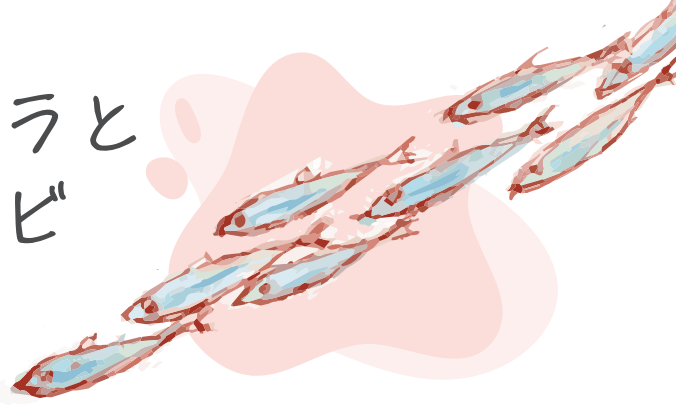




コラトゥーラとアンチョビの違い



イワシを塩漬けにして発酵させるアンチョビはフィレを直接使用する為、イワシと塩味がダイレクトに伝わる食材として使用されるのに対し、コラトゥーラはイワシと塩を何層にも重ね合わせて熟成発酵させた「濾過液」で、「旨味エキス」とも言えるまるやかで奥深い味わいが特徴。《最後の仕上げに1まわし》の隠し味的な使用方法が、料理を格段に引き上げます。

コラトゥーラ

アンチョビ



頭と内臓を取り除いたカタクチイワシと塩を重ね合わせて樽でゆっくりと熟成発酵。5ヶ月後、不純物を取り除き濾過して作られる。



頭と内臓を取り除いたカタクチイワシを塩漬けにして熟成発酵。1~2か月後にオリーブオイルに漬けて作られる。



凝縮されたまるやかなイワシの旨味を感じられる

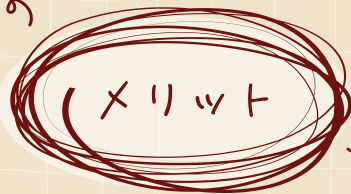


魚の独特な臭みがあり、風味と塩味をしっかりと感じられる

汎用性が高く、料理の仕上げや何か足りないと思った時に後入れが可能。



保存がきくためアンチョビ缶を開けるほどでもない日常的な料理にも少量から使いやすい。



イワシの濃厚な旨味をダイレクトに感じられる

スーパーでも手軽に買える

パスタや魚介料理だけでなく、スープやカレーなどの仕上げや隠し味として少量加えるだけで深い旨味加わる。そのままオリーブオイルと混ぜてドレッシングやソースにも



オリーブオイルと一緒に弱火でじっくり炒めることでコクと香ばしさが増す。生食も可能だが、固形なので仕上げで調味料としては使いづらく料理に限られる

液体なので何にでも馴染みやすく、隠し味にぴったり◎コクが出るので仕上げに使ったり、最後にひと味足りない時に。(冷製パスタ・マリネ・魚のソースetc..)



個体なのでパンに乗せてそのまま食べることも◎味がしっかり出るので加熱して濃厚なソースやパスタに。(パスタ・バーニャカウダ・ブルスケッタetc..)

