



ポイント 1. 味

北イタリアの味を忠実に再現！

バーニャカウダとは、北イタリアのアルプス山脈に囲まれたピエモンテ州の郷土料理。関シェフが修行の地に残ったここ北イタリアの味を忠実に再現することにこだわり作られた、本場の味です。

ポイント 2. 背景

ピエモンテと白馬の共通点。

アルプスの美しい山脈が広がるピエモンテ州は、海から離れた内陸に位置。寒さの厳しい気候も白馬とよく似ています。そんな共通点のあるピエモンテと白馬。長い時間をかけピエモンテの伝統料理となったバーニャカウダを、白馬のおいしい野菜と一緒に楽しんでもらいたいという思いでこのソースは生まれました。

ポイント 3. ニンニク

白馬産にんにくを使用！

白馬山麓の元、雪の下で8か月じっくり時間をかけて育てた白馬産 ジャンボニンニクを使用。一般的なニンニクと比べ、においや辛みは強くなくアンチョビやオリーブオイルとよく調和してくれます。

3
つ
の
こ
だ
わ
り



関シェフ
おすすめの
食べ方

少し温めてお野菜と味わう。



関シェフおすすめ食材は、ゆでたジャガイモ。

鍋やレンジで少し温めてからお召し上がりいただくのがおすすめ！にんにくの香りをしっかり味わえるこちらのソースは、野菜の美味しさをさらに際立てます。パゲットにのせればお酒もすすみますよ◎

アレンジ料理で楽しむ。



フレッシュトマトの簡単！ブツタネスカのつくり方。(1人前)

- 【A】 ・スパゲティ 80g
 ・バーニャカウダソース 大さじ1
 ・ぶちトマト 6こ (半分にカット)
 ・イタリアンパセリ 適量
 ・ケッパー 10粒
 ・水 70cc
- 【B】 ・黒オリーブ 3粒
 ・塩 ひとつまみ
 ・イタリアンパセリ

- ① 材料Aをフライパンにすべて入れ、火にかける。
トマトが柔らかくなったらヘラで潰しましょう！
- ② 別鍋でスパゲティをゆでる。
- ③ 茹で上がったパスタを①のフライパンに加え、ソースを絡ませながら1~2分温める。
- ④ お皿に盛りつけ、B.をかければ完成！

