

2017年5月25日
株式会社ライトアップショッピングクラブ

＜アンティカ オステリア デルアルバ＞奈良嘉克氏監修 たっぷりスープで食べやすい。贅沢具材のリゾット 12 ヶ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブでは、＜アンティカ オステリア デルアルバ＞奈良嘉克氏監修による「贅沢具材のリゾット」の頒布会を、2017年5月25日より発売開始いたします。

アワビ、オマール海老、フォアグラ。贅沢な具材に舌鼓。

イタリア料理のリゾットを、よりあっさりとしたスープ仕立ての和風味で楽しめたら、という新発想で手がけたのが、今回ご紹介する「贅沢具材のリゾット 12 ヶ月頒布会」。ポロネーゼやラグーといったイタリア料理でお馴染みのソースと、昆布や鰹節の和風だしが見事に調和。こってりとしたイメージのリゾットですが、スープも多めで食べやすく、後味もさっぱりと楽しめます。

具材にはアワビやオマール海老、フォアグラなどの贅沢な素材をふんだんに使っているため食べ応えも充分。それぞれの具材に合わせたソースも絶妙です。監修したのは北海道・函館のイタリア料理店「デルアルバ」のオーナーシェフである奈良嘉克氏。米は北海道産の玄米「ななつほし」を使用していますので、白米よりも食物繊維を豊富に含み、お米本来のしっかりした食感がスープとともに味わえます。

食べたい時に電子レンジで加熱するだけの簡単調理。

スープ、玄米、具材とソースの3層構造になったパッケージで、電子レンジで加熱するとスープが溶けて全体が混ざり合い、簡単に美味しいリゾットが出来上がります。毎月3種類の海の幸や山の幸など、様々な具材を使った、ひとつひとつが個性豊かな味わいのリゾット全24種類を一年にわたってお届けします。

一食分は食べきりサイズで、個性豊かなリゾットを、毎月飽きることなく召し上がれます。翌月が待ち遠しくなるライトアップショッピングクラブだけの特別企画をぜひお楽しみください。



【奈良嘉克氏】

イタリア各地で修業後、函館に＜アンティカ オステリア デルアルバ＞を開店。イタリアの料理イベントに日本代表として招かれ高い評価を受けています。



■全 12 回お届け内容

【第 1 回】



①帆立と黒トリュフ、茸のバターソース/

帆立と黒トリュフ、茸のバターの組み合わせは欧州ならではの味覚。香り豊かな食材の組み合わせから生まれる得も言われぬ味に心躍ります。



②柔らかな若鶏も肉とマッシュルームのクリームソース/マッシュルームのクリームソースで煮込んだ鶏肉の美味しさをしみじみ感じられる一品です。鶏肉とマッシュルームの旨みが口の中で渾然一体となり、柚子胡椒和風だしの余韻も楽しめます。



○豚ほほ肉と茸の煮込み/

豚ほほ肉をコトコト煮込み、ビーフシチューのように仕上げ、茸を加えました。肉と茸が引き立て合い、濃厚な美味しさに。柚子胡椒がきいています。

【第 2 回】



①蒸しアワビと蒸しウニのグリーンソース/

贅沢にたっぷり使用したアワビとウニに柚子胡椒が程よいアクセントとなっています。和と洋のエッセンスが絡み合う濃厚な旨みをご堪能ください。



②厚切り柔らか豚バラ肉の煮込みと野菜のデミグラス風味/

柔らかく煮込んだ豚肉の食感が格別で、大きめの野菜も食べ応え充分。素材の旨みが溶け込んだ生姜和風だしのデミグラス風味は絶品です。



○鶏肉とゴボウのラグー/

ラグーとは食材を煮込んだソースのこと。香味野菜と鶏挽肉を炒めて作ったラグーに、和風だしで煮たゴボウを加えた滋味深い一品です。

【第 3 回】



①軽くスモークしたフォアグラのソテー ポルチーニクリームソース/

温めるとフォアグラの豊かな香りが広がります。生姜和風だしで後味さっぱり。スモークしたフォアグラの旨みを存分に味わえるリゾットです。



②柑橘とスパイスの香る仔羊の柔らか煮込み/

柑橘とスパイスがきいた仔羊の煮込みはとても柔らかで洋風ソースと和風だしが見事に調和しています。



○豚ほほ肉とゴボウの煮込み/

赤ワインとトマトペーストで煮込んだ豚ほほ肉とゴボウ。互いに旨みを引き立て合う、他では味わえない逸品です。唐辛子を加えるのもお勧めです。

【第4回】



① 柔らか牛タンのビーフシチュー仕立て/

柔らかい牛タンを堪能できるメニューです。生姜和風だしの風味が活き、食も大いに進みます。



② 柚子胡椒香る茄子のポロネーゼ/

牛と豚の合挽肉たっぷりのミートソースと茄子の相性は格別。和風だしで新しい風味を生み出しました。削ったチーズをかけるのも乙です。



③ 鶏肉とアスパラガスのラグー/

あっさりとしていながらも旨みが濃厚な鶏挽肉の煮込みに、ほっこりとした甘さのアスパラガスを添えました。優しい味わいに仕上がっています。

【第5回】



① 海老、帆立、イカ、ムール貝のペスカトーレ/

豊富な魚介をトマトソースで煮込んだ、代表的なイタリアンの味わい。トマトソースの濃厚な旨みが和風だしの中に溶け込んだ得も言われぬ美味しさに、思わず食が進みます。



② 牛ほほ肉と茸のマスタードグラスソース/

柔らかく煮た牛ほほ肉を、粒マスタードをきかせたソースで煮込みました。旨みと酸味のバランスがよいメニューです。茸の風味や食感もお楽しみいただけます。



③ 豚ほほ肉と茄子の煮込み/

柔らかく煮込んだ豚ほほ肉のソース、その旨みを吸い込んだ茄子が陰の主役です。赤ワインや和風だしなどを使用し、和洋折衷の深い味わいに仕上げました。

【第6回】



① 揚げブロッコリーのポロネーゼ/

揚げることで旨みを高めたブロッコリーを、ミートソースで煮込みました。和風だしと柚子胡椒の風味が加わり、肉の旨みとも合わさって、格別な美味しさに仕上がっています。



② オマール海老と小海老のビスクリームソース/

ビスクとは、甲殻類を用いて作る濃厚なポタージュのこと。2種類の海老を使用した、満足感も高い一品です。深い味わいをご堪能ください。



③ 鶏肉とトウモロコシのラグー/

トウモロコシの食感やほのかな甘さと、鶏挽肉の濃厚なラグーソースが見事に調和した一品です。和風だしが風雅なアクセントになっています。

【第7回】



①柔らかな若鶏も肉とマッシュルームのクリームソース/

②キャベツと帆立、蟹、海老のバジル風味ラグーソース/

キャベツに魚介の旨みを吸い込ませ、バジルの香りで全体をまとめました。キャベツの食感と、魚介ならではの豊かな味わいが魅力です。

○豚ほほ肉と茸の煮込み/

【第8回】



①厚切り柔らか豚バラ肉の煮込みと野菜のデミグラス風味/

②真鱈、ベーコン、ハウレンソウのクレマポロネーゼ/

イタリアでも好まれる具の組み合わせで、生クリーム入りソースに仕上げました。和風だしとの和洋折衷で、どこか懐かしい味です。

○鶏肉とゴボウのラグー/

【第9回】



①枝豆とインゲンの和風ポロネーゼ/

和風だしとトマトで豚挽肉を煮込み、和風ミートソースを作りました。枝豆とインゲンの食感と風味が、ミートソースと見事に調和しています。具沢山で食べ応えがある一品です。

②軽くスモークしたフォアグラのソテー ポルチーニクリームソース/

○豚ほほ肉とゴボウの煮込み/

【第10回】



①筍入りイカスミのポロネーゼ/

イカスミのラグーソースに、ほっこり煮上げた筍を加えました。イカスミ独特の風趣溢れる味わいに、筍の食感も楽しめます。生姜がきいた和風だしのスープは、さっぱりした後味です。

②柔らか牛タンのビーフシチュー仕立て/

○鶏肉とアスパラガスのラグー/

【第11回】



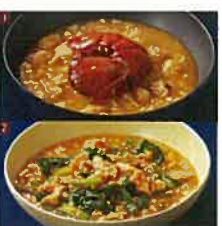
①牛ほほ肉と茸のマスタードグラスソース/

②桜海老と鶏肉のラグーソース/

鶏挽肉と桜海老の相性のよさを実感できるメニューです。相乗効果によりお互いの甘味を高め合う絶妙な組み合わせをお楽しみください。

○豚ほほ肉と茄子の煮込み/

【第12回】



①オマール海老と小海老のビスクリームソース/

ビスクとは、甲殻類を用いて作る濃厚なポタージュのこと。2種類の海老を使用した、満足感も高い一品です。深い味わいをご堪能ください。

②ハウレンソウと豆腐のトマトソース/豆腐とトマトソースを和風だしでまとめた、ヘルシーなリゾットです。シンプルながら奥深い和風トマトソースは一度食べたらくせになる味。お好みでシソやバジルなどをのせても美味しく召し上がれます。

○鶏肉とトウモロコシのラグー/

■容器のまま電子レンジで温めるだけの簡単調理！あるいはお手持ちの陶器の器に移し、電子レンジで加熱するだけ。食べたい時にすぐに美味しいリゾットが出来上がります。

■価格：毎回 5,076 円（税込／送料込）

■お届け期間：12 ヶ月／回数：全 12 回

■お申込み締切日：2017 年 6 月 30 日（金）／

2017 年 7 月下旬よりお届け開始

■冷凍便

■商品 URL：<http://www.lusc.jp/detail/?item=073080>



オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■本件に関するお問合せ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当：池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: mitsuhiro.ikedal@lusc.jp