

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と言甘みのある味はこの製品の特質です。

サルデーニャ島の老舗
スメラルダ
より...



ポツタルガ・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



ポツタルガ・ディ・ムジネ - からすみ・丸
ホール・タイプ... 100~150g / パック
(全卵)

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



イタリア産

からすみ

伊名：ポツタルガ・ディ・ムジネ

■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。



CUORE DI TONNO 100/400

クォーレ・ディ・トンノ 100/400

本マグロ・心臓の塩漬け・ブロック 100~400g

MUCIAME DI TONNO 250/400

ムシャーマ・ディ・トンノ 250/400

キハダマグロ・フィレの塩漬け・ブロック 250~400g

スポット再入荷中 マグロ珍味シリーズ