

EPICURIUS

エピキュリアス



スライサーをお持ちのみなさまへ サラミ鋭角スライスのおすすめ

昨年初めのイタリア産豚肉製品の輸入停止を機に、イタリアンのお店にもスペイン産サラミをお使いいただいています。その中で、スペインのサラミは細長く断面の面積が小さいせいでスライスして並べてもお皿が効率よく埋まらないという悩みをよくお聞きして困っていたところ、幸運にもその悩みを解決するスライス方法に巡り合ったのでご紹介します♪

大きめの判でふんわり♡細長サラミスライス方法のご提案

スライス方法による断面の違い(ロミート・セラノを使用した例)：



【指導・協力】グスタヴォ人形町店(東京都)

サラミをスライサーでスライスする場合、直角に刃を入れてきれいな丸形のスライスにするのが一般的。それに対し、刃をかなり鋭角に入れることで断面の面積が大きくなります。サイズは直角に刃入れたものの約2倍に。この方式でスライスすると小皿なら2-3枚でいっぱい。縦に長さがあるので軽く折り曲げてふんわり盛り付けることも可能です。空気を含ませるように折り曲げて少し高さを出すだけで見映えも良くなるうえ、薄めにスライスしたサラミは口あたりもよく、ふんわりほけてより美味しく感じます。

ティーアイトレーディング輸入の細長いサラミ

チョリソ・イペリコ・ベジョータ ハーフカット

※2pcセット販売商品

イペリコ・ベジョータを使用。パプリカやにんにく、ペッパーなど、スパイシーでやみつきになるサラミソーセージ。香辛料の香りが食欲をそそります。

重量：約0.6kg 原産国：スペイン
賞味期限：製造日より1年 保存方法：冷蔵



サルチチョン・イペリコ・ベジョータ ハーフカット

※2pcセット販売商品

肉の旨味と脂の甘みが至福。ベーシックタイプなのでベジョータの味わいがよくわかります。絶妙な割合で入っているホルの黒胡椒もよいアクセントになっています。

重量：約0.6kg 原産国：スペイン
賞味期限：製造日より1年 保存方法：冷蔵



ロミート・セラノ

白豚の肩肉を使用した豚肉加工製品です。パプリカ入りスペイン版コッパのような印象で、鋭角にスライスするとさらにそれっぽくなります。パプリカ、オレガノ、ニンニク等で24時間マリネした肉を60日間乾燥熟成。肉そのものをケーシングに詰めて熟成させるため、赤身と脂身のコントラストをお楽しみいただけます。

重量：約0.5kg 原産国：スペイン
賞味期限：製造日より1年 保存方法：冷蔵

ロミート・セラノは今なら大特価品をご案内できます！(賞味期限の条件つき)今回ご紹介した鋭角スライスを練習するのにもおすすめです◎ぜひお早めにお問い合わせください



最後までお楽しみいただき、ありがとうございます。
次回もお楽しみに！

発行：株式会社ティーアイトレーディング
お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。