

再入荷しています

エオリア諸島の花のつぼみ

塩漬けケッパー

えっ花のつぼみ!? アサクラに入社して初めてケッパーを知ったときびっくりしました。そして、その香りのよさとおいしさにびっくりしました。さらにその味にびっくりしました。

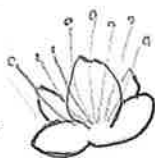
びっくりだらけの塩漬けケッパーについて、ケッパー初体験の發送担当金子が探ってきたいと思います。

ケッパーとは

ケッパーという植物の花のつぼみを塩漬けにして乳酸発酵したものです。イタリアや地中海沿岸地域の料理で使われる調味料です。



実物大 9~11mm



花は開花すると 5~6cm

塩漬けケッパーは塩が吹いた状態の濃い塩分濃度です。梅干しと同じで冷蔵庫などに入れなくても腐敗やカビが生じることはありません。旨味が凝縮した調味料です。昆布や干シイタケまたはベーコンなどと同じように色々な料理に

「旨味の素/だし」として利用できます。

活用法

ケッパーのつぼみ・丸のままだと生では食べられません。ケッパーは「旨味塩」として含む塩を上手に料理にご利用ください。

	相応しい形状	加熱時間	献立例
そのま	丸のまま	長時間	ポトフ・肉野菜の煮込みなど
	刻む	短時間	ス・フ・パスタ・短時間の煮込み
塩抜き	丸のまま	短時間 非加熱	サラダ・和えもの
	刻む	非加熱	サラダ・ドレッシング など

※調理例はアサクラホームページの「アイテム別(ケッパー)」をぜひご覧ください。



エオリア地区

産地は

イタリア・シチリア州・リーパリ島

シチリア島の北部にある離れ島の諸島エオリア地区はケッパーの大産地です。

リーパリ産のケッパーは香りがよく旨味が強いので人気で、特にオーガニックは非常に貴重です。

生産者 ナトリさんは

元銀行員!?

ナトリさんは島の人口減少、また耕作放棄地の解決のためにケッパーの苗木を植え有機で栽培を始めました。島の景観美と雇用を作り、島(村)起しのため脱サラして起業をした方です。かっこいいですね。



オクト+

調味料の決定版!!
ギフトにも!!

スターターセット[A]

わら一本
100ml
ケッパー
100g



オクト15g
コンカシナ
デパート
150g

¥4200 → ¥3990 (5%OFF)

「旨味の素」でもあるケッパー。ケッパーの入った料理は一段と引き締まり、味わいが増します。そして何といっても香りがいいです。香りも料理の味わいの一つ。料理の幅がぐっと広がります。リーパリ産の貴重なケッパーをぜひ調味料の一つに加えてみてはいかがでしょうか。ご注文お待ちしております。