

# 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ラで栽培、自家消費されてきましたが、約40年前、ナバ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を多く含んでいる。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。

## ・アスパラガス

毎年3月～6月になるとホワイトアスパラガスが旬を迎えます。スペインのホワイトアスパラの名産地は、北部のアラゴン州、リオハ州、ナバラ州が有名です。茎も穂先も白いアスパラガス。土寄せや遮光フィルムなどで日光を当てないように栽培しているため、全体が白いまま育ちます。

