

スペイン食材おすすめ商品



CARDISAN

ハモン イベリコ 原木 セボ・デ・カンポ (写真 左)

熟成期間は約30ヶ月~36ヶ月です。血統はイベリコ種75%、デュロック種25%の掛け合わせで、ベジョータの次にランクするハモンです。塩漬けには最新の注意を払って熟成させる事で適度な甘みと香りをお楽しみいただけます。

規格：約7~9kg

サルシッチョン イベリコ ベジョータ (写真 右上)

規格：約400~900g

チョリソ イベリコ ベジョータ (写真 右下)

規格：約400~900g



ハモン・セーノ 骨付き (後脚) イベデル社

黒豚と並びスペイン国内でも日常的に消費されているセーノ豚 (白豚) を使用。イタリア・中国に並び世界三大豚のひとつです。(骨付きタイプ)

規格：約7~8kg



ハモン デトレベレス 16ヶ月熟成 (ハモン・セーノ (後脚) 骨付き)

個体は小さめのため、トレベレスのD.E.認定は受けておりませんが、同様製法を用いて仕上げた生ハムです。

規格：約7~8kg



フィデオカベージョ (上)・フィデオア (下)

スペイン料理の代表的なイタリアにはお米が使用されていますが代わりにフィデオアを使う事によって、また違った食感や味わいが楽め幅広くご利用できます。太いタイプはパエリア、細いタイプはパエリアやスープ等にご使用頂けます。

規格：500g



スペイン米

バエリアをはじめアロス・バンダ、アロス・コン・レチェといったお米料理と共に世界へ紹介されています。スープをよく吸い込み、一方で米がしっかりと炊きあがり、アルデンテの状態が長く続きます。

規格：1kg



ガルバンソ ピコ ひよこ豆 (写真上)

規格：1kg

レンテハ レンズ豆 (写真左下)

規格：1kg

アルビア リニョン 白ツグソ豆 (写真右下)

規格：1kg



ピキージョ ペッパー ホール

ピメント・ピキージョとはナラバ産のものしか名乗れない由緒正しいピーマンです。炭火でトーストした後、皮をむいてそのまま缶詰にしました。身は肉厚でとても甘く、微妙な苦味を併せ持つのが特徴です。中の水は全てピキージョが持つ水分です。

内容量：390g



ギンディーシャの酢漬け

青とうがらしは辛味はそこまで強くなく、酢につけてある分スッカリと食べれるのが特徴です。

内容量：300g



フィラソチビ ロイヤルパール

カンタブリコで捕れたカタクチイワシを使用し身質は厚く、締まっておりますが、口当たり柔らかく滑らか。

内容量：365g



パプリカパウダー

その他海外のものとは異なり、ローストしている点特徴的です。

ドゥルセ (スモーク) ピカテと2種類あります。

規格：各370g



マンチェゴチーズ

マンチェゴチーズは熟成を深めるとバサツいたりしますが、これは8ヶ月熟成をさせてもしっとりした食感と凝縮された甘味を感じることができます。

規格：約300g



スタッフドグリーンオリーブアンチョビ

オリーブにアンチョビペーストを詰めました。内容総量：300g

ホルカ スタッフドオリーブ 生ハム

オリーブに生ハムペーストを詰めました。内容総量：300g



アルベキーナ種小粒 (㊦)

オリーブオイルにもなる、バルセロナ産のオリーブの実です。塩水とハーブで漬けこみました。

内容量：350g

マンサニーシャ種中粒 (㊦)

スペインで最も代表的なオリーブの実です。塩水にアンチョビのエキスを加えることで、食べやすくなっております。

内容量：450g



パピニージョ (西洋キュウリのピカテ)

西洋キュウリの酢漬けです。3cmくらいと小ぶりですが、アンチョビエキスを加えることで、酸味が抑えられ非常に食べやすく仕上がりました。

規格：350g



ビエルム ピアッコ (㊦)

ビエルム ロホ (㊦)

ワインに数種類のハーブを漬け込んで造る、フレーバー・ワインのようなベルモット。シナモン、オレンジ、フェネル、アブサンなどさまざまなスパイス香が楽しめます。口に入れるとほんのり甘口、サングリアを思わせるフルーティで果実味豊かな味わいです。

㊦ 品種：ゴデーショ50%シャルドネ50%+約20種類のハーブ

㊦ 品種：メンシア100%+約20種類のハーブ

内容量：1,000ml



ピコス

スペイン南部では定番のクラッカー。チーズの他、ワイン、生ハムなどと一緒にどうぞ。

規格：180g

