

# EPICURIUS

エピキュリアス

## 世界中で愛され続けるピンクのデリミート モルタデラが好き♡

「空気が澄んで♪」と嬉しくなる瞬間が増えてきました。もうすぐやってきます。読書の…芸術の…? それももちろん素敵ですが、美味しいものが大好きなティーアスタッフにとっては『食欲と飲酒欲のほとばしる秋』が! 今月のEPICURIUSでは大人から子どもまでみんな大好き、マイルドな味わいの『モルタデラ』をご紹介します! おしゃれな前菜に、ワインのすすむおつまみに、様々な用途にご活用ください!

### 『モルタデラ』ポローニャ伝統のソーセージ

モルタデラはイタリア・ポローニャ地方伝統のソーセージです。モルタデラの歴史は古く、最初につくられたのは古代ローマ時代と言われています。名前の由来は諸説ありますが、ラテン語で『mortarium(モルタリウム)』という、豚肉をすりつぶすために使われた陶器からその名がつけられたという説と、ミルトというハーブの実を練りこんだ『mortarum(モルタルム)』というソーセージの名からとったという説が有力のようです。



かつては様々な肉を使用して作られていたモルタデラですが、17世紀に入ってから「豚肉以外の肉をモルタデラに使用してはいけない」など、製造方法に規定が設けられました。その規定は現在に至るまで守られ、高品質な豚肉と香辛料を使った香り高いモルタデラはポローニャのシンボルとなっています。

### 定番のモルタデラがより美味しくなりました!

プリンチベ社セレクトのモルタデラがより美味しくなりました。砂糖、乳製品、化学調味料(グルタミン酸・ポリリン酸等)無添加の、イタリアらしいナチュラルな商品になりました。選び抜かれた豚肉の味わいが一層際立ち、舌触りもより滑らかに! ピスタチオとブラックペッパー、ラルドの比率も絶妙です! 営業が価格を頑張りますので、ぜひ今月お試しください!



使いやすいサイズになりました♪

【規格】重量: 約2.0kg 直径: 約12cm  
賞味期限: 製造日より180日(要冷蔵)



### すぐできる♡モルタデラ 簡単アレンジ

#### モルタデラのグリル バルサミコ添え

モルタデラを厚さ1cmのイチョウ切りにする。グリルで焼き目をつけ、良質なバルサミコ酢をふりかけて完成。



#### ハーブ香る モルタデラのパテ

【材料】モルタデラ・・・200g  
玉ねぎ みじん切り・・・20g  
ローズマリー・・・1枝  
EXVオリーブオイル・・・適宜  
白ワイン・・・50ml

#### 【つくり方】

1. EXVオリーブオイルを鍋に熱し、玉ねぎ、ローズマリーの順で炒める。
2. 1に白ワインを加え、弱火で火を通す。
3. フードプロセッサーで2とモルタデラを攪拌して完成♪

