



Torre del Sole

Mozzarella surgelata

トルレ・デル・ソレ 冷凍 モッツアレラ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
東京・福岡・札幌・名古屋



Torre del Sole

Mozzarella モッツアレラ

新鮮な生乳を新鮮なうちに、昔ながらの自然な製法と材料でモッツアレラ・チーズに。製造後すぐに、専用冷凍庫で急速冷凍することで、製造後 12 カ月の賞味期限を実現。解凍すれば、そのままイタリアの味わいを食卓でお楽しみ頂けます。生食でも加熱調理でも美味しくいただけます。

トルレ・デル・ソレ
水牛のモッツアレラ
牛乳のモッツアレラ

ココがすごい!!

フレッシュ!

1 作ったその場で瞬間冷凍。
搾りたての生乳を毎日陸送。工場に着いたらすぐに処理にかかれる体制ができていますから新鮮です。
生乳からチーズを作り、そのままノンストップで冷凍庫に。だから新鮮、だからみずみずしい。



TDS 冷凍モッツアレラ
ブーフアラ

商品番号：807-903
JANCODE：4582299505344
原材料名：生乳(水牛)、食塩
包装形態：塩水入り密封パック
250g (125gx2 個)/16 袋入り
賞味期限：製造日より 12 カ月(冷凍)



こだわりの原料!

2 フレッシュチーズは、自然の素材を用いた、自然食品。「自分たちの子供に安心して食べさせられるチーズ」をモットーに、頑固なまでに昔ながらの製造方法と原料にこだわります。とはいえ、生乳は全てトレーサビリティ番号で管理され、どこで生まれ、どのように育ったのかがわかるほど。だから、生で食べても安心なのです。



TDS 冷凍モッツアレラ
フィオール・ディ・ラッテ

商品番号：807-902
JANCODE：4582299505337
原材料名：生乳(乳牛)、食塩
包装形態：塩水入り密封パック
250g (125gx2 個)/16 袋入り
賞味期限：製造日より 12 カ月(冷凍)

使用方法 (2 商品共通) :
未開封のまま 4℃の冷蔵庫で一昼夜程度で解凍してください。
解凍後は未開封 4℃で保管、3 日以内にお召上がりください。
開封後の再冷凍は避けてください。
また、開封後は 24 時間以内に召上ることをお勧めします。

そしてやっぱり

賞味期限が長い!

3 モッツアレラチーズは鮮度が命のフレッシュチーズ。作ったその日に食べてしまいたい豆腐のような素材。できたばかりのフレッシュチーズを、すかさず専用の特殊冷凍庫で個別急速冷凍加工するため製造後 12 カ月という賞味期限を実現しています。お手元で解凍するその日まで、美味しさそのまま、新鮮なチーズです。

Torre del Sole® のモッツアレラは、

ISO 9001;2008 (品質マネジメントシステム)
HACCP (食品安全システム)
EC852/04, 853/04, 854/04 (食品衛生システム)
EC178/02 (食品製造過程のトレーサビリティシステム)
EC 2073/05 (毎日の製造工程・製品モニターシステム)
など、数々の食品安全規格に準拠した工場で生産されています。世界中で愛される製品は、この安心のもとにご提供しています。イタリアの日常製品を、最高の状態でお届けいたします。



Mousse di mozzarella

モッツアレラ・クリームのみース

イタリアンカラーの3つのペーストの前菜です

モッツアレラ・クリーム

- ① モッツアレラとヨーグルト大さじ3をミキサーに入れてよく混ぜます。
 - ② ブディングくらいの柔らかさを目指して、少しずつヨーグルトを足しながら混ぜましょう。
 - ③ 出来上がったクリームは冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- ※ ヨーグルトの代わりに生クリームや牛乳を使うと、濃厚でクリーミーに仕上がります。

バジル・ペースト

- ① バジルを洗って、キッチンペーパーで水気を拭き取っておきます。
- ② パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズをミキサーですりおろし、一旦取り出します。
- ③ ミキサーにオリーブオイル、松の実、塩とニンニクを入れて攪拌し、②のチーズを戻して良く混ぜます。
- ④ 出来上がったペーストを冷蔵庫で冷やしておきましょう。

トマト・ペースト

- ① パンのヘタをとり、のぎ、ダイス状に切ります。
- ② トマトの皮と種をとり、塩胡椒をしてから、ミキサーで細かく刻みます。
- ③ ②にダイス状にカットしたパンを加え、もう一度攪拌し、クリーム状に仕上げます。
- ④ 出来上がったクリームを冷蔵庫で冷やしておきましょう。

仕上げに、透明の小さいグラスに、モッツアレラ・クリームを6分目ほど入れます。その上から、色合い良くバジルペースト、トマトペーストの順番に重ねます。最後に、カリカリに焼いた、薄切りにしたパンを添えると美味しくいただけます。クラッカーでも良いでしょう。

TDS モッツアレラ 250g、無糖ヨーグルト 大さじ8、ミニトマト 10個程度、バジル 50g、オリーブオイル 100g、松の実 大さじ1、ニンニク 1かけ、パルミジャーノチーズ 40g、フランスパン、塩 適量



モッツアレラ・クリームを一工夫。ヨーグルトを多めにし、さらっと仕上げ、塩胡椒してサラダレッシングに最適です。鶏や白身魚、蒸し野菜にも良く合います。ヨーグルトを生クリームや牛乳、ギリシャヨーグルトに変えることで、異なる食感や酸味をお楽しみ頂けます。

Pasta all'insalata 冷製パスタ・サラダ風



冷蔵庫保存で翌日まで頂けます。作り置きができますので、お待たせしない、おもてなし料理としても活躍します。バラエティ豊かな形の Pasta を楽しむのも良いでしょう。

4人分：

TDS モッツアレラ 250g、ミニトマト 100g、ブラック・オリーブ 8-10個、オイル漬けのアーティチョーク 60g、パプリカ 60g、オリーブオイル 大さじ4、フジリ (他のショートパスタでも) 300g、塩胡椒 適量、バジル お好みで

- ① ミニトマトは4つに、アーティチョークとモッツアレラはトマトに合わせた大きさに、ブラック・オリーブは種を取りスライスに、パプリカはグリルするか茹でて皮を取り細切りに、そしてバジルは洗って水気をふき、手でちぎっておきましょう。
- ② ①を全てボールに入れ、塩胡椒とオリーブオイル少量(分量内)で和えます。
- ③ パスタは参考ゆで時間より1分ほど長めに茹で、氷水に取り、よく冷やしてから水気をよく切ります。
- ④ ③を②に入れ、残りのオリーブオイルで和え、塩胡椒で味を調整して出来上がりです。

Parmigiana di melanzane

パルミジャーナ ディ・メランザーネ

4人分：

米なす 2本、**TDS モッツアレラ 250g**、トマト中 4-5個、玉ねぎ中 1個、パルミジャーノ・レッジャーノ 50g、バジル 適宜、塩、胡椒 適量、オリーブオイル 適量

- ① なすを3-4mmの厚さにスライスし、塩をかけて1時間程度置き、あく取りをします。
 - ② 玉ねぎを薄切りにし、オリーブオイルで、色がつくまで、焦がさないように炒めます。
 - ③ ダイスにカットしたトマトを②のフライパンに入れ、30分程弱火で煮込みます。
 - ④ ③をミキサーにかけ、ペースト状にし、再びフライパンに戻して水分を飛ばし濃度を調整します。
 - ⑤ ①を水洗いし、キッチンペーパーで水気をふきとります。
 - ⑥ なすの両面に薄く小麦粉をまぶし、黄金色になるまで揚げます。
- ※ なすを揚げずに、オリーブオイルをひいたフライパンで両面を焼いても良いでしょう。
- ⑦ 耐熱皿にオリーブオイルを塗り、なすのスライス、トマトソース、モッツアレラのスライス、すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノ、バジルの葉っぱの順番に重ねます。
 - ⑧ ⑦と同じ要領を3-4回くり返し、ミルフィーユのように層を作ります。
 - ⑨ 180度のオーブンで約20分、表面に焦げ目がつく前にオーブンから出して、出来上がり。



南イタリアの一皿。一人分ずつ積み重ねるもよし、グラタンのように敷き詰めるもよし。とろとろのなすとトマトの酸味、溶けたチーズが最高の一品です。