

アンチョビのコクにとことんこだわりました！ サンクゼールの「バーニャカウダ」がおいしくなって再登場

株式会社サンクゼール

2020-12-02 11:00

株式会社サンクゼールでは、全国のサンクゼール店舗およびオンラインショップにて、テーブルソース「バーニャカウダ」をリニューアル発売いたしました。



バーニャカウダ 110g 698円（税込）

一時販売を休止していたサンクゼールの「バーニャカウダ」。お客様からのご要望にお応えして、この度さらにおいしくなってリニューアルしました！イタリア語で「熱いソース」を意味するバーニャカウダは、イタリアのピエモンテ州を代表する冬の鍋料理です。ぜひ熱々の「バーニャカウダ」とお好みの食材をテーブルに並べ、楽しくディップしながらお召し上がりください！

リニューアルでこだわったポイントは2つ！

☑にんにくの風味を最大限に活かす！

一般的なバーニャカウダの主な材料はにんにく、アンチョビ、オリーブオイルとシンプルです。そこに日本では生クリームがよく使われます。

今回のリニューアルでこだわったのがにんにくの風味。生のにんにくと蒸してピューレにしたものを使用しました。蒸しにんにくのみだと香りが弱く、生のにんにくを入れすぎると辛みが強くなります。にんにくの配合比と炒める時間を何度も調整することで、辛すぎず、香り高く仕上げました。

☑アンチョビの旨みとコクはそのままに、塩味を抑えて食べやすく

今までの「バーニャカウダ」は、アンチョビ感と塩味がしっかり感じられるのが特徴。長年愛用してくださる方もたくさんいらっしゃいました。今回はアンチョビの配合率や生クリームの量を調整し、アンチョビの旨みとコクはしっかり生かしながらも、塩味は抑えてさらに食べやすく仕上げました！

ぜひ温めて食べてください！

サンクゼールの「バーニャカウダ」は、温めなくてもおいしくお召し上がりいただけます。ですが、今回のこだわりポイントでもあるにんにくの香りをより一層楽しむなら、ぜひ温めて食べてみてください！容器に移してレンジでチンするだけで、にんにくの香りがより引き立ちます。

※オリーブオイルが上部に浮く商品となっております。よくかき混ぜてお召し上がりください。



お好みの野菜でディップ♪

お手軽に楽しむなら、野菜のディップでどうぞ。おすすめは、焼いた大根と揚げたじゃがいも。水分の多い大根やかぶなど温野菜や、ほくほくとした芋との相性が抜群です！お好みの野菜でお楽しみください。

メイン料理として食べる場合は一瓶で4人分、副菜として楽しむ場合は6人分ほどお使いいただけます。



パスタにアレンジ！

アンチョビの塩気とコク、にんにくの風味を生かしてクリームパスタにも！フライパンにオリーブオイルとしめじやアスパラなどお好みの具材、牛乳に、「バーニャカウダ」を入れ、溶かしながら加熱します。沸騰したら火を弱めて2分ほど温め、ゆでたパスタに絡めればでき上がり！「バーニャカウダ」一つで味が決まるのでとっても簡単です。



<https://stcousair.jp/SHOP/K02148.html>

パスタを作るなら…

サンクゼールの「国産小麦にこだわったスパゲッティ」がおすすめ！

「バーニャカウダ」でパスタを作るなら、サンクゼールオリジナルの「国産小麦にこだわったスパゲッティ」でどうぞ！生パスタのようなもちもちした食感は、コクのあるクリームパスタにぴったりです！国産小麦を100%使用し、開発担当者が何度も試作を重ねたこだわりの製法のスパゲッティです。



国産小麦にこだわったスパゲッティ 300g
597円（税込）

<https://stcousair.jp/SHOP/sh-3737.html>

本格的な冬を迎えるこれからの季節に、アイデア次第でいろいろなお料理に使える便利でリッチな味わいのソース。「バーニャカウダ」ファンの方はもちろん、初めての方もぜひお試しください！

会社概要

会社名 : 株式会社サンクゼール

本社 : 長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者 : 代表取締役社長 久世 良太

創業 : 1979年

設立 : 1982年

事業内容 : ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL : <https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ : <https://stcousair.jp/>

楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>