

epoch Bottarga

pure
Greece

ギリシャのカラスミ“Avgotaraho (アヴゴタラホ)”



■自然だけが提供することのできるシンプルさ

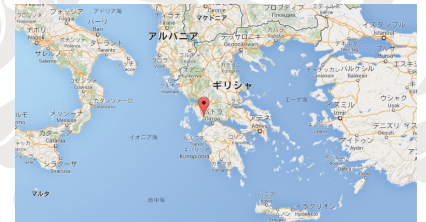


Simple, yet unique.

epoch(エポック)はElgeaが提唱する、自然よりインスパイアされた食のブランドです。シンプルかつユニークなギリシャの自然を健康な食卓にお届けします。



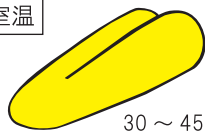
ギリシャ語で“Avgotaraho (アヴゴタラホ)”と呼ばれる epoch のカラスミは、8月中旬～10月初旬にかけて、ギリシャのメソロンギ湾で獲れる天然ボラの卵巣を原料としています。職人の手作業によって丁寧に処理された後、メソロンギの海塩で塩漬けたものを天日干して作られます。表面を覆う特徴的な蜜蝋は何層にもコーティングされており、酸化・乾燥を防ぐほか、本来のテクスチャーを保護することで、黄金色の卵の一つ一つがしっかり立っており、その味いは、しっとり濃厚です。自然本来の要素を組み合わせた味わいには、大量生産のカラスミのような生臭さは一切なく、塩気もマイルドです。



■より美味しくお召し上がりいただくために

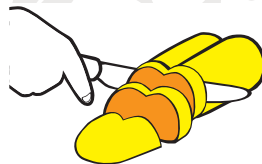
室温に応じてお召し上りの30～45分前に冷蔵庫から取り出し、室温になじませておいてください。こうすることで、表面の蜜蝋が柔らかくなり、ひび割れることなく美しくカットすることができます。

室温



30～45分

① 冷蔵庫から取り出し、
30～45分間室温になじませる



② 用途に応じた厚さで一枚ずつ、
表面の蜜蝋ごとスライスします



③ カットした部分の蜜蝋を除去

※使用後は蜜蝋に覆われた残りのカラスミの切り口を密封して、なるべく早く冷蔵庫に保存してください。

※切り口が空気に触れると黒く変色する場合がございます。

arrecria

■西日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町4丁目4番21号 TEL:078-436-1002 FAX:078-436-1003

■東日本ランチ

〒140-0011 東京都品川区東大井町1-18-7 TEL:03-5796-6699 FAX:03-5796-6698