

shodai bio nature グロッサリーセレクト

オリーブオイルの楽しみ方

ドレッシングのオイルとしてではなく、パンにバターの代用としたり、生野菜、グリルした野菜、肉、魚料理やスープに少量垂らすだけでも素材の美味しさを引き出します。またお刺身や冷奴などにも相性の良さを見せます。とにかく万能の調味料としてお使い下さい。

ー ヴェア有機オーガニックオリーブオイル JAS 認証

スペイン・カタルーニャ州レリダ地方南部にあるヴェア社の農園にて栽培された、アルペクィーナ種のオリーブを手摘みで収穫し、手作業で抽出しました。

オリーブオイルは様々な料理に欠かせない材料であり、更に料理の味を引き立てます。非常にバランスがよく、かすかに緑がかった金色をしています。

グラン・プレージオ・ビオについて

この地方特産のコラティーナ種とペランザーナ種から作られています。

南イタリアの太陽を豊富に浴びて、地中海気候の穏やかで香るような風に育まれたオリーブの実には特に香りが強く、抗酸化作用のあるポリフェノールを豊富に含んでいます。

グラン・プレージオ・ビオは、実を一つ一つ手摘みし、注意深くセレクトして真空状態で搾油を行っています。それゆえに非常に香り高く、オリーブの実をそのままジュースにしたような、新鮮で味わい深いオイルとなっています。

ー グラン・プレージオ・ビオ「Cuvee' - クヴェ」※EUオーガニック認証製品

アーモンドやアーティチョーク、トマトやリンゴなどを感じさせる香りの中に、ポリフェノールからくる苦味と辛みが比較的強く、後味はアーティチョーク、チコリ、アーモンドなどのグリーンノートを感じさせます。

ー グラン・プレージオ・ビオ「Peranzana - ペランザーナ」※EUオーガニック認証製品

始めは非常にフルーティーさが際立ち、香り高い。アーモンドやアーティチョーク、トマトやリンゴなどを感じさせる香りで食べやすい。ポリフェノールからくる苦味と辛みはさほど強くなく、後味はさっぱりとしています。

ー レストネル赤ワインビネガー 酸度6度 250ml

ワインの名産地であるスペイン・カタルーニャ州プリオラート南部で収穫されたガルナッチャ種赤ぶどうから作られた赤ワインを、榿の木樽の中で熟成させました。薔薇を思わせる赤褐色の色合いを持ち、さわやかでフルーティーな香りの中に、ほのかな榿の木樽の香りが感じられます。熟成された豊かな香りと酸味をお楽しみ下さい。

ー レストネルシェリービネガー 酸度7度 375ml

スペイン産パロミノ種白ぶどう100%で作られたシェリー酒を、榿の木樽の中で熟成させました。強い酸味の中に鋭敏かつ芳醇なフルーツを思わせる香りが漂います。和食・洋食を問わず、様々なお料理にお使いいただけます。

モデナのバルサミコについて

モデナのバルサミコの原料となる白葡萄（トレビアーノ種）を、太陽の光が燦々と降り注ぐ恵まれた気候のモデナの丘で栽培しています。これを大釜で長時間煮込み、モストコットと呼ばれる濃縮ブドウ果汁を作ります。もともと白葡萄を使っているのに、バルサミコが黒いのは、この工程で皮ごと煮込むことで、ポリフェノールが濃縮されるから。このモストコットに酢種の赤ワインビネガーを加え、樽で熟成をかけたのが「モデナのバルサミコ」です。

－モデナ バルサミコ黒酢5年

EXV オリーブオイルとの相性の良さは言うまでもないですが、まずは2対1で合わせた、ドレッシングでお試ください。トマトやアボカドが入ったサラダ、グリルした南瓜や根野菜等、温野菜と抜群の相性です。また、鶏ももや手羽の煮物、煮詰めてステーキのソースに加えて、ブリの照り焼きやキンピラにひと回しかけて頂くと、味わいに深みが増します。

－モデナ バルサミコ白酢

EXV オリーブオイルとの相性の良さは言うまでもないですが、まずは2対1で合わせた、ドレッシングでお試ください。まるでレストランでいただくような、爽やかな香りの絶品ドレッシングが出来上がります。添加物はもちろん、塩や砂糖も一切含まれておりませんので健康的に、美味しく、野菜をたっぷりいただくことができます。また、タコや鯛などを薄切りにして、このドレッシングをかければいつものお刺身がカルパッチョになります。甘味の代わりに、ホワイトバルサミコをそのままプレーンヨーグルトにかけると不思議と酸味がまるやかになり、さっぱりしたデザートに。毎日の食卓にホワイトバルサミコを取り入れて旬の生野菜や魚介を、健康的に美味しく、お召し上がりください。

