

EPICURIUS

エピキュリアス

甘美な肉の味わいを活かす スペイン・アンダルシアの知恵

昨月、EXTENDA(アンダルシア州政府-アンダルシア製品輸出促進公社)主催の『アンダルシア産食材を使った料理セミナー』にて、ティーアイトレーディングの人気商品『サルチチョン』を紹介していただきました！自社商品に注目が集まるのはやはりうれしいです♪ 博識なゲスト講師、スペインのミシュラン★『Monastrell(モナストレル)』オーナーシェフ マリア・ホセ・サン・ロマン氏のサルチチョンレシピを皆さまにもお試しいただきたくご紹介します♪

ピックアップ食材：イベリコ・サルチチョン

イベリコ・サルチチョン・ベジョータは、ティーアイトレーディング輸入商品の中でも、隠れた人気を誇る商品です。

イベリコ豚の中で最もランクの高い『ベジョータ』を使用。ベジョータとはスペイン語で『ドングリ』という意味です。デエサと呼ばれる広大な森の中でドングリをたらふく食べて育った豚の赤身は味わい深く、脂に甘みがあります。デエサを訪れたことのある知人談ですが、イベリコ豚の餌となるドングリは栗のような味わいで、人が食べたとしても美味しいのだとか…

サルチチョンにはそんな良質なドングリ豚の美味しさが最大限に活かされています。噛みしめるほどに味が出る赤身、口どけのよいラード(脂)、ほどよい熟成香と黒胡椒のパンチがたまりません♪

講師のマリアシェフ。素材そのものの味を活かした料理は圧巻でした。→



↑
厚切りが主流ですが
薄切りも口の中でとろけて美味しい♡



マリアシェフ×サルチチョン コラボレシピ

「これ本当にサラミ！？」とってしまうほど生肉みたいに
ジューシーな食感に…決め手はナス♡

イベリコサルチチョンのタルタル



材料(4食分)：イベリコサルチチョン：32g
ナス：32g
EXVオリーブオイル：2.8ml
塩：0.2g

パン(薄くスライスしてトーストしたもの。マリアシェフは海藻を練りこんだパンを用意。)

作り方：

1. サルチチョンはケーシングをはがし細かく刻む。
2. ナスは使用量の1/3を蒸して、冷めたら皮をむき中の種を取り除く。(蒸さずにレンジで加熱してもOK！)
3. 残りの茄子は直火で焼き、冷めたら皮をむいて種を取り除く。
4. 1-3をボウルに入れて混ぜ、オリーブオイルと塩を加えて味を整える。
5. トーストしたパンの上に4を乗せて出来上がり。

オリーブオイルはサルチチョンと同じ、コルドバ産のオヒブランカ種がオススメ♪

ティーアイのアンダルシア食材



アンダルシア州コルドバのエルマノス・ロドリゲス・バルパンチョ社より『イベドウル(=甘美なイベリコ)』ブランドの商品です。



イベリコ・サルチチョン・ベジョータ

肉の旨味と脂の甘みが絶妙なサラミソーセージ。

【商品規格】 重量：約1.0kg~1.5kg
直径：約5.5~6.5cm
賞味期限：製造日より1年(要冷蔵)



イベリコ・チョリソ・ベジョータ

パプリカなど、スパイス感の強いサラミソーセージ。

【商品規格】 重量：約1.0kg~1.5kg
直径：約5.5~6.5cm
賞味期限：製造日より1年(要冷蔵)



ハモン・セラノ 骨付き

14~16ヶ月熟成。世界3大ハムのひとつとして愛される生ハム。白豚の優しい味わい。

【商品規格】 重量：約7.0~8.0kg
賞味期限：製造日より1年(要冷蔵)



ハモン・イベリコ・セボ 骨付き

24~28ヶ月熟成。丁寧に育てられた黒豚の生ハム。セラノに比べより香り高く濃厚な味わい。

【商品規格】 重量：約7.0~8.0kg
賞味期限：製造日より1年(要冷蔵)