

お召し上がり方



パスタをゆでるコツ

パスタをゆでる際の最大のコツは「1%の塩分でゆでる」こと。パスタにしっかりと塩気を効かせ、ソースを合わせることで美味しいパスタの秘訣です。簡単に正しく作れるようにイタリア産の塩をセットにしました。2人分の場合は2袋のお湯に1袋分(20g)の塩を入れてパスタをゆでてください。

材料(2人分) ※下記の材料はすべてセットに含まれています。

和牛ラグーソース	1袋(300g)
パスタ(タリアテッレ)	1箱(100g)
塩(イタリアンソルト)	1袋(20g)
パルミジャーノ・レッジャーノ	10g



※画像は4人分セット(2人分×2セット)になります
※ソースは1袋2人分です

<下準備>

- ・パスタを真ん中の曲がっている所で半分に折っておく
- ・パルミジャーノ・レッジャーノをチーズおろし器で10gすりおろしておく
- ※チーズおろし器をお持ちでない場合は、おろし器(おろし金)で代用できます。



①ソースを温める

【お湯で温める場合】

ソースの袋が完全に入る大きさの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させる。
帯シールを外して封を切らずに、凍ったままのパスタソースを鍋に入れ、再沸騰してから6分沸騰させる。
※ソースの袋が直接鍋に触れないようご注意ください。



【電子レンジで温める場合】

帯シールを外して封を切らずに、必ず蒸気口の面を上にして電子レンジ対応のお皿に置き加熱する。
蒸気が抜けて袋がしぼんでから、お皿のまま取り出す。
※袋に記載してある注意事項を参考に加熱してください。
ソースのはね、蒸気によるやけどなどにご注意ください。

加熱の目安	2人分(1袋)	4人分(2袋)
500W	約5分	約10分
600W	約4分	約9分
1000W	約3分	約7分

※機種により加熱時間が異なります。

②パスタをゆでて、ソースと混ぜ合わせる

【簡単な混ぜ合わせ方】

鍋に2袋のお湯を沸かしイタリアンソルト1袋(20g)を入れ、半分に折ったパスタを4分ゆでる。
ゆでたパスタをボウルに移し、温めたソースを入れしっかり絡める。
すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノを入れ、やさしく混ぜ合わせてできあがり。



【おすすめのお召し上がり方】

フライパンでも美味しくお召し上がりいただけます。
鍋に2袋のお湯を沸かしイタリアンソルト1袋(20g)を入れ、半分に折ったパスタを3分30秒ゆでる。
フライパンに温めたソース、ゆでたパスタとゆで汁(90cc)を入れ、中火で煮詰めながら絡める。
火を止めてからパルミジャーノ・レッジャーノを入れ、やさしく混ぜ合わせてできあがり。

美味しさの秘訣

ゆで汁をソースに加えることにより、やわらかな塩味とパスタの粉が溶け出した「とろみのあるだし」のようなまろやかさと旨味を与えてくれます。ぜひお試しください。



お皿に盛り付けて、お好みですりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノをかけてお召し上がりください

【お取り寄せすれば気軽に、美味しい贅沢を】

『特別な日はリラックスしてお家で愉しみたい』大切な人と特別な時間を過ごすのにふさわしい、ごちそう感たっぷりの上質な牛肉を使った濃厚なパスタはワインにもぴったりです。

日本でも手に入りやすいトスカナワイン「Vino Nobile di Montepulciano 品種：サンジョベーゼ グロッシン」、 「Brunello di Montalcino 品種：サンジョベーゼ グロッシン」などを合わせるのもおすすめです。イタリアでは日曜日のランチに家族で食べることが多く、ホームパーティーや女子会などにもきっと喜ばれるはずです。急なおもてなしにも、自分へのご褒美にもうれしい美味しさをお届けします。



【お取り寄せて贈り物に】

『わざわざ取り寄せてまで贈りたい』その想いを込めて。結婚祝いや出産祝い、内祝いの贈り物に。記念日や誕生日、クリスマスギフトにも。様々なギフトシーンで活躍する贈答用化粧箱入りのギフトセット仕様です。ご用途に合わせた裏斗、ラッピングを無料でご用意しております。

[お申込みはこちら](#)

