

2021.9.24

おうち飲みを豊かにする洋風おつまみ サンクゼールの瓶詰アヒージョ新発売！

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約140店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、9月25日（土）から、自社製造商品「2種のキノコのアヒージョ」「鯖とレモンのアヒージョ」「ガーリックシュリンプ風アヒージョ」を販売いたします。

サンクゼールのワインと一緒に、おうち飲みを豊かにする洋風おつまみ

日頃より、豊かな食卓をお届けするべくワインやジャム、パスタソースなどを製造販売するサンクゼールは、おうち飲みをより充実した時間として楽しんでもらいたいという想いから、「わたしのおうちバル」をコンセプトにした、お店で提供されるものに負けないおいしさの瓶詰アヒージョを開発しました。アヒージョとは、オリーブオイルとニンニクで食材を煮込んだ料理のことで、3種共にサンクゼールのワインとも相性が良いものに仕上がりました。ワイナリーレストラン・サンクゼールのシェフが実際に商品を食べて試してみたおすすめのアレンジを参考に、ちょっと贅沢な「わたしのおうちバル」を楽しんでください。



2種のキノコのアヒージョ



国産エリンギとオランダ産マッシュルームの具材感がしっかり楽しめます。アンチョビとにんにくをじっくり炒めて香りを際立たせました。ごはんとあわせてリゾット風に仕上げるのがシェフのおすすめ。

■価格：¥561（税込） ■内容量：110g

鯖とレモンのアヒージョ



国産鯖を使用し、国産レモンピールの香りが爽やかな商品です。ローズマリー入りでさらに香り高く仕上げました。シェフのおすすめレシピは、お好みの具材とマヨネーズを合わせた鯖とレモンの香り華やぐピザ。

■価格：¥561（税込） ■内容量：110g

ガーリックシュリンプ風アヒージョ



桜えびにフライドガーリックをたっぷり加え、唐辛子をアクセントにしたアヒージョです。ガーリックが効いているのでビールにも相性の良い商品です。そのまま茹でたパスタに和えるだけで、本格オイルパスタに。

■価格：¥680（税込） ■内容量：110g

■販売場所：全国のサンクゼール店舗、久世福商店・サンクゼール公式オンラインショップ

※但し、久世福商店・サンクゼール公式オンラインショップは27日（月）から発売

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。