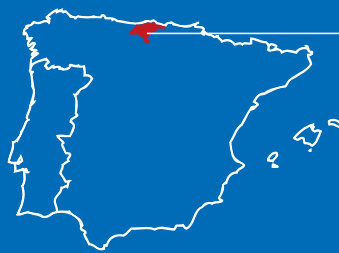


le Acciughe

アンチョビ

「世界一のアンチョビ」と称される
スペイン・カンタブリアに位置するカタクチイワシの
生産メーカーコンセルボ・クレスポ社。
寒流と暖流がぶつかる海域で獲れる良質のカタクチイワシは、身が締まり肉厚。
180日間の樽熟成によりマイルドな塩味と独特の熟成香がひろがる
ヨーロッパ中の美食家を魅了する海のハモンイベリコです。



スペイン
カンタブリア



CONSERVAS CRESPO, S.L.

「ロイヤルパール」ブランド

Conservas Crespo 社

THOMA SHOJI co.,ltd. / 登馬商事株式会社



FILETTI DI ACCIUGHE



ミラノ、ローマのレストランでは、メニューにカンタブリア産を明記する店が増加しております。



180日間の樽熟成により、凝縮された旨みが生み出されます。



世界で最も美味しい、 アンチョビ

各地で「世界一美味しい」とも評判のカンタブリコ海で獲れるアンチョビ（カタクチイワシ）。スペイン北部に面するカンタブリコ海でのアンチョビ漁は春の2～3ヵ月間程度を漁期としており産卵期に入る5月中旬以降は漁獲を行いません。こうした旬の味わいを守ってこそ世界一の呼び声がかかります。湾から数時間北上した寒流と暖流が交差する海域の豊富なプランクトンで育ったアンチョビが存在します。厚く引き締まった身質に、甘くとろけるような脂質を皮下に纏っております。その身質と脂質の絶妙なバランスはこの海域にしか存在しない価値をアンチョビに与え、「世界で最も美味しい」という評判を確固たるものとしします。

カンタブリコ産のアンチョビを塩漬けにした「ロイヤルパール」塩蔵アンチョビ。最高の原料を元に、最高の技術を以って作られるこの食材は、口にふくむと発酵熟成した魚醤のような凝縮された魚の旨みが上質なオリーブオイルによって包み込まれ、まろやかな旨みと甘みの余韻を舌に長く残します。また、製造から輸送、保管に到るまで一貫して冷蔵での流通により、いままでも地元のスペイン近郊でしか味わうことのできなかつた本物の味わいを、そのまま日本へお届けします。



商品名：塩蔵アンチョビ・フィレ
生産地：スペイン・カンタブリコ
規格：365g / 缶
ブランド：ロイヤルパール

