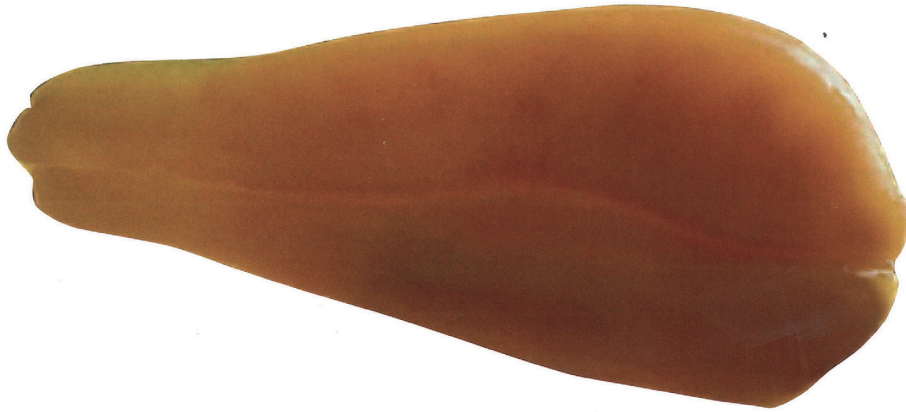


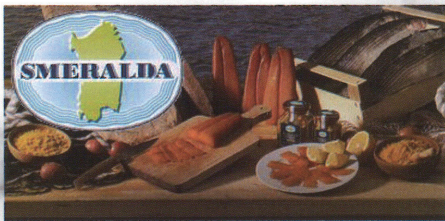
la Bottarga

からすみ

地中海において随一清澄な海域に位置するサルディニア島。
島南部カリアリで古くよりカラスミを製造を続ける
伝統製法を現代に引き継ぐ老舗「スメラルダ」社。
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といえぐみのない味わいが特徴です。



INTRODUZIONE DI SOCIETA' サプライヤーご紹介



SMERALDA S.r.l. スメラルダ社

イタリア・サルディニア島カリアリに位置し、スターニョ (stagno) と呼ばれるいくつもの潟 (かた) でボラを育て、卵巣を塩漬け、乾燥・熟成させたのちロウでコーティングするという方法で、長い船旅に積み込む保存食として販売しておりました。この技術を現代でも伝統的に引継ぎ、良質なカラスミを生産しております。

よもやま話！

スメラルダか？ズメラルダか？サルディニアは地中海に浮かぶ美しい島で、「コスタ・ズメラルダ costa smeralda」（エメラルド海岸）という世界的に有名なリゾート地を有します。島の中でも南の方はスメラルダと発音し、北部の方はズメラルダと濁音で発音します。弊社では南部に位置するのでスメラルダと呼びますが、サルディニアならではの文化が存在しております。