

サルデーニャ島は地中海において随一清澄な海域に位置し、そのよごれのない海産物資源は近年になり高い注目を浴びます。そして、島南部の州都でもあるカリアリで古くよりのカラスミ。伝統製法を現代に受け継ぐ老舗が「スメラルダ社」です。新鮮な素材に丁寧な血抜きと筋抜き、熟練職人による繊細な塩蔵からの美しい仕上がりで甘みのある味はこの製品の特質です。

使いやすいパウダータイプのご案内です!!!

イタリア産

からすみ

伊名：ボツタルガ・ディ・ムジネ



ボツタルガ・ディ・ムジネ - からすみ・粉
パウダー・タイプ... 100g/パック
(からすみ 100%)

ブランド：スメラルダ

原産地：イタリア・サルデーニャ州

原材料：ボラ卵、塩

保管：冷蔵

@ ¥ / 100g/パック

■からすみのルーツ

国内では長崎産が有名な「からすみ」ですが、そのルーツは地中海にあると言われております。ポルトガル人が持ち込んだとも中国から日本へ製法が伝来したとも言われますが、サルデーニャのからすみは、遙か古まで歴史を遡ることのできる伝統食材です。

サルデーニャ島の老舗
スメラルダ
より...

販売元：登馬商事株式会社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町3-2

TEL：03-5640-4026 FAX：03-5640-4032