

Cristiano's すべて缶詰めすべて500円。

豚肉と鶏レバーのパテ30日熟成

(エポワス入 / 納豆菌入)

エポワスを肉ダネの表面にのせて加熱調理後 30 日間 20℃の場所に置いて熟成させた肉のパテです。あと30日ほど置くと、塩分の抜け具合がちょうど良いのですが、今でも十分美味しく召し上がれます。開封してすぐに味見をしてみてください。その後よく混ぜて空気に触れさせると、熟成した香と塩分がまるやかになり美味しいです。

築地宮川鶏レバーと野菜のピクルス

新鮮な鶏のレバーを野菜とともに酢漬けにして調理、熱い状態のまま缶に充填して密封、急速冷却したホットパック脱気タイプの缶詰です。赤みがかったレバーにマリネ液がよく浸み込んでいます。

チョリソ入りナポリタンスパゲッティ

自家製辛口チョリソ入りスパゲッティの缶詰です。どうせ簡単だろうと作りましたが、圧のかかった缶内では、麺が液体をブニョブニョになるまで吸ってしまうので、なかなか難しかった缶詰です。麺の浸み具合とソースのバランス良く仕上がっているので、是非お試しください。

ノド黒・黒ムツ・皮ハギの香草オイル煮込み

五島から届いた鮮魚をぶつ切りにしてモーリョベルデ（パセリと香菜のペースト）に和え、缶に充填して骨まで浸み込むように加熱調理をしました。加圧殺菌（レトルト）はかけていないので、骨は固くて簡単には食べられませんがしゃぶると味が浸みこみ美味しいです。

子羊スネ肉のヴィンコット煮込み

子羊のスネ肉を野菜で煮込み、煮込んだ汁を漉して煮詰めてキャラメル状になってからヴィンコットを合わせて、柔らかくなるまで煮込んだスネ肉のほぐし身に和えました。果実の甘みを感じる煮込み料理の缶詰です。

昭和の赤いウインナーのケチャップ炒め

昭和の懐かしい赤いウインナーに切れ目を入れて、ケチャップで炒め、たっぷりの玉葱と軽く煮込んで一緒に入れました。

牛モツ類の味噌煮込み発酵

牛のハチノス、大腸、アキレス、しびれ、ギアラ、ハツ、豚耳を味噌で煮込みました。大根を早いタイミングで入れて 10℃の環境に一日置き、発酵させてから加熱・急速冷却しました。程よい酸味がさっぱりと食べやすく、大変おいしく仕上がっています。

天草タコのラガレイロ (EX オリーブオイル煮込み)

柔らかくて脂のある天草のタコをオリーブ油で煮込みました。一緒に詰めたフライドポテトもよくしみ込んでいて美味しいです。どこかでパンを購入してパンとご一緒に食べることをお勧めします。

乳酸発酵させた畝田根野菜の塩漬

浅漬の缶詰です。薄い塩水に漬けた根野菜をそのまま缶に詰め、温かいところで2日間置いて乳酸発酵させました。ほんのりと乳酸発酵した野菜が甘く感じられます。

FESTIVIN 限定リンゴの玉子タルト ナタは 250 円。

長野県の伊那の林檎を使用したフェスティバン限定パステル・デ・ナタです。生のリンゴとたっぷりのセイロンシナモンを加えて焼きあげています。