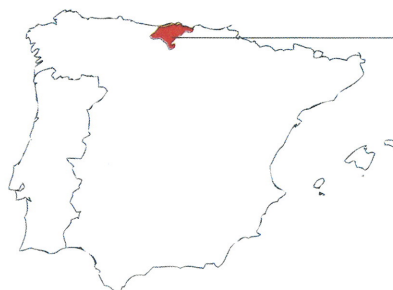


le Acciughe

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。



スペイン
カンタブリア



FILLETTI DI ACCIUGHE

スペイン産 アンチョビ ファイル

「世界一美味しい」と各国で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）。
産卵期に入る直前の3、4月の旬の時期の2カ月間だけが漁獲の時期です。
180日間の樽熟成が生み出す旨み… ぜひともお味見ください。



Filletti Di Acciughe

スペイン産 アンチョビ ファイル

ブランド：ロイヤルパール

365g缶 12缶 / ケース

賞味期限 入荷後 10日 / 冷蔵流通

スペインの大西洋側、寒流と暖流が交差する豊富なプランクトンの発生する海域でこそ育つ良質なカタクチイワシを使用している。これ以上ない原料依存の美味なるアンチョビです。



ポイント!

出荷後、冷蔵クール便でバルセロナ＝エル・プラット空港に到着した貨物は、缶詰の冷蔵品にもかかわらず何故か、空輸で日本に運ばれます。商品にこだわりを持つと自負する登馬商事のアイテムの中で、一番こだわっていると見えるこちらのアンチョビは、現地の出荷条件も冷蔵エア便です。身溶けもなく、風味も抜群。美味しさは理由があります。

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。



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ールの中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。