

オーガニックの先駆者 アルチェネロ ~Organic farmers since 1978~

アルチェネロは1970年代よりヨーロッパでいち早く有機農法を実践してきました。

人と自然を尊重するという理念に共感する1000以上の農家や養蜂家、
生産者と加工者により成り立っています。

アルチェネロの全ての商品は地球環境に配慮して作られ、また、有機認証を取得しています。



Made in ITALY

バッカラマンテカートソースの有機グルテンフリーペンネ

バッカラマンテカートは鱈を練ったペースト。イタリア北部ヴェネツィアの郷土料理です。

材料:2人前

アルチェネロ 有機グルテンフリーペンネ……………120g	牛乳……………200ml
アルチェネロ 有機エキストラ・ ヴァージン・オリーブオイル ドルチェ……………30ml	ニンニク……………1片
鱈の切り身……………2切れ	ローズマリー……………1枝
	ジャガイモ……………1個(100g程度)
	塩、黒コショウ……………適量

作り方

1. 鱈は皮、骨を外して小さく切っておく。
2. 鍋に鱈、牛乳、皮をはずして潰したニンニク、ローズマリー、皮をむいてスライスしたジャガイモ、塩少々を入れ、弱火で煮る。
3. 鱈、ジャガイモに火が通り、牛乳が半量になるまで煮たら、木べらでよく混ぜ合わせる。
4. オリーブオイルを少しずつ入れ、とろみをつける。
5. 塩、黒コショウで味を調えて、バッカラマンテカート(鱈を練ったペースト)とする。
6. 塩を加えたお湯(塩分濃度1%)で茹であげたペンネを加え、混ぜ合わせる。
7. 塩、黒コショウ、オリーブオイルで味を調えて、完成。



有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

南イタリアの大地で育まれた有機オリーブを使用。
収穫後24時間以内に熟を加えないコールドプレスで丁寧に作りました。

・オリーブの産地

原材料は温暖な南イタリア産の
オーガニックオリーブのみを使用。
主にプーリア、シチリア、カラブリアの
3州で有機栽培しています。



DOLCE ドルチェ

やさしい香り。
どのようなお料理にも
合わせやすいタイプ。



FRUTTATO フルッタート

フルーティーな香り。
オリーブの風味を
楽しみたい時に。

小麦不使用の有機グルテンフリーパスタ

イタリアで有機栽培されたとうもろこしと米のみを原料に作られています。
オーガニックかつ小麦不使用のグルテンフリー。
通常のパスタ同様に簡単に調理できます。
穀物の甘さがほんのり感じられる、もちっとした食感です。



どのようなタイプの

ソースともよく合うスパゲッティ。斜めにカットしたペンネ。



ペン先のように

グルタンやサラダに合う
マカロニ。



牛肉のタリアータ



材料:2人前

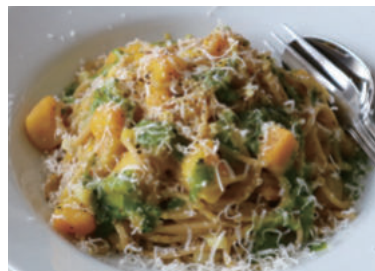
牛肉(ステーキ用) …… 150g
 塩、黒コショウ …… 適量
 ニンニク …… 1片
 ローズマリー …… 1枝
 アルチェネロ 有機エキストラ・ヴァージン・
 オリーブオイル フルタート …… 15ml
 ルッコラ(またはペピーリーフ) …… 適量
 削りチーズ …… 適量

<バルサミコソース>
 アルチェネロ 有機バルサミコ・ピネガー
 …… 30ml
 ハチミツ …… 10g
 1.バルサミコソースを作る。
 鍋に材料を入れ、1/3になるまで
 煮詰める。

作り方

1. 牛肉は常温に戻しておく。
2. 牛肉の両面に塩、黒コショウをし、約5分置いておく。
3. フライパンにオリーブオイル15ml、潰したニンニク、ローズマリーを入れ、弱火にかける。
4. 香りがたってきたら、ニンニク、ローズマリーを取り出して強火にし、牛肉を焼く。
5. 両面が色よく焼けたら、牛肉を取り出し、焼いた時間休ませる。
6. 牛肉を斜めに薄くスライスする。
7. お皿に並べて、オリーブオイル(分量外)、黒コショウ、バルサミコソースをふりかけ、ルッコラ、削りチーズを添えて、完成。

全粒粉スパゲッティ かぼちゃのクリームソース



材料:2人前

アルチェネロ 有機全粒粉スパゲッティ …… 140g
 アルチェネロ 有機エキストラ・ヴァージン・
 オリーブオイル ドルチェ …… 15ml
 かぼちゃ …… 150g
 ニンニク(みじん切り) …… 1片
 クミンシード …… 2、3振り
 生クリーム …… 100ml
 粉チーズ …… 10g
 塩、黒コショウ …… 適量
 水 …… 50ml

作り方

1. かぼちゃは皮をむいて小さく切っておく。
2. フライパンにオリーブオイル15ml、ニンニク、1を入れて中火で炒める。
3. ある程度炒めたら塩、黒コショウをし、クミンシード、生クリーム、塩、水を加え弱火で約10分煮込む。
4. 塩を加えたお湯(塩分濃度1%)で茹であげたパスタを加え混ぜ合わせる。
5. 塩、黒コショウ、粉チーズで味をととのえ、完成。

Recipe by EATALK, Chef Keita (イタリア料理家)

フジッリ 豚肉とひよこ豆のクリームソース



材料:2人前

アルチェネロ 有機フジッリ …… 120g
 アルチェネロ 有機エキストラ・ヴァージン・
 オリーブオイル ドルチェ …… 15ml
 豚バラ肉 …… 140g
 ローズマリー …… 1枝
 ひよこ豆(水煮) …… 140g
 生クリーム …… 150g
 水 …… 100ml
 粉チーズ …… 10g
 塩、黒コショウ …… 少々

作り方

1. 豚バラ肉は食べやすい大きさに切り、塩、黒コショウをして約10分置いておく。
2. フライパンにオリーブオイル、1を入れて中火にかける。
3. 豚バラ肉がこんがりしたら、ローズマリー、ひよこ豆、生クリーム、水を加えて約5分煮る。
4. 塩を加えたお湯(塩分濃度1%)で茹で上げたフジッリを加え、混ぜ合わせる。
5. 塩、黒コショウ、粉チーズで味を調える。
6. お皿に盛りつけ黒コショウ、粉チーズ(分量外)をふりかけて完成。

Recipe by EATALK, Chef Keita (イタリア料理家)

下ゆで不要・フライパンで作るラザニア



材料:4人前 (24cmのフライパン1台分)

アルチェネロ 有機ラザニア …… 6枚
 ミートソース …… 300g
 生クリーム …… 200ml
 シュレッドチーズ …… 130g
 黒コショウ …… 適量

作り方

1. フライパンに生クリーム全量、ミートソース1/4の分量をしく。
2. ラザニア生地を2枚横に並べて置き、その上にミートソース1/4の分量、シュレッドチーズ1/5の分量を広げてのせる。
3. 2をあと2回くり返し、フタをして弱火で約20分加熱する。
 ※ガス火の場合、焦げないようにフライパンの位置をこまめにずらして加熱する。
4. 20分たったらフタをとり、残りのシュレッドチーズをふりかける。
5. チーズがとけたら黒コショウをふりかけて完成。



こだわりの

Farm to Table
Start with Organic



Follow us!



オンラインショップにて、
レシピも公開中!