt and pepper  
Vegetable stock  
1 Sous-vide bag

### METHOD

1. Remove all excess fat from the veal brisket.
2. Drizzle with oil, sprinkle with salt and pepper and sauté gently. Place inside the sous-vide bag.
3. For the traditional cooking method, season the veal brisket and place in the oven at 85° for about three hours. To end the cooking process, raise the heat to 180° for the last 20 / 25 minutes.
4. To prepare the sauce, place the celery, carrot and onion into a pan with a little oil, sauté together and add the red wine, allowing the alcohol to evaporate.
5. Cook the rice in vegetable stock for about 18 minutes (the Carnaroli rice variety is the best). Add the saffron, butter and grated Parmesan cheese, then stir until creamy and let stand for a few minutes. Wipe the sage leaves clean, dip in flour and fry in seed oil until crispy.
6. Cut the Italian veal brisket, serve on the layer of rice, decorating with the red wine sauce and crispy sage leaves on top.

## イタリア産仔牛のブリスケ 赤ワインソース セージのフリットとサフラン風味ライス添え

### 材料

4人分

イタリア産仔牛の肩バラ肉 1Kg  
赤ワイン（フルボディー）500 ml  
セージの葉 16枚  
米 100 g  
サフラン 一袋  
バター 30g  
パルメジャーノ・レッジャーノチーズ 30g  
玉ねぎ 50g  
オリーブオイル  
塩コショウ  
野菜ベースブイヨン

### 作り方

1. 仔牛肩バラ肉の余分な脂分を取り除きます。
2. リーフオイル、塩コショウをまぶし、軽く表面を焼いてから、真空調理用パックに入れます。
3. 真空調理をしない場合、肩バラ肉に調味料をまぶした後、85℃に温めたオーブンの中に3時間、その後180度で20～25分調理します。
4. オリーブオイルを少しひいたフライパンにセロリ、人参、玉ねぎをいれ炒め、赤ワインを加えてアルコール分をとばします。
5. ライスはカルナローリ種の米があればベストです。米に野菜ベースブイヨンを加え、18分間煮ます。その後サフラン、バター、すりおろしたパルメジャーノ・レッジャーノチーズを加えてクリーミーになるまで混ぜたあと、数分間おきます。セージの葉を洗い、小麦粉をまぶしてひまわり油で香ばしく揚げます。
6. ライスを皿に盛り、その上にイタリア産仔牛肩バラ肉を切って並べ、赤ワインのソースとセージのフリットを添えます。





Panfried **Italian veal striploin**  
with Parma ham, melted mozzarella  
cheese and milk-cream sauce with  
diced vegetables

### INGREDIENTS

4 People

600 g of Italian veal striploin  
100 g of Parma ham  
120 g of mozzarella cheese  
30 g of processed cheese slices  
250 cc of fresh cream  
Flour  
• Salt and pepper  
• Extra-virgin olive oil  
300 g of mixed vegetables  
(carrots, celery, cauliflower, onion and yellow peppers)  
60 g of each type  
Parsley

### METHOD

1. Cut the striploin into slices.
2. With the help of a meat mallet, flatten the slices of Italian veal and cut the mozzarella cheese into cubes.
3. Place the Parma ham on the veal slices, then add the mozzarella and the processed cheese slices. Wrap them up using a knife and dip in flour.
4. Sauté the stuffed rolls in a non-stick frying pan, pour off the excess fat and add the cream.
5. Simmer and add salt and pepper to taste. Separately, cook the cubed vegetables in a frying pan with a little oil and salt. Serve the meat rolls with the cream sauce and pan-fried vegetables.

**イタリア産仔牛サーロイン** パルマ  
ハムとモッツアレラチーズを包ん  
で クリームソースとダイス野菜  
添え

### 材料

4人分

イタリア産仔牛サーロイン肉 600 g  
生ハム (パルマハム) 100 g  
モッツアレラチーズ 120 g  
スライスチーズ 30 g  
生クリーム 250 cc  
小麦粉  
• エクストラヴァージンオリーブオイル  
• ミックスベジタブル 300 g  
(人参、セロリ、カリフラワー、玉ねぎ  
黄色ピーマン 各種60 g)  
イタリアンパセリ

### 作り方

1. サーロイン肉を薄切りにします。
2. ミートハンマーで仔牛肉をたたいて薄くしモッツアレラチー  
ーズをサイコロ状に切ります
3. 生ハムを仔牛肉の切り身の上に置き、モッツアレラチー  
ーズとスライスチーズを加えます。包丁を使って包んで小麦粉を  
まぶします。
4. 焦げ付き防止加工のフライパンを使って肉の包みの表面を焼  
き、余分な脂を取り除いて生クリームを加えます
5. 弱火で調理し、お好みの量の塩コショウを加えます サイコロ  
状に切った野菜をオリーブオイルと塩を加えて弱火で焼きま  
す 野菜を添えた包み焼を生クリームソースをかけてい  
ただきます。





**Veal stew in soya sauce** with carrot sticks served with rice vinegar and basil-scented potato purée.

### INGREDIENTS

4 People

800 g of Italian veal rump  
125 cc of soya  
300 g of carrots  
1 clove of garlic  
2 spoonfuls of rice vinegar  
Olive oil  
Butter  
Pepper  
Flour  
Vegetable stock

FOR THE PURÉE  
300 g of potatoes  
50g of butter  
50 g of Parmigiano  
Reggiano  
Milk  
Basil

### METHOD

1. Cut the rump into neat chunks and the carrots into sticks.
2. Roll the meat chunks in flour and fry in olive oil with a clove of garlic.
3. Moisten with the vegetable stock, add the soya sauce and finish cooking on a low flame.
4. Boil the carrots without overcooking then sauté them in a frying pan with a knob of butter and the rice vinegar.
5. Potato purée: boil the potatoes and mash using a potato ricer. Add the butter, milk and Parmigiano Reggiano, mixing until creamy. At the end, add the basil leaves. Arrange the veal stew and carrots on a bed of puréed potatoes and decorate with the aromatic herbs.

**イタリア産仔牛の醤油ベースシチュー** キャロットスティック、ライスビネガー、バジル風味のポテトピューレを添えて

### 材料

4人分

イタリア産仔牛のランプ肉 800g	マッシュポテト用
醤油 125cc	ジャガイモ 300g
人参 300g	バター 50g
ニンニク 1片	パルミジャーノ・
米酢 大さじ 2 杯	レッジャーノチーズ 50g
オリーブオイル	牛乳
バター	バジルの葉
コショウ	
薄力粉	
野菜ベースフイヨン	

### 作り方

1. ランプ肉を角切りにし、人参をスティック状に切ります。
2. 角切り肉に小麦粉をまぶし、にんにく1片とオリーブオイルで表面をキツネ色に焼きます。
3. 野菜ベースのスープに浸し、しょうゆを足して弱火で仕上ます。
4. 人参を固めに茹でてフライパンにバターと米酢でソテーします。
5. ポテトのマッシュポテトは、ポテトを茹でてよく裏漉しし、バター、牛乳、パルミジャーノ・レッジャーノチーズを加えてよく混ぜ、最後にバジルの葉を加えます。皿にマッシュポテトを敷き、シチューと人参を上に乗せ、香草を添えます。





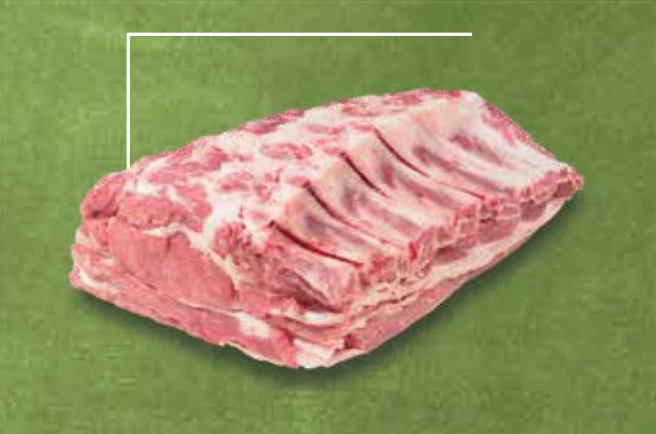
21689  
VEAL FRENCH RACK 6/RIBS  
仔牛フレンチラック6リブ グリムキ



21662  
VEAL STRIPLOIN BONELESS 2/RIBS  
仔牛サーロイン



21698  
VEAL BONE IN RIBEYE  
CAP ON  
仔牛リブロース6リブ 皮付



21661  
VEAL BONE IN RIBEYE  
CAP OFF  
仔牛リブロース6リブ 皮無



21834  
VEAL TENDERLOIN  
CHAIN ON  
仔牛フィレ肉 (ヒモ・脂付)



21384  
VEAL TENDERLOIN  
CHAIN OFF  
仔牛フィレ肉 (ヒモ・脂無)



21677  
VEAL RIBEYE  
仔牛リブアイ



21605  
VEAL BONE IN LOIN  
仔牛骨付ショートロイン (ヒレ頭付)







**21645**  
**VEAL STRIPLOIN 8/RIBS**

仔牛フルロイン (バックストラップ)



**21664**  
**VEAL LOIN SPARE RIBS**

仔牛スペアリブ (バックリブ)



**21730**  
**VEAL RUMP CAP/PICANHA**

仔牛イチボ



**21731**  
**VEAL FLAT WITHOUT EYE ROUND**

仔牛外モモ (しきんぼ無)



**21879**  
**VEAL RUMP**

仔牛ランプ



**21413**  
**VEAL HEART OF RUMP**

仔牛ランプ グリムキ



**21843**  
**VEAL EYE ROUND**

仔牛しきんぼ



**21863**  
**VEAL TRI TIP**

仔牛トライチップ (ともさんかく)





**Veal cuts**  
 仔牛肉の部位



**21240**  
**VEAL KNUCKLE**  
 仔牛しんたま



**21831**  
**VEAL TOPSIDE CAP ON**  
 仔牛肉モモ



**21833**  
**VEAL TOPSIDE CAP OFF**  
 仔牛 ウチモモ (脂無)



**21684**  
**VEAL TOPSIDE CAP OFF PAD**  
 仔牛 ウチモモ グリムキ



**21551**  
**VEAL HIND SHANK**  
**CUT 2 SIDES**  
 仔牛 ともずね (骨付)



**11759**  
**VEAL BONE IN FLANK**  
**AND BRISKET**  
 仔牛 骨付バラ



**21903**  
**VEAL BRISKET BONELESS**  
 仔牛 バラ骨無







**31928**  
**VEAL SWEETBREADS (THYMUS)**

仔牛リドボー (シビレ)



**21962**  
**VEAL HEAD ROLL**

仔牛の頭 (※日本輸入不可)



**21953**  
**VEAL CHEEK MEAT**

仔牛チークミート (ツラミ)



**31926**  
**VEAL TONGUE**

仔牛タン



**21918**  
**VEAL LIVER**

仔牛レバー



**31974**  
**VEAL HONEYCOMB**

仔牛ハチノス



INALCA S.p.A. - The Italian Veal

© 2018 Inalca S.p.A. - All the contents of this catalog, such as texts, graphics, logos and images, are the property of Inalca S.p.A. and any subsidiaries or its suppliers and is protected by international copyright laws. Inalca S.p.A. believes that the specifications of the products in the Catalog are correct at the time of publication. However, Inalca S.p.A. does not guarantee that the description of the products or other contents of this Catalog is accurate, complete, reliable, up to date or error-free. The products and their specifications are subject to change without notice. Some products may not be available at the time of ordering. Ask our company for availability of our products that you would like to order. Warranty exclusion and limitation of liability: this catalog is provided by Inalca S.p.A. "as is" and "according to availability". Inalca S.p.A. makes no warranty or assurance of any kind, explicit or implicit, regarding the use of this Catalog or the information, contents, materials or products contained therein. Inalca S.p.A. excludes any warranty, express or implied, including but not limited to, implied warranties of merchantability and fitness for special purposes of the products included in this Catalog.

テキスト、グラフィックス、ロゴ、画像など、このカタログの内容はすべて、Inalca S.p.A.およびその子会社またはそのサプライヤーの財産であり、国際的な著作権法によって保護されています。Inalca S.p.A.は、カタログの製品仕様が出版時点で正しいと考えています。ただし、Inalca S.p.A.は、本カタログの製品またはその他の内容の正確性、完全性、信頼性、最新またはエラーのないことを保証しません。製品およびその仕様は予告なしに変更されることがあります。注文時に一部の製品が利用できない場合があります。注文したい製品の在庫状況については、弊社にお尋ねください。保証の除外および責任の制限：このカタログは、Inalca S.p.A.「現状のまま」および「在庫状況に応じて」提供されています。Inalca S.p.A.は、本カタログまたはその中に含まれている情報、コンテンツ、素材または製品の使用に関して、明示的または黙示的にいかなる保証も保証もいたしません。Inalca S.p.A.には、このカタログに含まれている製品の特異性に対する商品性および適合性の黙示の保証を含む、明示的または黙示的な保証は含まれません。



**INALCA**

Inalca S.p.A.  
*Headquarter and Office*  
via Spilamberto 30/C  
41014 Castelvetro di Modena - Italy  
[www.inalca.it](http://www.inalca.it)

