

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

## アチェト・バルサミコ

イタリア語で『芳しい』

### 芳醇な香りと、ほのかな甘みが魅力です!!

バルサミコには、いろいろな種類があります。

まずは『アチェト・バルサミコ・トラディツィオナーレ』。ブドウの種類や最低12年の熟成など伝統製法を守り、協会認定員に認められた高い品質を誇ります。

1本数万円と高価なため、高級レストラン等で使われています。

このトラディツィオナーレとはほぼ同じ材料や工程ながら、ワインビネガーを加え熟成期間を短縮させたものが『アチェト・バルサミコ』です。

千円～2千円代のものが多く、日本製麻でもこの種類を輸入しています。

さらに安価で正確には疑似商品(みりん風調味料みたいな)ですが、香料やカラメル色素等を添加した普及品もあります。

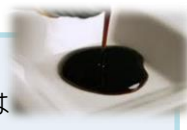
値段の他、ラベルの原料をチェックして見分けることができます。



### ～バルサミコの歴史～

11世紀から造られているとされるバルサミコですが、当時はその製法が外部に漏れないよう、屋根裏で作られていました。17世紀のヨーロッパでは媚薬や毛生え薬として人気を集めていたそうです。

ご紹介したソースの他、オリーブオイルに数滴混ぜ合わせると、風味が増しサラダのドレッシングなどとして使用することもできます。また酵素が肉質を柔らかくするので、煮込料理などにも使えます!!



### アチェト・バルサミコ特価販売

原産国	イタリア
価格@	¥400
1ケース:6本入	¥2,400(税別)送料込
内容量	250ml(1本)
賞味期限	2014年12月1日
備考	ケース単位での販売です

賞味期限が間近の為  
特別価格で  
販売致します!!

ご希望の方は、下記お電話で  
お問い合わせくださいませ。  
ご連絡をお待ちしております!!

078-332-8272(担当:橋谷)

### バルサミコソース

Let's  
Cooking!

#### 《材料》

- ☆バルサミコ(大さじ4)
- ☆はちみつ(小さじ2.5)
- ☆しょうゆ(大さじ1)
- ☆バター(10g)
- ☆お好みで赤ワイン

1. 小鍋に材料を全て入れて中火にかける
  2. 酸味が飛んだら、弱火でとろみがつくまで煮詰めて出ま上がり
- ※冷めるとソースは固くなるので、煮詰めすぎに注意!!

肉・魚介・野菜  
何にでも合います

砂糖とバルサミコを煮詰めて  
アイスにかけても美味しいです!!



焼いたお肉に



ホタテのバターソテーに



### 社員の紹介

どうやってより良い品物をより安く供給できるか現場の知恵を  
借りながら日々取組んでいます。

さて、今年の富山は降雪量が少なく、雪かきに割く時間を節約  
できているのですが、子供達は少し不満顔です。少しでも雪が降ると  
外へ駆け出し、雪ガルマを作ったりして遊んでいます。

また、遊んだ後はお腹がすくので、ボルカノスバゲッチの出番と  
なり現場の気持ちが入った手作り感満点のスバゲッチとソースは  
子供達も大好きです。今後ともボルカノをよろしく願います。

北陸工場を預かっております  
工場長の柴谷です。

