

## Q 今回のテーマ

## ポルチーニ濃厚ソース&lt;冷凍&gt;って、本当に「濃厚」？

- 原材料はポルチーニ茸とマッシュルームのみ。添加物、保存料はもちろん、水さえも使用していません。
- 無調味なのでキノコの風味そのものを活かして、あらゆる料理に応用可能。
- とても濃厚なので、牛乳や生クリーム、スープなどでのばして好みの濃さにできます。



## 無加水のソース？

キノコの女王として愛されているポルチーニ茸とブラウンマッシュルームだけで作られたソースです。ポルチーニ茸はスライスして乾燥後、粗粉碎をしながら殺菌＆微粉碎して極微小なマイクロパウダー①にしました。もう一つの原料であるマッシュルームをスライスしてレトルト加工し、出てきたマッシュルームエキスに、そのポルチーニマイクロパウダーを溶かし込みました。水さえも添加せずに作った「濃厚」なキノコソースです。乾燥による重量変化率で計算すると、1袋200gにほぼ同量の生ポルチーニ茸を使用している計算になります。ソース内の固形物はレトルトされたスライスマッシュルームです。これもうま味の固まり！



## 調理方法は？

解凍した濃厚ソースを牛乳や生クリーム、ブイヨンを利かせたスープ、バターなどでのばして、パスタや

お肉のソース、キノコ料理のアクセント、ピッツアのトッピング、オムレツや洋風茶わん蒸しなど卵料理の素材として好きな濃さで味付けが可能です。無調味なので、自由に味付けができ、本格的な料理にご使用いただけます。そのまま使用すると濃すぎますので、何かでのばして使うイメージが肝心です。乾燥ポルチーニの水戻しの時間が必要ありませんので、ビュッフェなど短時間で大量の料理を作る必要がある現場では特に重宝します。



## 開封後の保存方法は？

開封後一度に使い切らない場合は、使用する分だけをとり分けてから解凍してください。一度開封したものを保存する場合は、包装袋の中の空気を抜いてしっかり封をしてから、素早く冷凍庫にお戻してください。ラップやジッパー付きの袋に入れて密封するのがよく、1ヶ月を目安に使い切るようにしてください。開封してペースト状になったものは再冷凍をせずに、なるべく早く使い切ってください。

●約200 メッシュパス相当。小麦粉と同じくらいの細かさです。

