

ケッパー

GOYA®ケッパー

GOYA® ケッパーは、地中海沿岸諸国を原産とする棘のある野生植物「Capparis spinosa」の閉じた蕾です。栄養価も高く、その風味はタルタルソースに欠かせない材料であるほか、シチューやサラダにも独特の味わいを加える調味料となっています。

GOYA® ケッパーの収穫は、春の終わりから夏の始めにかけて手摘みで行われます。世界的に高級ケッパーの産地として知られるモロッコで生産されスペインで瓶詰めされるまで、その製造・瓶詰の全行程は Goya España 社による厳しい品質管理がなされています。

ケッパーはサイズによって商品名が異なります（9～11mm「カポテ」から7mm以下「ノンパレイリエス」まで）が、Goya España 社では確かな品質のサイズのみを瓶詰めています。これは、蕾が若ければ若いほど、そのサイズは小さく、また触感や風味も優れているためです。



ケッパーの主成分は水と炭水化物です。脂肪分をほとんど含まないためカロリー含有量は極めて低くなっています。具体的には、GOYA® ケッパー 100gで僅か36カロリーと、ライトな調味材料として、また低カロリー食事療法にも適した食材となっています。



GOYA[®]
ESPAÑA

容器形状：ガラスビン入り
原産国：スペイン

👨‍🍳 召し上がり方・マリアージュ

地中海料理の基本となる食材の一つで、しっかりした風味、触感、色合いなど **GOYA®** ケッパーの官能特性は、幅広い料理に利用されています。

GOYA® ケッパーは、前菜や魚料理(主に生のサーモンやスモークサーモン)にピッタリの調味食材です。

また、鶏肉、パスタ、野菜(特に、アーティチョークやカリフラワー)とも良く合い、サラダのトッピングとして、或いはタブナード(オリーブをベースにしたペースト)にも欠かせない材料です。



パスタ



ソース&調味料



魚料理



サラダ



🍷 おすすめ



タルタルソース：タルタルソースは魚料理のほか野菜や魚介類のソテーなどにも使われますが、このソースの材料の花形となるのが **GOYA®** ケッパーです。ゆで卵、ピクルス、玉ねぎ、**GOYA®** ケッパーを細かく刻み、マヨネーズを加えます。最後にパセリのみじん切りとマスタードをスプーン1杯加えて味を調えます。



ケッパー入リスパゲティ：パスタを茹でます。フライパンでオリーブオイル、にんにく2片、アンチョビの身、**GOYA®** ケッパー、**GOYA®** ブラックオリーブを炒めます。ケッパーに良く火が通ったら、そこへ茹でたスパゲティを入れ、フライパンを揺すりながら数分、軽く炒めて、熱々のうちにいただきます。

知っていましたか…?

ケッパーには利尿作用と降圧作用があり、身体にも良い食材です。古代ギリシャでは、ケッパーの根を煎じたものをリウマチの治療薬として利用していました。

GOYA®

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから