

Charcutterie
シャルキュトリ



こだわりの
美味しさを
お手軽に。

ハレの日のオードブルとして、
特別なひとときのテーブルを
お洒落に演出します。

PORK
RILLETTES



ポークリエットのカナッペ

使用食材

フランスパン(バゲットなど)、ポークリエット、レッドオニオン、枝豆、黒胡椒、ピンクペッパー

つくり方

- ①レッドオニオンをスライスし、枝豆は茹でておく。
- ②フランスパンを薄くカットして、ポークリエットをたっぷり塗る。
- ③①を②にトッピングする。
- ④黒胡椒とピンクペッパーを振って出来上がり!

商品画像



商品紹介・お召し上がり方

香味野菜(エシヤレット・玉ねぎ)と塩・香辛料で味付けした豚肉をほぐれるまでじっくりと煮込み、繊維感を残しながら仕上げたあらびきペーストです。

葉物野菜やオニオン・トマトとサンドイッチに。パスタ・グラタン・オムレツなど、洋食メニューの具材にもお使いいただけます。

お好みの具材とカナッペにして、ビールやワインのおともに。

ポークリエットのチーズトースト

使用食材

パン、マヨネーズ、ポークリエット、玉ねぎ、モッツアレラチーズ、黒胡椒、パセリ

つくり方

- ①玉ねぎを薄くスライスし、水に浸けて辛みを抜き、水切りしておく。
- ②パンにマヨネーズ・ポークリエットを塗る。
- ③②に①とモッツアレラチーズをトッピングする。
- ④オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。
- ⑤仕上げにブラックペッパー、パセリを振る。

レシピ画像



おすすめポイント

ポークリエットを加熱すると、脂の旨みが溶け出して風味も増します。

そこにチーズのコクと玉ねぎのすっきり味が組み合わさった、簡単・美味しいメニューで、軽食やおつまみにおすすめです。

ポークリエットとアスパラのパスタ

使用食材

パスタ、アスパラ、長ネギ、ポークリエット、サラダ油、塩、黒胡椒、パルメザンチーズ

つくり方

- ①アスパラ・長ねぎを食べやすい大きさにカットする。パスタを茹でておく(茹で汁を少し取っておく)。
- ②フライパンにサラダ油を引き、アスパラ・長ねぎを炒めて塩・黒胡椒で味付けする。
- ③②にポークリエット・茹でたパスタと茹で汁を加えて軽く炒め、塩で味をととのえる。
- ④③を皿に盛り付け、仕上げにパルメザンチーズと黒胡椒を振る。

レシピ画像



おすすめポイント

塩と黒胡椒だけのシンプルな味付けが脂の旨みと香味野菜の香りを引き立てて、食欲をそそります。

ポークリエットには火を通し過ぎないように、ほぐれる程度にさつと炒めてください。