

テーブルオリーブ

GOYA® グリーンオリーブ (パプリカ入り)

独特の風味と鮮やかな見た目の GOYA® グリーンオリーブ
(パプリカ入り)は、肉質もしっかりしており心地よい食感が楽しめます。

Goya España 社は、マンサニーリャ種とゴルダル種という
スペイン産オリーブ品種の中でも最も珍重される2品種のみを使用しています。

店頭に並ぶビンの1つ1つに常に最高のオリーブが詰まっているべく、
畑での丁寧な手摘みから食卓へお届けするまで細心の注意を払っています。

こうしたあらゆる努力の結果、テーブルオリーブとオリーブオイルの流通量が
世界で最も多い米国で、何年にもわたって ChefBest® 賞を獲得しています。

また、こうした成功はいずれも携わる全てのスタッフに支えられているものです。

Goya España 社では彼らの経験と実績を高く評価し、一人一人が情熱を
持って仕事に励んでいます。

従業員の半数は、40年以上前1976年の会社誕生時から共に歩む者たちです。



GOYA[®]
ESPAÑA

容器形状：ガラスビン
原産国：スペイン

👨‍🍳 召し上がり方・マリアージュ

GOYA® グリーンオリーブ(パプリカ入り)は、ランチやディナーに合う前菜としても最適です。また、それに限らず GOYA® グリーンオリーブ(パプリカ入り)は、その美しい見た目から、料理の盛り付けに華を添えたり、非常に伝統的なカクテル「ドライマティーニ」の飾りとしても欠かせません。



前菜



サラダ



肉料理



魚料理

🍷 おススメ



チーズとオリーブのフライ：GOYA® グリーンオリーブ(パプリカ入り)をベースにしたこのおつまみの作り方は、まずチェダーチーズ、バター、小麦粉を混ぜ合わせます。この生地でおリーブを包んで丸めます。このチーズ&オリーブボールを溶き卵にくぐらせパン粉をまぶして、外側がカリッとなるよう油で揚げます。ヨーグルトソースを添えて出来上がりです。



ドライマティーニ：このカクテルのレシピは、まずミキシング・グラスに氷を入れ、ジンとドライベルモットを 3：1 の割合で注ぎバースプーンで混ぜ(ステア)します。溶けた氷の水分が加わりカクテルの温度が冷えるまで 30 秒ほど置きます。これをカクテルグラスに注ぎ、GOYA® グリーンオリーブ(パプリカ入り)を何個か刺したピックで飾ります。

知っていましたか…?

アメリカ人の7割は、**ChefBest®**賞のついた商品であれば価格が高くても(1品当り28セントまで)購入するとされています。

GOYA®

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから