



イベリコ豚 & 四元豚



イベリコ豚のリエット

詳しくは別紙パンフレットに記載しておりますが、それに加えて、血液サラサラ効果のあるオレイン酸が豊富なイベリコ豚のリエットは健康志向の女性にもお勧めです。



イベリコ豚ベーコン (左:バラ/右:トントロ)

現在のスペインの経済状況や、EUからロシアへの禁輸と言った政治状況により、イベリコ豚及びスペインポークは非常にお手軽な価格となっております。通常であればコストが非常にかかるベーコン等もお安くご提供できます。是非この機会に御社のラインアップに加えて頂ければと思います。

右の豚トロはコストがかなり付きますが非常に濃厚な味で、「一食の価値あり」です。良い写真がなくてすみません。

リヨン

リヨン (rillons) とは、豚三枚肉をスパイスとともにじっくりとコンフィにしたフランスの伝統的な料理です。自家製のミックスハーブと白ワインに漬けこんだイベリコ豚をじっくりとコンフィにし、パプリカがほんのり香るマヨネーズソースを添えました。彩りも鮮やかで食欲をそそります。お酒のおつまみや夜食にもお勧めです。温めずにそのまま美味しくお召上がりいただけます。





ラガー 四元豚×塩糍熟成

スペイン四元豚肩ロースをエルブ・ド・プロバンス(南仏のハーブミックス)をきかせたトマトソースでじっくり煮込みました。塩糍で原料を熟成し、塩糍熟成×四元豚といった展開も可能です。

角煮 四元豚×塩糍熟成

イベリコ豚を溜り醤油と黒糖焼酎で角煮にしました。そのままでも、温めてもおいしくお召し上がりいただけます。イベリコ豚の他にスペイン四元豚を使い、塩糍熟成×四元豚といった展開も可能です。



煎り酒

イベリコ豚及びスペイン四元豚バラ肉に、江戸時代中期より暫く消えていた調味料'煎り酒'を復活させ、桜の花の塩漬を合わせさっぱりと仕上げました。

煎り酒 山椒(6月~8月)、煎り酒 菊(重陽の節句)も展開が可能です。

スペイン四元豚肩ロースでの展開も可能です。



しぐれ煮

イベリコバラを塩糍で下処理し、しぐれ煮にしました。通常のベーシックな物に加え、ジン・マヨ・パプリカと言った斬新な味付けと色合いの物、チョコレート醤油と青唐といった伝統的なピリ辛などの展開が可能です。

蛸 参考商品

こちらは弊社の子会社 明石櫻庵株式会社 がご提供する商品です。明石蛸を軽くスモークし、ベシャメルソースを添えました。

北新地の名店'さえ喜'の大将に教えてもらったレシピです。「これパクッてもいいですか?」「いいですよ」の許可済みです。