

新製品案内 タブナード

タブナードは南フランス・プロヴァンス地方を代表するオリーブのペーストです。使用するオリーブによって「緑のタブナード」と「黒のタブナード」に分かれます。

シェリーズでは、①発酵させずに渋抜きする新漬け製法のグリーンオリーブを使って緑のタブナードを、②ワインヴィネガー塩水中で熟成されたブラックカラマタオリーブを使って黒のタブナードを製品化しました。パンに塗ったり、パスタに和えたり、ステーキソースにもなるなど用途も広く、パーティ需要の高まるクリスマスに向け、9月5日からクイーンズ伊勢丹の都内9店舗にて試験販売を開始します。



マーガリンのような使用感

海外から輸入されたタブナードソースは小さな瓶入りのものが多く、必ずしも使い勝手がよくはありません。シェリーズでは、トレー入りのパッケージを採用し、マーガリンのような使用感を実現しました。トップフィルムがイージーピールなので開封しやすく、開口部が大きいので、バターナイフですくって最後まで使い切ることができます。一度開封したあとは、上蓋で密封して冷蔵庫に保存できるように工夫しています。

副原材料も厳選し、アンチョビーフィレや生ニンニク、隠し味にケーパーを使用した手作り感のある仕上がりです。低温殺菌しているため、常温で一年の賞味期間があります。



緑のタブナード

一般的なタブナードは、乳酸発酵させて渋抜きされる伝統的な製法のオリーブを使って製造されています。シェリーズでは、発酵させずに渋抜きする新漬け製法のイタリア産グリーンオリーブを原料に選びました。ざく切り感のある粒の大きいペーストなので、噛んだ際に口の中にオリーブの果汁が広がる感触を味わうことができます。



黒のタブナード

ピザにトッピングされるような真っ黒のライブオリーブではなく、赤褐色のナチュラルブラックのカラマタオリーブを採用しました。カラマタオリーブは、ワインヴィネガー塩水中で熟成される製法のギリシャ産ブラックオリーブで、柔らかくで上品な酸味が特徴です。肉質が柔らかいので、なめらかになり過ぎてしまうくらいがあるので、ざく切り感が出るように注意深く仕上げています。



品名	売価(税別)	JANコード
タブナードソース 100g	500円	456045809205
ブラックタブナード 100g	500円	4560458094212

株式会社シェリーズ
〒243-0002 神奈川県厚木市元町 6-6
電話：046-221-2244 FAX：046-240-7798

URL：www.shelleys.co.jp/
e-mail：sales@shelleys.co.jp
代表者：大村雅彦