

EPICURIOUS

エピキュリアス

“香り豊か”が嬉しい♪

トリュフ入りハム・サラミ

今年もあっという間に秋が終わりそう。寒くなると芳醇な香りに心ときめきますよね♡ティーアイトレーディングはこの冬香り豊かなトリュフ入り商品を取り扱います！そこで今月のEpicuriousは、トリュフに触れつつ新商品をご紹介します。

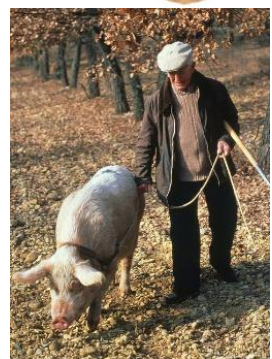
トリュフ基礎知識

世界三大珍味のひとつともいわれるトリュフは「きのこ」の一種ですが、一般的なきのことは見た目が異なり、かさ・ひだ・柄のない塊(ボール)状です。和名では西洋松露(セイヨウショウロ)と言い、地下5cm-40cmほどの地中で、マツ科の他、オーク、ポプラ、ヤナギ、ブナ、ハシバミなどの樹木の根に菌を形成して養分を得ながら育ち、成熟すると芳香を放ちます。その香りは独特で何とも形容しがたいのですが、アーモンド、濃厚なバター、にんにく、獣などの香りとリンクする部分があると言われます。トリュフの香りにはオス豚の放つフェロモンと同じ成分が含まれているため、かつてはメス豚に探させていたのですが、豚は探しあてたトリュフを食べてしまうことも多く、近年は犬がトリュフ探しの役割を担っています。

トリュフには白い品種と黒い品種があり、白トリュフの方が希少で、香りも強く高価です。但し熱に弱いので生の状態で食されるのが一般的。一方の黒トリュフは白に比べ流通量が多いため手が届きやすく、加熱すると香りがさらに引き出されるので幅広い料理に使用できます(生でも食べることができます)。

黒トリュフの産地の代表と言えばフランス南西部のペリゴール、そして白トリュフはイタリア北西部のピエモンテ州アルバでしょう。アルバでは毎年今の季節(10-12月初め)に「白トリュフ祭」が開催されます。入場料は6ユーロと気軽に立ち寄れる料金なので、機会があればぜひ足を運んでみてください。

黒トリュフは収穫時期によって名称が変わり、5-8月収穫のものは夏トリュフ、9-11月収穫のものは秋トリュフ、12月-翌2月収穫のものは冬トリュフと呼ばれます。特に冬トリュフは最も香りが強く高価。日本のトリュフ輸入のピークも冬トリュフの時期の12月です(輸入量1位：イタリア産、2位中国産、3位フランス産)。トリュフの輸送はとてどもデリケート。2℃~5℃を保ち、乾燥しないよう密閉状態で急いで運ばないと香りが飛んでしまうので、ほとんどが空輸です。



昨年の白トリュフ祭の様子

トリュフ入りハム

◆プロシュットコット・トリュフ

【ブランド】サルミフィチオ サン・パオロ
【原産国】イタリア【規格重量】約3.0kg

化学調味料不使用の加熱ハムです。温度推移がゆるやかになるよう気を配りつつ22~25時間ゆっくりじっくり蒸気加熱することで肉の貴重なたんぱく質を損なうことなく、柔らかなハムに仕上げられています。プロシュットコット・トリュフはイタリア産黒トリュフを贅沢に使用した、トリュフの香り豊かな逸品。試験販売時も大好評でした♪

※プレーンタイプのコットも同時期に入荷予定です。



トリュフ入りサラミ

◆サラミ・トリュフ ※入荷済(在庫あり)

【ブランド】エル・コンチェル
【原産国】スペイン【規格重量】約1.6kg

スペイン産デュロック種血統50%の豚肉を使用し、イタリアから取り寄せたスパイスを用いてイタリア風に仕上げたサラミです。黒トリュフを練り込み、さらに豊かな風味を実現。パンチのある味わいでお酒も進みます。直径は約7cmで、比較的大きめの判がとれます◎



SAVE THE DATE: ACCI Gusto



11/26(火)、27(水)のアッチグスト(東京・浜松町)で、当社の取引先、トスカナ州ワイナリー CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI S.A.C に終日アテンドします。(5階/小間番号4-37) アッチグスト詳細

