

FOOD CATALOGUE

SHIRAIMATSU FOODS CO., LTD.

白井松食品株式会社 食品カタログ



--- 目次 ---

缶詰

03 オリーブの実

08 ピメント・ピキージョ

スパイス

10 パプリカパウダー

10 コロランテ（色粉）

13 サフラン

ビネガー

14 ペドロヒメネスビネガー

スナック

15 ピコス

15 レガーニャス（ゴマ入り）

その他

17 アルギン酸ナトリウム

17 塩化カルシウム

フローズン

19 紋甲イカ墨

世界最大のテーブルオリーブ製造者



アグロ・セビージャ社
Aceites Agro Sevilla, S.A.U.

「アグロ・セビージャ」は1977年に協同組合として設立されました。4,000以上の生産者からなる12の協同組合で構成された世界最大のテーブルオリーブの製造者であり、スペインの主要なオリーブオイル輸出業者の1つです。

オリーブの協同組合として設立された「アグロ・セビージャ」は、テーブルオリーブとオリーブオイルの各生産段階に関与しています。オリーブの木の手入れからオリーブの収穫、最終製品の製造、流通、販売まで、厳密なトレーサビリティとより優れたソースから最終目的地までのバリューチェーンの各段階での品質管理まで行います。

品質と認証

品質と安全性に関する「アグロ・セビージャ」のコミットメントは、最も厳しい顧客と消費者の要件と期待を満たしているだけでなく、農家所有の企業として、持続可能性を確保し環境を保護するためのプロセスと、責任ある管理を保証しています。

- ・生産能力 80,000Mt / 年、世界70か国以上へ輸出
- ・ISO9001・14001、IFS、BRC取得、HALAL認証取得

南スペイン最高のオリーブブランド



コ ー ポ リ ー バ
C O O P O L I V A

「南スペイン最高のオリーブ」と言うのは、間違いなく「コーポリーバ」であると自負しています。実際に「コーポリーバ」ブランドは非常に有名であるため、世界中の多くの地域で「オリーブ」を注文せず、代わりに「コーポリーバ」というブランドを買い求めています。



コーポリーバ テーブルオリーブの特徴

色の違い

・グリーンオリーブ

グリーンオリーブの収穫には特別な注意が払われており、果実が損傷しないようにしています。そして、生の果実特有の苦味を除去する工程によって処理されます。グリーンオリーブはアペリティフとして、または、レシピにおいしくて健康的なアクセントとして加えるのに最適です。

・ブラックオリーブ

オリーブは木から直接収穫すると緑色ですが、果実の自然な熟成を促進すると、オリーブの皮は黒くなり、果実は茶色になります。そのマイルドな味は、あらゆる種類の材料と完璧に組み合わせることができ、ピザ、パスタなどの調理に特に適しています。

品種

・オヒブランカ種

歯ごたえの良い、しっかりとした実質のオヒブランカ種
ジューシーな味わいで、オードブルやサラダに最適。
グリーンオリーブ / ブラックオリーブで使用



タイプ

・種抜き 【ブラック/グリーン】

中にアンチョビなどを詰めたり、そのままオードブルとしてお使いいただけます。

・スライス 【ブラック】

パスタやサラダなどのトッピングとしてお使いいただけます。



項目	グリーンオリーブ		ブラックオリーブ	
	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ
品種	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ	オヒブランカ
タイプ	種抜き	種抜き	種抜き	スライス
サイズ	スリム缶(A370)	スリム缶(A370)	A8	パウチ
内容量	350g	350g	2,600g	1,600g
固形量	150g	150g	1,200g	960g
入数	12缶×2合	12缶×2合	6缶	10袋

オリーブの実 グリーン 種抜き



商品コード	18002
ブランド名	Coopoliva コーポリーバ
荷姿	24缶(12缶×2合)/ケース
規格	350g/缶
固形量/内容量	350g/150g (約50粒)
個包装サイズ (直径×高さ)	φ65×119
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	<p>品種：オヒブランカ</p> <p>損傷しないよう丁寧に収穫された果実が使用されています。サラダやアペリティフとして、料理のレシピにアクセントに加えるのに最適です。</p>

オリーブの実 ブラック 種抜き

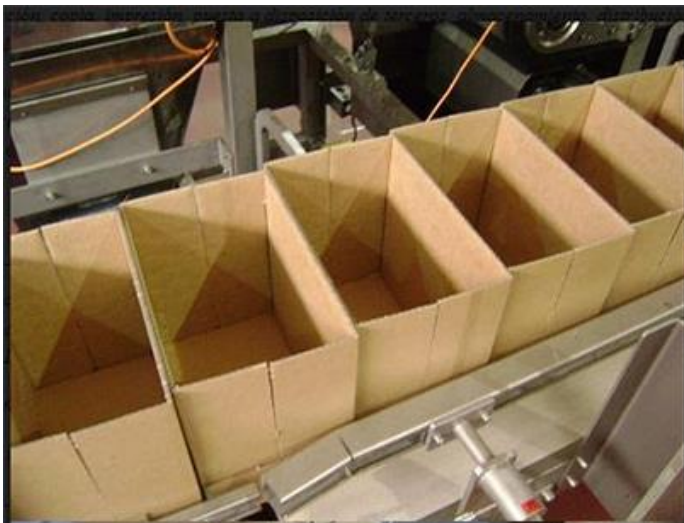


商品コード	18004 (スリム缶)	18013 (A8)
ブランド名	Coopoliva コーポリーバ	
荷姿	24缶(12缶×2合)/ ケース	6缶/ケース
規格	350g/缶	2,600g/缶
固形量・内容量	150g (約50粒)	1,200g (約400粒)
個包装サイズ (直径×高さ)	φ65×119	φ154×178
品質保証期間	3年	
保存基準	常温	
原産国	スペイン	
商品説明	<p>品種：オヒブランカ</p> <p>実の質がしっかりとして、オリーブのジューシーな味が、料理の質を高めます。オードブルの定番としてもご利用下さい。</p>	

オリーブの実 ブラック スライス パウチ



商品コード	18014
ブランド名	Coopoliva コーポリーバ
荷姿	10袋/ケース
規格	1,600g/袋
固形量・内容量	936g
個包装サイズ (直径x高さ)	
品質保証期間	3年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	<p>品種：オヒブランカ</p> <p>実の質がしっかりとして、オリーブのジューシーな味が、料理の質を高めます。スライスしてあります。容器の廃棄が簡単なパウチ仕様です。パスタやサラダなどのトッピングとしてお使いいただけます。</p>



コーポリーバ テーブルオリーブの製造工程

・収穫と輸送



収穫期は9月から11月です。オリーブは生産者によって丁寧に集められ、協同組合に運ばれます。協同組合に輸送されたオリーブは、工場に運ばれるまで塩水に保存されます。

・選別



オリーブは洗浄され、タンクに保管され、サイズ（1 kgあたりのオリーブの平均量）に応じて分類されます。徹底的な品質管理に準拠していない果実は除去されます。

・あく抜き



生の果実特有の苦味を取り除くためのプロセスにかけられます。その後、タンクに保管され、3~5か月間の制御された自然発酵が行われます。

・ブラックオリーブ酸化プロセス



適切なグレードに達するまで、果物の自然な熟成を加速する酸化プロセスにかけられます。

・オリーブの分類/準備



最終的な製品形態に応じて分類され、プレーン、種抜き、スライスなどの工程が行われます。次に、さまざまな形式の缶、ガラス瓶などの容器に充填されます。

・殺菌



オリーブの保存がそれらの栄養特性、外観、および味のすべてを保持することを保証するために、包装された製品は低温殺菌/加熱殺菌プロセスにかけられます。

・ラベル付けと梱包



各容器にはラベルが貼られ、梱包されます。これで製品となり、“コーポリーバ”テーブルオリーブとして世界中に出荷されます。

スペイン伝統野菜の宝庫、ナバーラ産缶詰メーカー



コンサバス・アラマヨ
C o n s e r v a s A r a m a y o S . A .

アラマヨ社は、1988年に設立された伝統的な家族経営の企業です。最新技術を導入し、厳格に製品管理された高品質な商品提供をモットーとしています。

環境保全にも取り組んでおり、できるだけ環境にやさしい素材を厳選し、すべてのパッケージはリサイクル可能です。最高の品質、食品の安全性、そして環境への影響が少ないという点で、多様で美しい製品を提供するよう努めています。そして、顧客の健康を守るために塩を使わない幅広い製品を製造しています。

・ IFS(International Food Standard)認証

・ピメント ピキージョ

Piquilloとはスペイン語で「小さなくちばし」を意味する小型の赤ピーマンで、辛みはありません。

9月からの収穫時期に、約7cmに成長した果実が手作業で収穫されます。伝統的にスペイン北部ナバーラで栽培、自家消費されてきましたが、約40年前、ナバーラ出身の男性が始めたサン・セバスチアンの有名なレストランで、ピキージョが提供され、そのおいしさを多くの人を知るようになりました。

ピキーリョは食物繊維、ビタミンC、ビタミンE、ビタミンA、ビタミンBを多く含んでおり、特にビタミンCの含有量がとても高く、柑橘類の果実に匹敵します。



“ピミエント・ピキージョ”赤ピーマン



商品コード	20012
ブランド名	Aramayo アラマヨ
荷姿	24缶/ケース
規格	390g/缶
固形量・内容量	300g (20~25枚)
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ75 x 110
品質保証期間	5年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	<p>品種：ピキージョ 形状：ホール（クチバシ型）</p> <p>赤ピーマン、ピキージョ種を手作業にてローストし、薄皮と中の種を除去して水煮にしました。わずかな苦味と舌に広がる独特な風味が、このピキージョ種の特徴です。ホールの状態なので、詰め物料理に最適ですが、オリーブオイルでソテーして頂くだけでも美味です。</p>

創業100年を超える老舗スパイスメーカー

ホセ・マリア・ヘルナンデス
José María Hernández S.L.



ラ・ダリア
LA DALIA

ホセ・マリア・ヘルナンデス社は1913年にパプリカパウダー製造/販売業者として設立されました。現在もラ・ダリアブランドのパプリカパウダー及び各種スパイスを製造販売しており、DOPピメントン(原産地呼称統制委員会)が定める製造者でもあります。

・品質管理体制：IFS取得



DOP ピメントン デラベラについて

- ・DOP(原産地呼称保護制度)のコンセプト
一定の地域で生産、製造、加工され、その製品が特別なものであると広く認識され、証明された製品に与えられます。
- ・Pimentón de la Veraピメントン デラベラ
認可された品種を使用し、赤色に完熟した実をナラまたは樅の薪を使った伝統的な方法で乾燥させ、石臼で挽いた製品に
- ・生産地
スペイン エクストレマドゥーラ州の北部カセレス県ラベラ郡
- ・品種
コロンブスが1493年のアメリカ航海の際にスペインに持込んだ在来種
甘口のBola、Jarnada種、辛口のJeromin、Jarando、Jariza種
- ・トレーサビリティと原産地の品質保証
DOP委員会による栽培、収穫、生産のすべてのステップを管理、品種の特定や官能試験など品質検査を実施し、厳しい基準を維持



パプリカパウダーの製造工程



・準備

温室で種を植え、苗の準備から始めます。



・植え付け

：苗を畑に植え付けます。



・収穫

手作業で収穫されます。



・薪の火で燻煙乾燥

オーク薪の煙での乾燥は有名で、そのスモーキーな香りが特徴です。パプリカは45℃以下の低温で、10～12日かけてゆっくりと乾燥されます。



・ふるい分け

原料は最初の粉碎にかけられます。不純物を除去するために、ふるい分けが実施されます。



・主粉碎

パプリカパウダーの製造で最も重要な工程の1つです。ふるい分けされた原料を、柔らかい赤い粉末まで粉碎します。



・梱包

完成したパプリカパウダーを梱包し出荷します。



薫製パプリカパウダー ピカンテ（辛口） ドゥルセ(甘口)



商品コード	20004 ピカンテ	20005 ドゥルセ
ブランド名	La DALIA ラ・ダリア	
荷姿	2缶/ケース	
規格	370g/缶	
固形量・内容量	370g	
個包装サイズ (幅×奥行×高さ)	100 x 100 x 95	
品質保証期間	2年	
保存基準	常温	
原産国	スペイン エクストレマドゥーラ州 DOP Pimentón De la Vera ピメントン・デ・ラ・ベラ	
商品説明	乾燥パプリカ100% ピカンテ：辛みがあるタイプ ドゥルセ：辛みのないタイプ	

コロランテ（パエリア用色粉）



商品コード	20007	
ブランド名	La DALIA ラ・ダリア	
荷姿	1本/ケース	
規格	1000g/本	
固形量・内容量	1000g	
個包装サイズ (幅×奥行×高さ)	100 x 105 x 195	
品質保証期間	5年	
保存基準	常温	
原産国	スペイン	
商品説明	サフランの代用品として手軽に使えるパエリア用色粉です。色の出具合は抜群です。 (パエリア6人前にティースプーン1杯程度使用)	

世界一高価なスパイス、サフラン

サフランの品質を保つためには、開花後すぐに収穫しなければなりません。そのため、生産者は日の出とともに畑に行き、花が完全に開く前につぼみを摘み取ります。収穫された花から3つしか取れないめしべは、長期保存のためにすぐに乾燥させます。すべての工程を終えると、めしべは元の5分の1の重さになるので、1キログラムの乾燥サフランを得るには約15万本の花が必要となります。



サフランクーペⅢ 5g



商品コード	19006
ブランド名	白井松新薬
荷姿	1本/ケース
規格	5g/本
固形量・内容量	5g
個包装サイズ (直径x高さ)	φ38x60
品質保証期間	2年
保存基準	常温
原産国	欧州 (スペイン/ギリシャなど収穫による)
商品説明	使用し易い5g包装に小分けし、梱包しております。 ※あらかじめスープ、水につけてサフランの色と香りをだしてからお料理にお使いください。

ユニークな風味に特化したビネガー



トレベージャ エクスプロタシオン アグリコーラ
Torevella Explotacion Agricola S.L..

トレベージャ社は、バレンシアコミュニティで優れた農業食品会社の一つです。

家族経営で最高の品質とこだわりを持った製品を提供しています。

農場は、内陸部のアリカンテの北に位置し、アリカンテの首都から数キロ離れたポロップ渓谷にあります。地中海性気候と海拔800m以上の高さの大陸性気候を組み合わせたユニークな環境です。

また、高い山々や山脈に囲まれているため、生物学的に非常に興味深く、生物多様性に優れています。マリオラ山脈とフエンテロハ自然公園の間にあり、アイタナ山脈にも近接しています。冬は涼しく寒い気候、夏は暑く、日射量が非常に多いため、果樹の栽培に最適です。育てている果樹は、オリーブ、桜、リンゴがあります。

ペドロ・ヒメネス・ビネガー（12年熟成）



商品コード	20009
ブランド名	SOTARONI ソタロニ
荷姿	15本 / ケース
規格	375ml / 本
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ65 x 250
品質保証期間	5年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	<p>8年物のソレラワインビネガーをベースに使用し、「ペドロ・ヒメネス」果汁を加えて、アメリカンオークの樽で、12年間熟成。非常に濃厚でリッチな色合い。非凡なアロマとフルーティーな味わい、そして上品な甘みが特徴です。香ばしくて甘いアメリカンオークの風味を持ち合わせており、素晴らしい後味を楽しむことができます。</p> <p>肉、魚介魚、野菜類、全ての料理に。そのまま仕上げに使うだけでなく、煮詰めてソースにすると、味にまろみが出て、また違ったおいしさが楽しめます。</p>

職人こだわりの原料で、一つ一つ手作りした逸品

アルテサノス・ドミンゲス ARTESANOS DOMÍNGUEZ S.L



ドミンゲス社は、1968年にピコス製造販売業者として創業しました。最高の原料を使用し、伝統的なレシピに沿って、品質にこだわりを持った職人が一つ一つ手作りで製造しています。ISFを取得し、アメリカやEU諸国など世界中に輸出しています。

ピコスとは

ピコスはスペインの「乾燥パン」です。ベーカリーでパンを成型した後にできる、中途半端な生地の切れ端を小さく丸めて焼き上げたものがピコスの始まり。昔から食べられてきたパンの一種です。小指ほどの太さと大きさのものがピコス（ピコ/pico は「先端」という意味）です。1000年以上も前から存在していたと言われており、完全に水分を飛ばしてあるので長期保存がきくこと、軽いことなどから保存食、又は旅に出かける時の常備食として利用されていたのだそう。スペインからアメリカ大陸の植民地へ向かう際、船乗りたちのためのパンとしても重宝していたのだそうです。現在はテーブルに乗せられるパンのカゴと一緒に入っていたり、アペリティーボの生ハムやチーズの皿にいっしょに盛り付けたりされます。



ピコスの製造工程



原料となる小麦粉、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、塩、水、酵母などを混ぜ合わせ、生地を作る。



生地を練る。



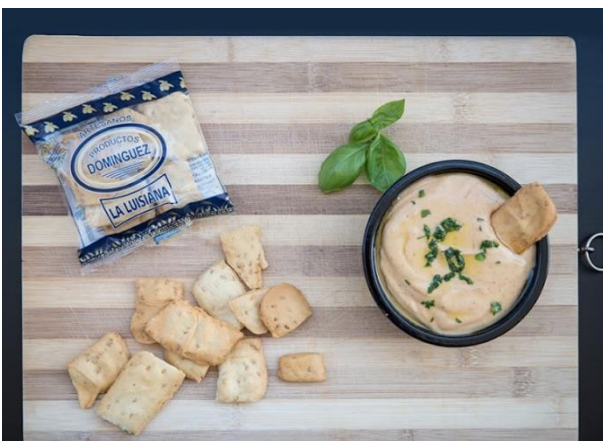
“一つ一つ手作り”で成形してオーブンで焼く。

ピコス（乾燥パン/クラッカー）



商品コード	28001
ブランド名	DOMINGUEZ ドミンゲス
荷姿	12袋/ケース
規格	500g/袋
固形量・内容量	500g（約250個）
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	150x350x60
品質保証期間	2年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	スペイン版グリッシーニ。アンダルシア州セビリア近郊にて栽培される小麦を主原料に、昔ながらの方法で生産されています。パリパリ感と小麦の旨みが特徴。硬すぎず、生ハムとあわせていただければ、それだけでパーティーメニューの主役となります。オリーブの実と一緒に突き出しにいただければ、ワインのお供としてお客様に喜ばれること請け合いです。(小指ぐらいの大きさ)

レガーニャス ゴマ入り（乾燥パン/クラッカー）



商品コード	28003
ブランド名	DOMINGUEZ ドミンゲス
荷姿	20袋/ケース
規格	200g/袋
固形量・内容量	200g
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	150x250x60
品質保証期間	1年
保存基準	常温
原産国	スペイン
商品説明	熟練のパン職人がひとつひとつ手作りした、スペイン・アンダルシアを代表する乾燥パンの一種。 ゴマの風味とクセになるクリスピーな食感が特徴的で、ピコスとはまた違った味わいがあります。 クリームチーズやフムスなどに合わせても美味しいですが、そのままでも楽しめます。

球状のゼリーを作るゲル化剤

アルギン酸ナトリウム/塩化カルシウムの調理使用方法

○基本使用法

「アルギン酸ナトリウム水溶液を、塩化カルシウム水溶液に落とす。」
これにより、イクラの様な球状のゼリーや麺状のゼリーを作ることができる。
初めて作る場合は、まず、水+アルギン酸の水溶液を、塩化カルシウム水溶液に落として試してみる。
粒が大きくなればなるほど、きれいな形に作るのは難しいため、小さい粒を作るところからはじめる。

○塩化カルシウム水溶液の基本配合

水500g : 塩化カルシウム3.25g

温の水の中に塩化カルシウムを溶かす。軽く攪拌すれば容易に溶解する。
ただし、同じ水溶液の中で、何度もアルギン酸ゼリーを作ると、
固まる効力が弱まる。その場合は、新たな塩化カルシウム水溶液を使うこと。



○アルギン酸水溶液の基本配合例

夕張メロン果汁： 果汁300g : アルギン酸1.5g
リンゴ果汁： 果汁250g : アルギン酸2.0g : クエン酸0.18g (クエン酸で調節)

○作業手順

- ①原料を計量
- ②ブレンダーを使用してアルギン酸ナトリウム、クエン酸を果汁に混ぜ合わせる
- ③シノアで濾す
- ④アルギン酸水溶液を冷蔵庫でしばらく寝かせ空気を抜く
※ 空気が抜けていないと、⑤の工程で水面に水溶液が浮いてしまい、丸い形が作れません。↓
- ⑤アルギン酸水溶液を塩化カルシウム水溶液に落とす
- ⑥放置し固める ※卵黄位の大きさに3~4分 大きさにより調整
- ⑦水洗い ※水洗いが不十分だと中まで固まり、素材の味が消えてしまう



○使用上の注意

- ★ 塩味の液体にアルギン酸を混ぜた場合は固まりません。
解決法：塩を上振り掛ける。味のついたソースを出来上がったゼリーにかける。
味のついたソースをゼラチンで固めたものをアルギン酸入りの液体の中に加え、一緒に固める。
- ★ アルコール類・乳製品に、そのままアルギン酸を混ぜた場合は固まりません。
解決法：水100g : アルギン酸5gの水溶液を作り、これをアルコール類、乳製品に加える。
アルコール類は、ワイン程度のアルコール度数であれば固めることが出来るが、
スピリッツなど、アルコール度数の高いものは固めることが出来ない。

アルギン酸ナトリウム（食品添加物）



商品コード	30008
区分	食品添加物
荷姿	1本 / ケース
規格	500g / 本
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ95 x 190
品質保証期間	-
保存基準	常温
加工者	白井松新薬(株)
商品説明	イクラ状のゼリーを作るときに使用する基材。果汁などにアルギン酸ナトリウムを混ぜ合わせ、塩化カルシウム溶液に注射器で1滴ずつ落とせば、キャビアやイクラ状のゼリーを作ることができます。

塩化カルシウム（食品添加物）



商品コード	30001
区分	食品添加物
荷姿	1本 / ケース
規格	500g / 本
個包装サイズ (直径x高さ)	Φ80 x 160
品質保証期間	-
保存基準	常温
加工者	白井松新薬(株)
商品説明	イクラ状のゼリーを作るときに使用する基材。果汁などにアルギン酸ナトリウムを混ぜ合わせ、塩化カルシウム溶液に注射器で1滴ずつ落とせば、キャビアやイクラ状のゼリーを作ることができます。

紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)墨

主に地中海地方でイカ墨は調理に使用されてきました。
 パスタソースに使ったイカスミスパゲッティや、パエリアに混ぜる等して利用されています。

・紋甲イカとは

コウイカ目に属する大型のイカに与えられる和名。背中にある丸い紋が名前の由来。

「もんごういか」と呼ばれるのは、アフリカ沿岸やヨーロッパ産のヨーロッパコウイカと、東南アジア産のトラフコウイカなどが主流である。

～ヨーロッパコウイカ～

英名：Common cuttlefish

学名：Sepia officinalis Linnaeus

分類：コウイカ目 コウイカ科 コウイカ属

体長：胴長（外套長）45cm

分布：ヨーロッパのほぼ全域（ノルウェー～地中海）
 アフリカの西岸から北岸（地中海）にかけて

特徴：大型のコウイカ類で、体重は4kgに達する。
 水深100m以浅の海底に住み、魚やエビ、
 カニなどを餌とする。

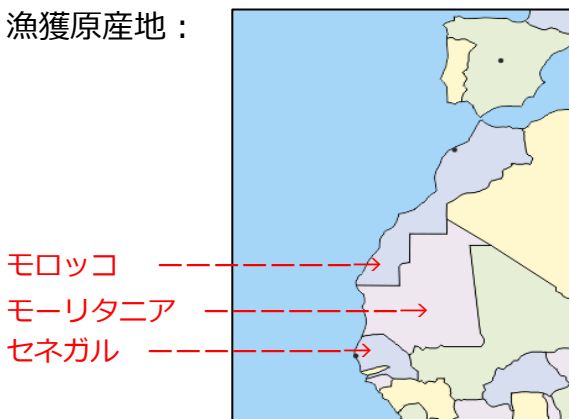
モロッコからセネガルにかけての北西アフリカ
 沿岸が主要漁場で、トロールで漁獲される。



紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)墨



漁獲原産地：



商品コード	27400
ブランド名	マルハニチロ
荷姿	10袋 / ケース
規格	1,000g / 袋
固形量・内容量	墨袋のサイズにばらつきがございます。
個包装サイズ (幅x奥行x高さ)	210 x 150 x 45
品質保証期間	1.5年
保存基準	冷凍
原産地	モロッコ、モーリタニア、セネガルなど
商品説明	紋甲イカ(ヨーロッパコウイカ)の墨袋を タイで選別し、使い易く凍結しました。 イカ墨パスタなどの素材として、加熱し てください。



白井松食品株式会社

SHIRAIMATSU FOODS CO., LTD.

〒104-0031

東京都中央区京橋2-7-14 ビュレックス京橋6F

TEL.03-5159-5704 FAX.03-5159-5714

www.shiraimatsufoods.com

HP

