

## 商品ラインアップ

### Sea Food

#### アサリのスモーク

※発売中

スモークされたアサリがぎゅっ。アサリの旨みをスモークの香りが引き立てます。そのままはもちろん、パスタやサラダにも。



#### ムール貝のスモーク

※発売中

ワインにぴったりの旨みが凝縮されたムール貝をスモークしました。そのままはもちろん、パスタやサラダにも。



#### サーモンとディルのオイル煮

※発売中

サーモンのオイル煮にディルをトッピング。爽やかな香りとほろ苦さがサーモンの味わいをより一層引き立てます。



#### サバのグリーンペッパー

※発売中

グリーンペッパーをピリッと効かせたサバのオイル漬け。キュッと締まった身はお料理の具材にもぴったり。



#### 牡蠣のアヒージョ

※発売中

旨みがぎゅっと詰まった小ぶりの牡蠣をスペイン風のオイル煮(アヒージョ)にしました。牡蠣の旨みが染み出したオイルもぜひお楽しみください。



#### ツナのパテ

※発売中

ふんわり優しい食感のツナのパテにブラックペッパーを効かせました。クラッカーやバゲットと一緒にどうぞ。



#### タコのアヒージョ

※発売中

タコをスペイン風のオイル煮(アヒージョ)にしました。タコの食感とオイルで煮込んだ旨みをお楽しみください。



#### ホタテのアヒージョ

※発売中

ベビーホタテをスペイン風のオイル煮(アヒージョ)にしました。にんにくと唐辛子がホタテの旨みを引き立てます。



### Meat

#### 鶏肉とジャガイモの香草煮

※発売中

鶏肉とジャガイモを、ほろ苦い味わいと甘い香りのローズマリーとバジルと一緒に煮込みました。



#### 砂肝のアヒージョ

※発売中

砂肝をスペイン風のオイル煮(アヒージョ)にしました。にんにくと唐辛子が砂肝の旨みを引き立てます。



#### 鶏肉とオリーブのトマト煮

※発売中

トマトの酸味と甘みが鶏肉と相性ぴったり。そのままでも、パスタ等のお料理にも幅広くご利用頂けます。



#### ポークパテ

※発売中

味わい深い豚肉をパテにしました。クラッカーやバゲットに乗せるだけでワインにぴったりのピンチョスの出来上がり。



#### 牛肉とトマトの赤ワイン煮

※発売中

牛肉の旨みを引き立てるよう、赤ワインで煮込みました。トマトの旨みも加わった、リッチな味わいの一品です。



### Sea Food

#### タコのトマト煮

※発売中

タコを相性の良いトマトソースでスペイン風に煮込んだ一品です。

