



洋食メニューにも使える

こてっちゃん

1982年生まれのロングセラー「こてっちゃん」。和食だけでなく幅広い用途に活用できるのも特長。写真はトリッパ風。

お問い合わせ ● エスフーズ(株)
TEL 0798-43-1065
URL <http://www.sfoods.co.jp>

※調理例



ひと味違うメニューが作れる

SOスライスライブオリーブ/
SOアメリカンスイートレリッシュ

左はサラダなどに活躍するスライスしたブラックオリーブの瓶詰め、右はタルタルソースの具材などに使えるピクルスのみじん切り。

お問い合わせ ● 讃陽食品工業(株) 営業本部
TEL 03-3288-1181 URL <http://www.so-food.com>



オイルサーディン/アンチョビ

そのままでも、調理をしても!

獲れたての新鮮ないわしをオイル漬けにした商品。サーディンはトマトと玉ねぎを和えるだけで立派な一皿に。アンチョビは細かくきざんでサラダやパスタにどうぞ。

お問い合わせ ● (株) トマトコーポレーション
TEL 06-6585-1400
URL <http://www.tomato-corporation.co.jp>



流行のワインにもぴったり

特選ハモンセラノ
30ヶ月熟成スライス

長期間じっくりと熟成されたハモンセラノ。まろやかな塩分とかぐわしい香り、複雑なコクが特長。

お問い合わせ ● (株) グルメミートワールド
TEL 0288-32-2939
URL <http://www.gourmet-world.co.jp/shopping>



ピザやグラタンに最適!

モッツアレラシュレッド

モッツアレラチーズを60%以上配合した、糸曳き性に優れたシュレッドタイプのナチュラルチーズ。

お問い合わせ ● 六甲バター(株)
TEL 078-231-4658
URL <http://www.qbb.co.jp>



チーズも料理で使い分けたい

魚の自然発酵食品

和風アンチョビ まぐろ酒盗

パスタやクリームチーズなどの食材・調理法とも合う伝統の発酵食品。写真左は「かつお酒盗」。

パスタと和えても美味しい!

カルパッチ

ワインに合う新感覚珍味。いかバジル、タコのガスパチョ、タコのタブナード、タコのペペロンチーノ、うにいかクリームチーズの5種類が揃う。

お問い合わせ ● (株) しいの食品 (酒盗、カルパッチ)
TEL 0465-36-5511 URL <http://www.shiino.co.jp>



シュレッド ミックスチーズF/FT
コクの風味がしっかりしているFはパンや料理に、加熱時の伸びがよいFTはピザにと、チーズも用途で選ぶ時代に。
お問い合わせ ● 中沢乳業(株)
TEL 03-3503-7156
URL <http://www.nakazawa.co.jp>



※調理例

取材・文 原田浩一