

# acqua pazza

アクアパッツア




# ご挨拶

このたびは、「本格アクアパッツアとメの生パスタキット」をお買い上げ頂きまことにありがとうございます。今回お買い上げ頂きました商品は、すべての具材がセットされているとても便利なものです。味付けは、新鮮な魚介類の美味しさを最大限引き出せるように何度も試作を繰り返しました。完成した味には、レストランオリーブ料理長のこだわりが詰まっております。家族が集まる食卓の一品に、皆様で楽しく美味しくお召し上がり頂ければ幸いです。

今年はコロナ禍により本当に大変な年となりました。今までの当たりまえが当たりまえでなくなる経験をたくさんされたことと思います。私たちも同様の経験のなかで、弊社の商品をご注文頂けることが有難いという気持ちを、例年以上に強く感じるとともに、感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございます。

最後になりましたが、お召し上がり頂く皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

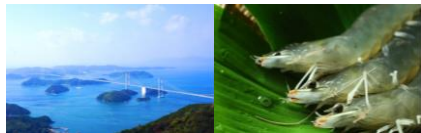
レストランオリーブ  OLIVE は弊社が香川大学医学部附属病院内で運営している  
レストランの名称です。機会がありましたら、ぜひご利用くださいませ。



# 厳選素材の紹介

## 香川産 天然海老

香川の瀬戸内海で育った天然海老



## 香川産 完熟ミニトマト

香川の土地で太陽をたくさん浴びた完熟ミニトマト



## 愛媛産 真鯛

愛媛の瀬戸内海で育った養殖真鯛



## 広島産 殻付ムール貝

厳島神社で有名な大野の瀬戸で畜養されたムール貝



## 広島産 手掘り大野あさり

一つひとつ手掘りで採った大粒あさり



## 石川産 するめいか

## 九州産 ブロccoli

# 調理方法

- ①付属のアクアパッツアソースと付属のオリーブオイルと水300ccを大きめの鍋に入れる。

※アクアパッツアソースとオリーブオイルは1分程度流水で解凍すると中身が取り出しやすくなります。

- ②凍ったままの具材を鍋に入れる。（真鯛は、オリーブオイルを熱したフライパンで、凍ったまま皮に焼き目をつけてから入れるとより一層美味しくお召し上がり頂けます。）

※冷凍生パスタは具材を食べ終わったあとの丼でお楽しみ頂けますので、それ以外を鍋に入れてください。

- ③鍋に具材がセット出来たら、蓋をして強火で加熱してください。

- ④沸騰してきたら火加減を中火にし、さらに約10分間加熱してお召し上がりください。



- ⑤具材を食べ終えた魚介の旨味たっぷりのスープに、凍ったままのパスタを加え加熱してください。

- ⑥パスタがほぐれ、スープが軽く沸騰したら、火をとめて丼のパスタをお召し上がりください。



※お好みで塩と黒コショウを加えると、より一層美味しくお楽しみ頂けます。