

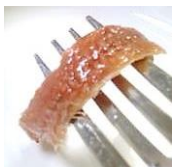
お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

アンチョビファイル



アンチョビ料理をつくってみよう!

イタリア料理によく使われるアンチョビは、カタクチイワシを発酵させたもの。カタクチイワシには、体によい成分が豊富に含まれていますが、使い方が分からない方も多いのではないのでしょうか?そこで、とっても簡単で美味しい調理法と一緒にご紹介します!!



モロッコ原産のアンチョビです!

アンチョビバター



【材料】

- 1.アンチョビファイル(2枚)…みじん切りに
- 2.無塩バター(25g)…柔らかくしておく
- 3.にんにく(半片)…芯をとってすりおろす
- 4.粗挽き黒胡椒(適量)



フタ面表示

【作り方】

- 1~3を混ぜ合わせ黒胡椒で味を調える
 - スライスしたバケットに塗ってトーストする
- アンチョビの塩気がたまりません!!



イワシには、DHAやEPA、カルシウムにビタミンなど、色々な栄養成分が含まれています。

ただし塩分が高めなので、食べ過ぎには注意してくださいね!!

加熱するときは、焦げやすいので仕上げの直前に入れることをおすすめします。

アンチョビは、調味料としてすごい引き立て役になります。比較的どんな料理にも合いますので、色々な料理にひとつまみ入れてみてください。

バーニャカウダーやパスタなど、アンチョビ料理をぜひ一度、お試しください!!

ボルカノパスタソース



厳選素材をじっくり煮込んだ手作りの味です

職人が手間暇かけてじっくり作り込んだボルカノのパスタソースです。最後まで飽きのこないおいしさです!!

ポロネーゼ

牛肉をふんだんに使い、玉ネギ、トマト、にんじんなどの野菜とじっくりと煮込んだミートソースです。新たに加えた、ひらたけとの相性も抜群です!!
1.8~2.0mmの太めのパスタがソースとうまく絡みます



ちょっとひと工夫

人気のアレンジをご紹介します!!

【なすのポロネーゼ】

1. なすを7mmくらいの輪切りにし、焼き目をつける
2. ポロネーゼソースを入れ混ぜ合わせる
3. 味を調え、お好みで粉チーズとパセリをのせて出来上がり!!



社員の紹介

ボルカノ食品事業部 北陸工場
品質管理の首脳です!!
神戸から単身赴任して2年目です。

北陸工場に来て早いもので1年6カ月が過ぎ、もうすぐ2回目の冬がやってきます。神戸のほとんど雪が積もることのない所からやってきた私にとっては、楽しみでも有り、大変でもある季節がやってきます。

品質管理は、お客様が安心して召し上がって頂ける製品を造る為に、日々目を光らせている部署です。品質や製品に関するお客様からの問い合わせにも対応させて頂いています。

