EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation

EAT&DRINK SPAIN SEMINAR

シーフード瓶缶詰テイスティングセミナー

CANNED&BOTTLED SEAFOOD TASTING SEMINAR

2021年11月9日　八芳園

FWS Foods and Wines from Spain　#alimentosdespaña

EAT&DRINK SPAIN SEMINAR

シーフード瓶缶詰テイスティングセミナー
CANNED&BOTTLED SEAFOOD TASTING SEMINAR

■日時：2021年11月9日（火） 13時～14時30分
■会場：八芳園 1F「ニュイ NUIT」
■講師：本多 誠一氏（Seiichi Honda）

<お問い合わせ>

スペインワイン&フード広報事務局

TEL: 03-5575-3223　FAX: 03-5575-3222
E-mail: fwspain@azw.co.jp

<主催>

EMBASSY OF SPAIN
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE

3F, 1-3-29, Roppongi, Minato-ku
Tokio 106-0032. Japan
Tel: +81 35575 0431
tokio@comercio.mineco.es
www.jp.foodswinesfromspain.com
www.foodswinesfromspain.com

ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENT, E.P.E.

Paseo de la Castellana, 278 - 28046 Madrid
Tel: +34 913 496 100
alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es

FWS Foods and Wines from Spain　#alimentosdespaña

目次

	ページ
ANXOVES DE L 'ESCALA SA	4
AQUI SANTOÑA, S.L.	5
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.	6
CONSERVERA CASTREÑA, S.A.	7
INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA, S.L	8
REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S.L.	9

本多 誠一氏（Seiichi Honda）

1976年千葉生まれ。魚屋を営む家業の影響もあり、幼い頃から食に携わる仕事につきたいと考える。高校卒業後、フランス料理店での勤務を経て1998年渡仏。以降、スイスやフランスで修業中に、スペインへ渡り衝撃を受ける。料理の技術レベルはもちろん、素材の質の高さや豊かさにふれ、シンプルな調理法も含めて日本と共通点が多いことを痛感。スペイン料理・モダンスパニッシュにどんどんと魅せられていく。サンセバスチャンの「カーサ ウロラ」で4年間働き、シェフを努める。9年間の海外修業を経て帰国。
2008年東京の「サンパウ」スーシェフとして活躍後、2011年スペイン料理レストラン「ZURRIOLA」をオープン。和食との共通点も多いスペイン料理の魅力をモダンなスタイルで日々提供している。

FWS Foods and Wines from Spain

1 ANXOVES DE L ‘ESCALA SA

http://www.anxovesdelescala.es

■アンチョビフィレ　オリーブオイル漬け

80g－100%ハンドメイド、風味豊か、オメガ3脂肪酸豊富

企業概要

1940年創立以来、アンチョビフィレの塩漬け、オイル漬け、ビネガー漬けの製造、処理、加工をしています。原料を厳選し、これまで継承してきた伝統とノウハウを駆使して、世界中の人々が最もおいしいと感じる製品を追求しています。原料は、原則、ヨーロッパの港、特に9割はスペインの港でスペインの漁船が水揚げするヨーロッパカタクチイワシ（Engraulis encrasicolus）のみを使用しています。

■その他の商品のラインナップ　http://www.anxovesdelescala.es/producte/

取得している品質認証マークなど

なし

2 AQUI SANTOÑA, S.L.

https://aquisantona.com/

■カンタブリア産アンチョビ　GOLD

地元サントーニャ産は体長、厚みともにLサイズで美味。アンチョビは骨を抜き、実質、塩分はほとんどなし。新鮮な原料を丁寧に手作業で骨抜きした低塩仕上げ。100%手作りで、グルメ市場専用製品。
特に、そのまま食べたり、トーストしたパンに乗せオリーブオイルをかけて食べるのに好まれ選ばれています。
自分自身へのご褒美に、また大切な友人や愛する人への最高の贈り物に。
100ｇ入り容器にGOLDランクのサントーニャ産アンチョビフィレが10本入っています。

企業概要

ピンセットを使い手作業で丁寧に小骨を抜いたカンタブリア産アンチョビフィレや、冷凍のガルーチャ産赤エビのカルパッチョなど、高級グルメ食品の製造に特化した伝統的な社風のファミリー企業です。アンチョビは、現在、ベルギー、ポルトガル、イタリアへ輸出しており、間もなく中国へも輸出する予定です。
水産加工品の輸出に必要なレベル2のSAE証明書を常に更新しているほか、製品の品質と産地を保証する持続可能な漁業の認証も取得しています。20年以上の実績をベースに現在は独立のブランドとして自社工場を有しています。製品は、自社直営店のみならず、スペインをはじめ各国のグルメ市場に流通し世界の消費者にリーチしています。

■その他の商品のラインナップ　https://aquisantona.com/nuestra-carta/

取得している品質認証マークなど

巻き網漁による持続可能な漁業証明
水産加工品の第三国向け輸出のための自己管理システム SAE証明書レベル2

3 CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.

https://www.connorsa.es

■CABO DE PEÑAS GRAN SELECCION（カボ・デ・ペニャス　グランセレクション）

サーディンのオリーブオイル漬け
1缶当たり：7～10匹
原料：ニシイワシ（Sardina pilchadus）
天然の新鮮なサーディンをスペイン産オリーブオイルに漬け海塩で味付け伝統的製法による手詰め。
保存料・添加物無添加、グルテンフリー、100%天然原料、オメガ-3脂肪酸。
豊富なカルシウム源

企業概要

コンセルバス・デル・ノロエステ社（CONSERVAS DEL NOROESTE S.A.）は、ガリシア地方（スペイン）の企業で、天然素材が持つ栄養価と極上の風味を逃さないよう伝統に忠実に加工した魚介類の各種高級グルメ缶詰を幅広く提供しています。私たちは、トレーサビリティのしっかりした、環境にやさしい責任ある漁業をサポートしています。製品の多くは『GALICIA CALIDADE』という政府機関による品質認証を取得しているほか、BRC、IFS、ISO9001の認証も受けています。あらゆる顧客ニーズをカバーするため、小売り、オーガニック、グルメの3つの製品ラインを展開しています。
メインブランドは、100年以上の歴史を誇る『CABO DE PEÑAS』です。

■その他の商品のラインナップ　https://www.connorsa.es/?lang=en#

取得している品質認証マークなど

『Galicia Calidade』

4 CONSERVERA CASTREÑA, S.A.

http://www.lacastrena.com

■BONITO DEL NORTE

地元近海で一本釣りされた高級鮮魚ービンナガマグロ（ホワイトツナ - Thunnus alalunga）が原料です。魚は獲れたての状態で弊社工場に搬入され、そのまま生産プロセスに入ります。専門職人が手作業で皮や骨を取り除き、加熱調理後、瓶に詰めます。この瓶にエキストラバージンオリーブオイルを満たし、閉栓後、確実に長期保存できるよう（常温で6年間）滅菌処理します。必要に応じて、オーガニックのエキストラバージンオリーブオイルで製造することも可能です。海の幸の絶妙な味わいを楽しめるサラダにピッタリな他、手の込んだ料理にも、またそのまま食べてもおいしく召し上がれます。

企業概要

コンセルベラ・カストレニャ社（Conservera Castreña S.A.）は、スペイン北部にあるファミリー企業です。
1986年の創業以来、最高品質の魚の缶詰や半貯蔵品を提供しています。最も要求の厳しい味覚に向けた製品で、いずれも自社工場で厳しい品質基準の下、100%天然の素材を用い丁寧に手作業で製造しています。特に人気の製品は、カンタブリア産アンチョビフィレ（Engraulis encrasicolus）のオリーブオイル漬けや、 絶品ビンナガマグロ（ホワイトツナ - Engraulis encrasicolus）のエキストラバージンオリーブオイル漬け缶詰などです。弊社製品の高い品質は、厳選された原料に支えられています。カンタブリア海沿岸で、守りぬかれた職人技により漁獲したアンチョビとビンナガマグロを、最高のスペイン産オリーブオイルに漬けて缶詰にしています。

■その他の商品のラインナップ　https://www.lacastrena.com/

取得している品質認証マークなど

持続可能な漁業証明：MSC-CoC認証
水産加工品及び半貯蔵品生産の有機認証
食品安全認証：IFS食品規格

5 INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA, SLU

https://conserveradetarifa.es

■TARANTELO

中トロは“腹肉”の一部で、大トロと尾（テール）の間にあります。大トロに比べ脂分が少なく、赤みがかった色をしています。弊社のクロマグロの中トロ製品は全てジブラルタル海峡域でジャンボ漁法（グリーンスティック・テクニック）により漁獲され、地元で水揚げされたものであることを保証しています。この漁法は海洋生態系を尊重した技法で、何年も前に日本で始まったものです。漁獲後は、活け締めにします。こうすることで、魚に与える苦痛を軽減し、高い官能品質（風味）を損なうことなく、肉の色、風味、食感が大幅に向上します。

企業概要

かつてこの地にあった10社を超える水産加工工場の貴重な後継者、コンセルベラ・デ・タリファ社（Conservera de Tarifa）。タリファ社とそこで働く人々は、この水産業界に根差した長い伝統を受け継いでいます。私たちは、カディス県で最も伝統ある、また熟練技術を有した魚の缶詰工場であると自負しています。そして、魚の高級缶詰という高い技術の伝統を守り続けています。缶詰は、全て職人技により製造されたケミカルフリーの製品です。働く人々の能力とスキルだけが頼りです。官能特性を損なわないよう魚は全て手作業で皮を剥ぎ缶に詰めます。弊社の缶詰製品は全行程で厳格な品質管理とトレーサビリティ管理が行われています。また、温度、圧力、時間を組み合わせた殺菌処理を行うことで微生物汚染のリスクを排し、5年間の賞味期限を保証しています。

■その他の商品のラインナップ　https://conserveradetarifa.es/tienda/

取得している品質認証マークなど

全製品：地理的表示保護（PGI）「アンダルシア産サバ」（マサバ、タイセイヨウマサバ）
「アンダルシア産ソウダガツオ」（ヒラソウダ、マルソウダ）アンダルシア州政府機関による品質認証マーク

6 REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S.L.

https://realconservera.com/

■小さなイカ“プンティジータ”（ヨーロッパヒメコウイカ）のオリーブオイル漬け

これは非常に繊細な製造工程を必要とします。一つ一つ手作業でワタ抜きしたイカの腹にイカの足を詰め込んでいきます。これを細心の注意を払いながら調理して、そのままオリーブオイルと共に職人技で缶に詰めます。他とは全く違う“プンティジータ”です。

企業概要

缶詰製造の長い伝統を持つガリシア地方の企業で、品質と熟練作業を大切にしながらイノベーションに取り組む若く一新されたチームが水産缶詰をはじめとする職人技を要する製品の製造を行っています。質の高い素材を適切なタイミングで加工することに勝るレシピはないことから、私たちは地元海岸産の最高の水産品をそのままカンバードスの工場へ運び、添加物や人工物を一切加えず丁寧に手作業で缶に詰めています。こうして最高の高級グルメ製品を保証しています。

■その他の商品のラインナップ　https://realconservera.com/tienda/

取得している品質認証マークなど

IFS食品規格
保護原産地呼称：DOP MEXILLÓN DE GALICIA
ガリシア州政府機関による品質認証：「PESCA DE RÍAS」
「BERBERECHO DE NOIA」（ノイア産ザルガイ）
「PESCA DE RÍAS」

European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe

#SpainFoodNation

NIPO ONLINE: 114210224_ DL: M-27187-2021

EUROPEAN UNION

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

ICEX

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

foodswinesfromspain.com
alimentosdespana.es