



イタリアの高品質 チンタセネーゼ豚

モモ肉は1kgあたり3850円
で、一本の重量は12kg目安。

イタリアから、高品質な豚として知られる、チンタセネーゼ種の豚が入ってきた。チンタセネーゼ豚はイタリア原産の豚の品種のひとつ。飼育の手間がかかるため絶滅寸前だったが、高品質で安全な食を求める動きに乗って、近年再び見直されるよ

うになり、一部の生産者が飼育に取組んでいる。チンタセネーゼ豚は現存する数種類のなかで最も肉質がよく、味が優れるとされている。輸入元の（株）ノーズンエクスプレスはロンバルディア州の業者の商品を輸入するため、肉質はビロードのようになめらかで、香り高いのだという。「他の種も取り寄せて試したが、チンタセネーゼは群を抜いて味がよかった」と同社ではコメントする。

実は同社ですでに4月に一度この豚を輸入していたが、今回は生産者との交渉で価格を下げることに成功。上代は、ロース骨付きkgあたり4650円、バラ骨付き同2950円、前脚骨付き同2900円、モモ同3850円といった具合。部位については直接問合せのこと。なお、この価格は今回入荷分のみで、入荷数に限りがあるので売り切れ次第終了となる。

「問合せ」(株)ノーズンエクスプレス
東京都品川区大崎5-3-14
電話・03-55487-1900

原料、製法に工夫ありの酢2種



オニオンビネガーは20ℓで上代1万6000円。HP/WWW: yokoi-vinegar.co.jp



日本の酢は米や麦を原料とする穀物酢が一般的だが、タマネギを主原料にしたのが「オニオンビネガー」(横井醸造工業)だ。タマネギの搾り汁に酵母を加えて発酵、清澄、酢酸発酵、熟成というプロセスで造る。旨みとコクがあり、タマネギをぎゅ



上代は1kg2200円。これはパエリャ12人分にあたる。

スペインD.O.取得の高級米

スペインでは米を野菜の一種として食す。代表的な料理はパエリャだが、その他、肉・魚料理の付け合せ、サラダ、アロス・ブランコ(米のプディング)などもある。

ここで紹介する「アロス・ボンバ(米の爆弾)」はスペイン国内で一般米の2倍で売られる高品質な食材で、1986年にスペインのD.O.(原産地呼称)を取得している。産地は南東部ムルシア州のカラスパラ地区。15世紀から稲作を行なう由緒ある産地で、隔年の水田耕作を行なう。ジャポニカ米と同じく短粒種に属し、収穫量が少なく、脱穀効率も低い



ジャポニカ米よりも丸い。炊くとさらに丸くなる。

種の純粋性を守るため、他の米とは隔離して栽培している。地区の農家160軒はビルヘン・デ・ラ・エスペランサ協同組合を組織し、共同で生産統制、品質管理を行なう。精米を包む白い布袋には個別に連番を打ったタグを付けるほどだ。アロス・ボンバはスープの吸い込みがよく、炊くと3倍に膨らみ(それが名前の由来)、高価だが効率はよい。もちろんぬか臭さがなく、香り高いという食味よさが最大の長所である。

「問合せ」(株)上コーポレーション
東京都世田谷区奥沢6-30-1 2008
電話・03-337049193

つと濃縮させた強い風味を持つ。料理のタレ、ドレッシングのかくし味スープ、ソースなどに向く。

一方、製法を工夫した酢が「麦の蒸留酢(内堀醸造)」。麦は原料としては珍しくないが、国産を使用。通常は麦を醸造(アルコール発酵)した酒を造り、それを発酵させて酢とするところ、「蒸留」する。こうして麦の

香気成分や風味を取り出すことにより、素材の特徴をストレートに移した酢ができる。なお、どちらもアルコールを添加しない正攻法だ。

「問合せ」横井醸造工業(株)
東京都江東区新木場4-12-21
電話・03-3522-1111

「問合せ」内堀醸造(株)
岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437
電話・0574-43-1185