

お薦め商品(夏メニュー向け)のご案内

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

<p>1. シェリーヴィネガー・クレシ(ペド・ヒメス)  100% ペドロ・ヒメス種のブドウから作られたシェリー酒を使用。5年間オーク樽で熟成させており、深い香りやアロマが特徴です。濃いマホガニー色、木を思わせる香り、ほろ苦さと甘さのバランスがとれたビネガーです。 規 格 250ml</p>	<p>9. バイオレットマスタード  カラシ種子を挽かずに、ブドウ果汁やシナモンなどのスパイス、ピネガーをミキサーに入れてミックスして作っています。濃い紫色が特徴です。 規 格 200g</p>
<p>2. パルサミコクリーム  甘さと酸味のバランスが大変良いクリームタイプのパルサミコ。生野菜はもちろん、グリル野菜や炒め物、フォアグラのソースとしてもお使い頂けます。アイスクリームにかけても、おいしくお召上がりいただけます。 規 格 500ml</p>	<p>10. カシスマスタード  カシス(ブラックカラント/クロスグリ)の甘い酸味を加わった、ややマイルドな風味のマスタードで、鴨などの肉料理によく合います。 規 格 105g</p>
<p>3. パルサミコ酢 3メタル  1605年に創業、イタリア最古の伝統的なメーカー、ジュセッパ・ジュステイのパルサミコです。12年熟成相当で味わい深く、どんな料理にでもあうのが特徴です。 規 格 250ml</p>	<p>11. エストラゴンマスタード  ヨモギに似たエストラゴンの独特の香りとほろ苦さは、鶏やラム肉、魚のソース等に最適です。フレンチレッシングやマヨネーズで伸ばしても美味です。 規 格 105g</p>
<p>4. パルサミコクリーム・シルバー/ゴールド  濃縮したホワイトパルサミコに甘みと煌びやかな彩り「シルバー」、「ゴールド」を加えた新しいタイプ。酸味と適度な粘度があり、いつものお料理やデザートをさらに豪華に！！ 規 格 150ml 価 格 ¥980</p>	<p>12. グリーンマスタード  酸味の利いた練りマスタードにグリーンペッパーをミックスしました。ソーセージ、肉料理、サンドウィッチにベストマッチ 規 格 120g</p>
<p>5. ホワイトパルサミコ  甘酸っぱいパルサミコのような豊かな香りと味わいを持ちながら、色はほぼ無色透明、チキンや仔牛などデリケートな色の肉料理に最適です。味わいをきりっと引き締めて大変美味に。 規 格 500ml</p>	<p>13. マンゴーヴィネガー  夏を代表するフルーツの王様のマンゴーのヴィネガーです。濃厚な風味が特徴。数滴加えるだけで驚くほど美味に！！酢酸発酵で作る本物のヴィネガー 規 格 500ml</p>
<p>6. キャビアロリワサビ  キャビアロリは小さな球状に加工したオリーブオイルですが、この商品は、ワサビフレーバーを加えたタイプです。その刺激的な味わいは料理をひと際引き立てます。 規 格 50g</p>	<p>14.カラマンシ(シトロン)ヴィネガー  シトロンはレモンより丸みのある味わいで酸味もまろやかです。白身魚の刺身やサラダに数滴かけるだけで驚くほどの味わいに！！酢酸発酵で作る本物のヴィネガー 規 格 500ml</p>
<p>7. ペッパードロップ  ユニークなしづく形をした赤色ペッパーの甘酢漬けです。見た目がキュートな「しづく形」と、ビビットな赤色を活かして、ピザやサラダのトッピングに、肉料理等の付け合せ、ピンチョス等にも幅広くご利用いただけます。 規 格 340g</p>	<p>15.レモンパーズンオリーブオイル  プーリア州ガルガノ国立公園内で生産された良質なオリーブとレモンを原料にしコールドプレスで絞り出したレモン風味のEXVオリーブオイルです。サラダ・カルパッチョ・魚・肉などのグリル料理の仕上げに最適です。 規 格 500ml</p>
<p>8. ヒルファーム タスマニア マスタード スパイシー  今までに無いプチプチしたマスタードシードの食感が楽しい、保存料など一切無添加・無塩の昔ながらの製法にこだわったタスマニア産の逸品です。たまり醤油が隠し味の大人気マスタード 規 格 500g</p>	<p>16 オレンジパーズンオリーブオイル  プーリア州ガルガノ国立公園内で生産された良質なオリーブとオレンジを原料にしコールドプレスで絞り出したオレンジ風味のEXVオリーブオイルです。サラダ・カルパッチョ・魚・肉料理の仕上げだけでなく、デザートにも最適です。 規 格 500ml</p>

* 価格はお問合せください。