

ワインビネガー

GOYA®ペドロヒメネス・シェリービネガー レゼルバ

ソフトで滑らかな風味、舌に際立つ甘味、深みのある濃厚なマホガニー色、シャープなアロマ、これらは GOYA® ペドロヒメネス・シェリービネガー“レゼルバ”のテイスティングノートです。

弊社製品の品質をかって下さる消費者に届けるからには、このビネガーは、ペドロヒメネス種の干しブドウを使い、その名を冠したワインの絶妙な個性を備えた、柔らかいブーケのビネガーでなければなりません。

アンダルシア地方のボデガ(熟成蔵)で、アメリカンオーク樽に詰めて最低3年間熟成させたGOYA® ペドロヒメネス・シェリービネガー“レゼルバ”は、この贅沢なごちそうを食べた人の口の中で、干した果実を思わせるヒントと極めて濃度の高い糖がまとまりよく広がります。



GOYA®
ESPAÑA

容器形状：ガラスボトル入り
原産国：スペイン

召し上がり方・マリアージュ

そのクリーミーで濃度な風味は、様々な料理に汎用的に広く利用できます。特に、冷製料理、ドレッシング、或いは色々なタイプのサラダにピッタリです。いつものレタスにかけるのはもちろんのこと、パスタ、米、キヌアとの相性も抜群で、シャキシャキした歯触りの新芽や果物との爽やかなコンビネーションも是非お試しください。

カルパッチョやマリネに奥深いニュアンスを添え、風味をぐっと引き立てるだけでなく、レディクション(煮詰めたソース)やソース作りにも使えます。シンプルな料理のエッセンスを濃厚に仕上げます。



豆料理



サラダ



パスタ



ソース&調味料

おすすめ



クラシックなスペイン風ドレッシング：**GOYA®** ペドロヒメネス・シェリービネガー“レゼルバ”と**GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルを1:3の割合で乳化するまで混ぜ合わせます。サラダにかけたり、ドレッシングや冷たい生の食材を使った料理の味付けに。



ガスパチョ：イチゴ、ビーツ、リンゴ、スイカなどを加え様々なアレンジした典型的なアンダルシア風ガスパチョに**GOYA®** ペドロヒメネス・シェリービネガー“レゼルバ”をほんの数滴落してみてください。驚くほどおいしくなります。

知っていましたか…?

世界中にあるワインの中でペドロ・ヒメネスは恐らく最も甘いワインです。

GOYA®

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから