

BOTTARGA | カラスミ

地中海に浮かぶサルデーニャ島に水揚げされたぼらの卵。丁寧に一本一本吟味して、形・大きさ・色合いによって選別し、塩漬けにして乾燥させ、特製の蔵で熟成した最高級のボツタルガです。そのすべての工程は伝統を守る職人の手作業でおこなわれており、イタリアでは、シチリア島・サルデーニャ島の郷土料理で知られています。



ボツタルガ ブロック

BOTTARGA DI MUGGINEACE

【内容量】100 ~ 130g
不定貫真空パック



《イタリア風》

セロリをはさんで、オリーブ油またはバターを少々付けてお召し上がり下さい。少々レモン汁をつけるとより美味しくお召し上がりいただけます。サラダのトッピング、オムレツの具材としてもお使いいただけます。

《和風》

好みの厚さにスライスします。そのままでもお召し上がりいただけますが、軽くあぶってスライスした大根やきゅうりなどのお野菜、かまぼこ等に挟んで醤油を一指ししても格別です。

ボツタルガ パウダー

BOTTARGA DI MUGGINEACE

【内容量】50g / 100g / 1kg
PE袋冷蔵用 エージレス入り



《イタリア風》

サラダのトッピングやオムレツの具材としてお使い下さい。パスタにご利用の場合は、茹でたパスタを炒めたんにくと唐辛子で和え、からすみをまぶしてお召し上がりください。

《和風》

お茶漬けやふりかけとしてお召し上がり下さい。じゃこやシラスに和えてご飯のおかずやお酒のおつまみとしても。ほうれん草のおひたしや酢の物にふりかけても美味しくお召し上がりいただけます。

