

ANCHOAS CANTÁBRICO 00

アンチョア・カンタブリコ ドブレ・セロ (00)



アンチョヴィ (ドブレ・セロ・カンタブリコ)

■カーサ・サントーニャ社製アンチョヴィの中で最も肉厚で身の大きな最高級品が「ドブレ・セロ」ライン。時間をかけた職人の手作業による伝統製法により、塩分を落とし全ての骨を抜き取ります。口に含んだ瞬間から広がるカンタブリアンアンチョヴィの神髄をご堪能いただくための商品です。

■原料乳：カタクチイワシ、ヒマワリ油、食塩

■保存方法：要冷蔵 (5℃～12℃)

■内容量 固形量：55g 内容総量：80g

■賞味期限：製造後 6 カ月 EAN：8436545550038



ANCHOA AHUMADA

アンチョア・アウマーダ



スモーク・アンチョヴィ

■カンタブリア海 (=ビスケー湾南部) のアンチョヴィをブナの木で冷燻法によってスモークしたものの。肉厚でソフトな食感にデリケートなスモーク香が漂います。

■原材料：アンチョヴィ (カタクチイワシ、食塩)、

ヒマワリ油 ■保存方法：要冷蔵 (5℃～12℃)

■内容量 固形量：145g 内容総量：210g

■賞味期限：製造後 60 日 EAN：8436545551226

BOQUERÓN EN VINAGRE DEL CANTÁBRICO

ボケロン・エン・ヴィナグレ・デル・カンタブリコ



ボケロン (カタクチイワシのマリネ)

■アンチョヴィ同様、カタクチイワシを原料としていますが、塩漬ではなく酢漬けにしたり、フライ調理されるものは「ボケロン」と呼ばれ、原料の段階から名前が変わります。ワインビネガーと食塩でマリネした後、オリーブオイルを加えてパッキングされます。この調理法によって、マイルドな塩味と穏やかな風味、自然な色調と肉厚でデリケートな食感に仕上がっています。

■原材料：カタクチイワシ、ワイン酢、オリーブ油、食塩

■保存方法：要冷蔵 (5℃～12℃)

■内容量 固形量：145g 内容総量：210g

■賞味期限：製造後 6 カ月 EAN：8436545550229

モハマ (マグロの生ハム)

■伝統的な漁法で捕獲したマグロ肉を塩漬けし、穏やかに乾燥させたもの。塩漬け後、洗浄、乾燥、プレスという工程を経て、約二週間の熟成の後、包装・出荷されます。

■原料乳：マグロ、食塩 ■保存方法：要冷蔵 (1℃～9℃)

■200g 前後 ■賞味期限：製造後 6 カ月

※不定量商品です。



MOJAMA DE ATÚN

モハマ・デ・アトウン



arrecria'

■西日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL：078-436-1002 FAX：078-436-1003

株式会社プログレス アレクリア事業部

■東日本ランチ

〒140-0011 東京都品川区東大井 1-18-7 TEL：03-5796-6699 FAX：03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。