

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Avgotaraho

AMBASSADORS MANUAL



カラスミ 地中海のキャビアとも呼ばれています

ボラまたはマグロの卵を塩漬けにした珍味

Avgotaraho	(ギリシャ語)
Batarekh	(アラビア語)
Botarga	(スペイン語)
Bottarga	(イタリア語)
カラスミ	(日本語)
Poutargue	(フランス語)

時を越えた 味と価値

とりわけ地中海沿岸のいくつかの国では、海産食品を保存する伝統、栄養分豊かな海塩を用いて海産食品を保存するためにこれを使う伝統が現在でも残っています。マグロやボラの卵を保存する習慣はビザンチン人の遺産であるものと思われることがありますが、実際にはより以前の、古代ギリシャ人や古代エジプト人、そしてアジアのいくつかの沿岸地域にさかのぼります。

ボラの卵は、ファラオの時代から上等の珍味とされてきた。
コロンビア大学プレス

ビザンチン時代(4世紀後半から始まったローマ時代の次の時代)には、古代ギリシャ人の欠かすことができない重要な食材として有名であった。
食文化百科事典

トリカリノス一族は1856年から、
ギリシャでは「アヴゴタラホ」として
知られているボラのカラスミを
製造し、販売してきました。
今日では、トリカリノスの
プレミアム品質のカラスミは、
「世界で最も品質の良いカラスミ」
であるとされています。



製品



ボラのカラスミ

ボラのカラスミとは？塩漬けたボラの卵の珍味です。保存料を含んでおらず天然で、栄養価が高く、心地よい後味が長く続きます。

トリカリノスのカラスミはどのようにして特別なのですか？

- ・カラスミを作るのに最も良い卵であると認められている、ボラの卵のみを使っています。
- ・標準化された製造方法により塩の添加と乾燥の工程において適切なバランスを保ち、より高い湿度とより低いナトリウム量の製品に仕上がっています。
- ・製品を覆っている天然の蜜蝋はカラスミを保存し、含まれているナトリウムの量が少ないにもかかわらず、その繊細な味を使用期限まで十分に保ちます。

なぜ健康に良いのでしょうか？心臓血管系に好影響を及ぼし、免疫を強化することによって人体の健康を増強するオメガ3系脂肪酸を豊富に含んでいます。

使用上のアドバイス

保護用の蜜蝋を簡単に取り除くためには、カラスミを少なくとも1時間冷蔵庫の外に出しておき、切れ味の良いナイフで切ってください。



蜜蝋に覆われた残りのカラスミの切り口を密封して、冷蔵庫に入れてください。
詳細については、弊社のウェブサイト、www.trikalinos.grをご参照ください。

トリカリノスのカラスミとスピリッツ 完璧な組み合わせの提案

トリカリノスのボラのカラスミを、下記のものと一緒に楽しみください。

ワイン

フランス中部のロワール渓谷のソーヴィニヨン・ブラン(“Sancerre”原産地呼称および“Pouilly Fume”原産地呼称のミネラル&「フュメ」ワイン)

アルザス、オーストリア、オーストラリアおよびドイツのリースリングワイン。完全にドライ、フルボディで良き酸度のお薦めのものとしては、a) ドナウ川流域のヴァッハウ渓谷の品種である“Smaragd”のオーストリア・リースリング。B) プファルツ州のドイツ・リースリング。

ブルゴーニュ地域の地名から名づけられた、シャブリワイン。その収穫期の後少なくとも5年熟成させたプレミエ・クルのレベルのワインがお薦めです。

フランスのロワール渓谷からの、“Savennieres”原産地呼称ワイン。とりわけ、シェニンブランのブドウの品種。南アフリカでも、素晴らしいシェニンブランワインが作られています。

南アンダルシア(スペイン)の町サンタマリアからのシェリー酒“Fino”がお薦めです。

サントリーニ島の白ワイン「アシルティコ」。サントリーニ島の火山灰でできた土壌の性質のため、サントリーニ島のまだ熟成していない白ワインは、熟成していないシャブリまたは／およびシェニンブランと類似しており、ある程度熟成するとリースリングの性質を持つようになります。

ウイスキー

お薦めは、シングル・モルトまたはスコッチ・ウイスキー。日本のウイスキーは完璧に合い、アイラ島のウイスキーも試されることをお薦めします。

シャンパン

ピノ・ノワールをたくさん含む種類がお薦めです。

日本酒・焼酎

冷した吟醸・大吟醸酒やその他の日本酒の熱燗、また焼酎にもお薦めです。



トリカリノス アミューズ・ブッシュ 着想豊かなもてなしに



カラスミ・フラワー
カラスミ、カラスミパウダー、クレソンの葉



カラスミ・スティック
カラスミ、きゅうり、カブ



カラスミ・ロール
カラスミ、チャイブの小枝、ライムの皮



カラスミ・チック
カラスミ、春玉ねぎの小枝、ライムの皮、
カラスミパウダー



カラスミ・ミソス
カラスミ、乾燥イチジクのスライス、
トーストした丸いパン



カラスミ・イケバナ
カラスミ、きゅうりのスティック、
レモンの皮

詳細なレシピは、弊社のウェブサイトwww.trikalinos.grでご覧いただけます。

トリカリノスのレシピ 毎日のお楽しみに



カラスミ・キープ・イット・シンプル
カラスミ、カラスミパウダー、ライムの皮



カラスミ・カナッペ
カラスミ、バゲットのスライス、
乾燥アプリコットまたはイチジク、クリームチーズ



カラスミ・ブルスケッタ
カラスミ、セロリ、チェリー・トマト、オリーブオイル、
挽いた胡椒、レモン汁、ラスク



カラスミ・トルティーヤ
カラスミ、トルティーヤ、クリームチーズ、
水切りヨーグルト、
ディル、ワケギ、レタス、きゅうり



カラスミ・オープンサンドイッチ
カラスミ、ブラウン・ブレッド、クリームチーズ、
きゅうりのスティック、ケッパー、オレガノ



カラスミ・ディップ
カラスミ、水切りヨーグルト、クリームチーズ、
オレンジジュース、フェネルの葉

トリカリノスの創作 洗練された味覚に



カラスミ、フォアグラと トリュフのトレジュール

カラスミ、フォアグラ、胡椒、砂糖、
ローズマリー、オレガノ、ブランデー、トリュフ、
フルール・ドゥ・セル



カラスミ・トラハナス

カラスミ、甘いフルメンティー、ライムの皮、
挽いた胡椒



カラスミ・パスタ

カラスミ、スパゲッティ、オリーブオイル、
細かく切ったリーキ、レモンの汁と皮、
フルール・ドゥ・セル、挽いた胡椒







ボラのカラスミパウダー

ボラのカラスミパウダーとは？水分を取り除いて下ろしたカラスミです。保存料を含んでいない天然の産物で、栄養価が高く、心地よい後味が長く続きます。

トリカリノスのカラスミパウダーはどのように特別なのですか？

・トリカリノスのカラスミパウダーは、カラスミを作るのに最も良い卵であると認められている、ボラの卵のみを使っています。

お味わいください…

食事を出す前に、カラスミパウダーを「塩胡椒」の代わりにご利用ください（1つまみで結構です）。煮魚やグリルした魚の香りを際立たせ、ミシュランの星に値するほどの料理へと変えます。普通の海鮮料理やリゾットの場合でも、「トリカリノス カラスミパウダー」をご利用いただければ、味・見かけ共に格段のものとなります。レシピはwww.trikalinos.grでご覧いただけます。



フルール・ドゥ・セル 海塩の結晶



フルール・ドゥ・セルとは？食用の塩の中でも最もピュアなものであり、最高品質の海塩とされています。

フルール・ドゥ・セルはどうして特別なのですか？

・トリカリノスのフルール・ドゥ・セルは、ギリシャのエトリコ瀉で、伝統的な方法のみによって生産されます。99.5%天然であるこの塩には、何ら変化が加えられていません。新鮮で鮮やかな白色の塩で、常にかすかな湿りがあります。

お味わいください…

日常のお料理に、またはトッピングとして。結晶を口の中で溶かして、そのマイルドで繊細かつ香り豊かな味をお楽しみください。

ご利用に当たってのアドバイス

- ・金属製の缶を開け、はさみを使ってバッグの上の方をお切りください。
- ・塩はバッグに入れたまま、金属製の缶の中で保管してください。
- ・ご利用いただいた後は、バッグおよび缶をお閉めください。

よくある質問



・カラスミの適切な色はどんな色ですか？

カラスミの色は黄金色から暗い赤茶色まで、色々あります。このようにバラエティがあるのは、それぞれがその基となったボラの種類と同じく類のないものだからです。

・カラスミはどれくらい薄くスライスすれば良いのですか？

お好みの薄さで結構ですが、薄くスライスすればするほど、卵が割れやすくなり、その香りと味が広がりやすくなります。

・カラスミは一度切ったら、全部消費しないとイケないのですか？

残りのカラスミは、蜜蝋に覆われたままの状態、冷蔵庫に入れ切り口は密封してください。



・トリカリノスのカラスミの味は、どんな感じですか？

一番適切に描写したのは、ジャーナリストのシモス・ゲオルゴプロスです。
「単にスライスを口に入れてだけで、スパイシーな風味と共に、フルーツや海の後味のやわらかい口当たりが広がり、脳の極限まで届く。そして、それは、何時間もの間続く…」

・トリカリノスのカラスミはグルメ品ですか？

世界中において、美食のドリームチームであるキャビア、フォアグラおよびトリュフと並んでグルメ・バスケットに入れられる唯一のギリシャ製品です。

世界中のシェフがこれを試し、熱愛し、そのメニューに取り込みました。

優秀な創作者の手により新たな味覚の試みがなされ、ペトロシアン、フォション、

キャビア・エクスクルーシブズなどの大手の会社がその製品カタログに含めています。

カラスミはギリシャの美食のジュエリーであり、その特有で繊細な味と香りは注目を集めています。「ギリシャのキャビア」と呼ばれることがよくあります。



・市場で、トリカリノスのカラスミとそれ以外のカラスミを見分ける方法は？

トリカリノス社は、ギリシャのカラスミのほぼ100%を扱っています。天然の蜜蝋で覆われており、そこにはトリカリノスのロゴの印が押してあります。特別のケースに入っており、厳選されたデリカテッセンで販売されています。

・あるレシピにカラスミを使うときは、注意すべきことは何でしょうか？

揚げたり、焼きすぎたり、焦がしたりしないようご注意ください。

・カラスミを覆っている蜜蝋は食べられますか？

トリカリノスのカラスミは、その味と栄養価を保つために天然の蜜蝋で覆われています。

カラスミを食べる前に、蜜蝋を取り除いてください。

・カラスミは健康に良いのですか？

はい、オメガ3系脂肪酸を豊富に含んでおり、飽和脂肪酸が少ないです。

(農業・食物化学ジャーナル: ギリシャ産カラスミの化学構成。ハロコピオ大学)



・どのようにすれば、カラスミを簡単に薄くスライスすることができますか？

薄くスライスする場合には、まず一切れ大き目に切り、蜜蝋を取り除いて、それを可能な限り薄くお切りください。

・トリカリノスのカラスミは、私が使用してきたものと違って、とてもソフトで、切ったときに少しオイルが出てきます。これは普通なのですか？それとも悪くなってしまったのですか？

それが普通な状態です。トリカリノスのカラスミは、市場に出ている他のカラスミとは大きく異なります。製造工程はナトリウムの量を低く抑え、高い湿度を保つものとなっています。また、天然の蜜蝋で覆われているため、その繊細な味と湿度が十分に保たれます。そのため、他のカラスミとは異なり、その使用期限まで香り豊かな全ての液体を保ち続けます。



EST. 1988
Trikalinos
FLEUR DE SEL
CRYSTAL SEA SALT

EST. 1988
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA
PRIMA

EST. 1988
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA

EST. 1988
Trikalinos
DRY MUSKET
BOTTARGA

ボラのカラスミに情熱的です
www.trikalinos.gr



Trikalinos Co. 50 Ethnarchou Makariou Ave., 172 34 Dafni, Athens, Greece
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: info@trikalinos.gr