



2018年12月10日

プレスリリース

イタリア式にパーティーをプランしてみませんか？

イタリアの伝統的な年越しディナーのもてなし方



あらゆる国、文化にならって、イタリアでも新年を祝います。イタリア人の多くは、富をもたらす不運を払いのけるとされている伝統的な習慣や迷信を大切にしています。

イタリアでは、大晦日の食事は豊かさの表現そのものです。ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合は、1年を通して食され古くから美食家を楽しませてきた、2つの名産品を保護しています。これらは、イタリアのどの家庭でも大晦日のディナーの主演です。コテキーノ*やザンポーネ*にはレンズ豆が添えられますが、これは富と幸運を象徴しています。スライスすると、どちらもその一片が硬貨に似ており、繁栄をもたらすことを意味するからです。

イタリアの言い伝えでは、真夜中になる前にコテキーノやザンポーネを食べることは新年の吉兆とされます。豚足入りのものはとても柔らかく、ごちそうと考えられています。また、適切な量の脂肪分を含むことも豊かさを意味しています。レンズ豆と一緒に食べると



本物の
ヨーロッパの
デリ肉



幸運と繁栄をもたらすと信じられており、食べた人は新年の財政状況が前年よりも良くなると考えられています。

また、その栄養価を過小評価しないでください。プロテイン含有量が高く、不飽和脂肪酸が飽和脂肪酸よりも多く含まれています。調理によって余分な脂肪分が減り、ビタミン B およびミネラル（特に鉄と亜鉛）が豊富なのです。

今年は、イタリアにいるような楽しさや料理の喜びを感じさせる年越し料理で、お友達やご家族をびっくりさせてみませんか。

レシピのご紹介:

コテキーノまたはザンポーネのレンズ豆添え 6人分

【材料】

あらかじめ調理したコテキーノ・モデナ IGP またはザンポーネ・モデナ IGP

エクストラバージンオリーブオイル 大さじ 2

玉ねぎ 1個

レンズ豆 500グラム

刻んだベーコン 50グラム

ベジブロス 200cc

セロリの茎 2本

レンズ豆は、さっと洗い、ボウルに入れて冷水に一晩または 12 時間つけた後、セロリの茎 2 本、玉ねぎ 1/2 個と一緒に塩水で茹でます。火が通ったらすぐに水気を切り、レンズ豆をセロリ、玉ねぎと別にします。

コテキーノまたはザンポーネを中袋から出さずに、かぶるくらいの水に入れ、弱火で 20~30 分煮ます。玉ねぎは皮をむき、さいの目に刻みます。続いて、フライパンを中火にかけ、オリーブオイル少々を入れ、玉ねぎとベーコンを入れます。玉ねぎが半透明になり、茶色になる前に、レンズ豆とおたま 2 杯分のベジブロスを加えます。ひと煮立ちさせ、レンズ豆が柔らかくなるまで弱火でじっくり煮込みます。調理が完了し





たら、中袋の片側をカットして開き、コテキーノまたはザンポーネを注意して取り出して、まな板に移し、1.5~2.5 cm 幅にスライスします。まだ暖かいレンズ豆を皿に移し、その上にスライスしたザンポーネ・モデナまたはコテキーノ・モデナ IGP を盛り付けます。

モルタデッラ・ボローニャ組合について

2001年に設立されたモルタデッラ・ボローニャ組合は、モルタデッラ・ボローニャ IGP の保護、プロモーションが目的です。イミテーションや規定にそぐわない行為を阻止する活動を行っています。現在モルタデッラ・ボローニャ組合には27社が参加しており、その全社でモルタデッラ・ボローニャ IGP の95%を生産しています。

カッチャトーレ・イタリアーノ組合について

2005年から、カッチャトーレ・イタリアーノ組合は、サラミーニ・イタリアーニ・アッラ・カッチャトーラ DOP の情報、保護、プロモーションに携わっています。監視機能だけではなく、イタリア国内および国外での違法行為、イミテーション、規定にそぐわない行為を阻止する役目を果たしています。

ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合について

ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP 組合は2001年に設立され、コテキーノ・モデナ IGP とザンポーネ・モデナ IGP の保護、プロモーションが目的です。組合はこの2つの食肉加工品の大半を生産している14社から成り立っています。

キャンペーン情報はこちら

Facebook (<https://www.facebook.com/arigateujp>)

Instagram (<https://www.instagram.com/arigateujp>)

Twitter (<https://twitter.com/arigateujp>)



本物の
ヨーロッパの
デリ肉