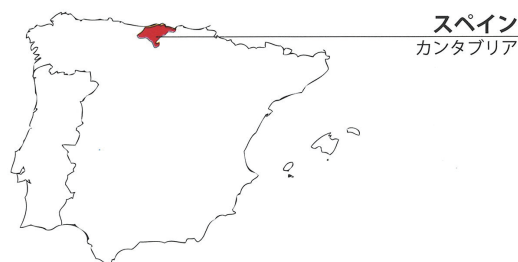


# le Acciughe

## 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日の樽熟成によりマイルドな塩味と独特の熟成香が  
広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。



### INTRODUZIONE DI SOCIETA サプライヤーご紹介

イタリア・ミラノやローマの星付きレストランでは、メニューにカンタブリア産のアンチョビと表記することが多くなってきております。理由はやはり、「世界一美味しい」から 180日間の樽熟成は、日本人が大好きな凝縮された熟成香を生み出し、調味料としての塩味として最高の味わいを引き出します。

Royal Pearl



### CONSERVAS CRESPO S.L.

風光明媚なスペインのカンタブリコ湾を望み、ビルバオとサンタンデルの間に位置するコンセルボ・クレスポ社。数多くの女性従業員は、古来より塩蔵を行う技術を伝え聞き、生産に従事してまいりました。最高級と呼ばれるための、小骨の処理やバランスのよい塩ふりは、ベテランの職人芸とといえる美しい作業風景です。