

スペイン・・・カンタブリコの荒海で獲れる

世界で最も美味しい アンチョビ

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



現地では、この美味を賞賛して
「海の本モ、イペリコ」と
喩えられることのあるアンチョビです。

「ロイヤルパール」塩蔵アンチョビ・フィレ

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醬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。

価格： 1缶 365g 約45枚 ¥ /缶

ご注文は...

輸入元： 登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町3-2 TEL： 03-5640-4026