

『カラスミ界のクワトロ』がついに登場！！ 4種のカラスミを黄金比率でブレンド。

2022年8月22日(月)新発売

『クワトロ ポツタルゲ パウダー』

地中海フーズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:石谷樹人)は、ボラ、マルーカ、トンノ、コッドの4種類のカラスミを黄金比率でブレンドした『クワトロ ポツタルゲ パウダー(100g)』を、2022年8月22日(月)から全国で発売いたします。



◆商品概要

商品名	クワトロ ポツタルゲ パウダー
内容量	100g
原材料	クロジマナガダラの卵巣、タイセイヨウダラの卵巣、ボラの卵巣、キハダマグロの卵巣、食塩
エリア	全国
発売日	2022年8月22日(月)
参考上代	オープン価格
JAN	4995111015455

◆商品特長

- ・4種のカラスミ(ボラ、マルーカ、トンノ、コッド)を、最適の黄金比率でブレンド。
- ・奥深く重厚な味わいを持ちながら、親しみのある味のハーモニー。
- ・自社輸入、自社加工の地中海フーズだから作れるカラスミ界の『クワトロ！！』

<開発の経緯>

地中海フーズは、ヨーロッパ産のポツタルガ(カラスミ)を日本に紹介したパイオニアとして、創業以来カラスミを主力商品として販売しています。その過程で、いくつかのレストランでは複数の魚種をブレンドして看板メニューにしていることに気づきました。これにヒントを得てカラスミの複数魚種ブレンドについての研究をスタートしました。まずカラスミの魚種による味わいの違いを官能検査で数値化し、長所短所マトリクスを明確にしました。次にそれぞれの魚種が持つ長所を引き立てあうようにブレンドテストを重ねました。その成果として「黄金比率ブレンド」と言える比率を確立することが出来ました。ムジネの味わいを基調としつつ、ムジネ単体よりもさらに深い味わいを持ちながら、親しみをもって万人に喜ばれる、まろやかな味のハーモニー。原料によるばらつきをカバーして、「いつでも美味しい」という、安定性も私たちが考える品質に含まれます。



地中海フーズのカラスミパウダー(ムジネ)

■自社でパウダー加工にこだわる理由

魚卵の卵殻は、風味を守っているカプセルです。地中海フーズでのパウダー加工は、単に細かく粉状の物性に加工するのではなく、卵殻を破損させないために、魚卵一粒ごとが独立した状態の「粒立った」パウダーに加工することに主眼を置いています。小ロットを低温でゆっくりとパウダー化することで、卵塊ブロックから卵粒ひとつずつを解きほぐすようにパウダー化します。加工時にはカラスミの湿度調整を行ない、機械の熱で加熱されないよう温度管理を徹底しています。