ペスト・ジェノヴェーゼ

厳選された原材料を使用し、非加熱で作られたペスト・ジェノヴェーゼ。
パスタと会えるだけで、フレッシュで美味しいジェノヴェーゼパスタが
出来上がります。ジェノヴァで開催されるパスタソースの大会で
優勝したこともあるこのペスト・ジェノヴェーゼは
一度食べるとやみつきになる美味しさです。

180g「四人前」

Online shop ↗

詳しくは ↓

ペスト・ジェノヴェーゼ

85g「二人前」

厳選された原材料を使用し、非加熱で作られたペスト・ジェノヴェーゼ。
パスタと会えるだけで、フレッシュで美味しいジェノヴェーゼパスタが
出来上がります。ジェノヴァで開催されるパスタソースの大会で
優勝したこともあるこのペスト・ジェノヴェーゼは
一度食べるとやみつきになる美味しさです。

Online shop ↗

詳しくは ↓

Genova
ジェノヴァ

ロッシ ·1947

Pesto Genovese.
Rossi 1947.

ロッシ 1947 はパニッツァ家の「 更に上質なペストジェノヴェーゼを作りたい 。
そしてもっと広めたい。」 という強い想いから 1947 年に誕生しました 。
よりシンプルで 、より上質なペストジェノヴェーゼを追求し続けることで
60 年以上経った今 、イタリア国内のみならず国外からも愛される
メーカーになるまで成長しました 。綺麗な緑色をしたペストジェノヴェーゼは
最高品質の原材料を使用し 16 世紀に作られた巨大な大理石の
臼によって作られます 。ですが 、単に良い原材料を使うだけでは足りません。
もしそれだけでいいのなら 、世界中のペストジェノヴェーゼが同じに
なってしまいます 。ペストロッシには 、何百年もかけて培ってきた
原材料を選ぶ経験と知識 、それに加えて目指すゴールや
追い求めている味が明確にあります 。ペストロッシ 1947 のルーツはここ
ペストジェノヴェーゼが育まれてきた地域にあり 、彼らの匠の技は
世代から世代へと丁寧に受け継がれてきました 。
彼らのジェノヴェーゼペーストはもはや実験や即興で
作られるようなものではないのです。

Roberto Panizza
ロベルト・パニッサ (オーナー)

厳選された原材料を使用し
非加熱で丁寧に作られたペストジェノヴェーゼ 。
パスタと和えるだけで 、フレッシュで
美味しいジェノヴェーゼパスタが出来上がります 。ジェノヴァで開催される
パスタソースの大会で優勝したこともあるほどの 、フレッシュな美味しさは
一度食べると病みつきになってしまうかもしれません 。
ぜひ一度お召し上がりくださいませ。

バジリコ · ジェノヴェーゼ

Basilico Genovese D.O.P.

ジェノヴァで栽培される「 ジェノヴェーゼバジリコ 」は 、
D.O.P. 認証を得ています 。長い時間をかけて官能試験や
歴史的な検証をされたものしか DOP 認証を得ることが
できないので 、ロッシ 1947 が使うバジリコジェノヴェーゼ DOP は
世界的にも最高品質だと断言できます 。バジリコジェノヴェーゼ DOP の
収穫方法の起源は 、800 年代 。その文句のつけようがない収穫方法は
今現在も使われています 。ロッシ 1947 のお気に入りのバジルは
ビニールハウス栽培されたバジル 。夏の極度の暑さから守り
繊細な植物であるバジルをジェノヴェーゼペーストを
作るのに適しているバジルができるからです。

パルミジャーノ · レッジャーノ

Parmigiano Reggiano D.O.P.

イタリアのチーズの王様「 パルミジャーノ · レッジャーノ 」については 、
多くを語る必要はないでしょう 。ロッシ 1947 では 、山の
チーズを好んで使っています 。チモーネ山の標高 900m の
場所で作られた 、24 か月熟成のパルミジャーノレッジャーノを
使用しています 。標高の高い場所で作られたと
いうことは 、牧草地の豊かさと多様性によって
ユニークで濃厚な風味をもつチーズだと言えます。

松の実

I Pinoli.

松の実は 、ジェノヴェーゼペーストを作るには欠かせない
基本の材料のひとつですが 、最近ではカシューナッツや
くるみなどの他の材料に取って代わられています。
ロッシ 1947 では松の実を使用していますが
残念なことに、 イタリアでの松の実産業は一時期寄生虫が
流行ったせいでダメになってしまいました。
ですので 、ロッシ 1947 では地中海で栽培され
厳選された松の実を使用しています
伝統的な栽培地ではありますが 、今だけは
イタリア産ではありません。

エキストラヴァージンオリーブオイル

Olio Extravergine di Oliva Italiano, certificato.

イタリアでは、様々な品種の高品質な
オリーブオイルが生産されています。
タッジャスコなど、甘みが特徴の
エキストラヴァージンオリーブオイルを
使うことで、完璧なジェノヴェーゼペーストを
作り出すことができます。
作るのに適しているバジルができるからです。

ヴェッサーリコ産にんにく

L'Aglio di Vessalico.

ヴェッサーリコは、リグーリア州のフランスとの
国境近くにある小さい町です。
香りの高さや、それに反して消化のしやすいにんにくは
この地で育まれています。ロッシ 1947 では、
このにんにくがジェノヴェーゼペーストを
作るのに一番適していると信じています。

トラーパニ産海塩

Sale Marino di Trapani.

シチリアにある都市トラーパニかつてフェニキア人
によって設立された、トラーパニ初の製塩所は、
今もなお塩を作り続けています。天日干しに適した気温が
高い地域のおかげで、工場で作られるような塩にたまにある
苦味や酸味のない塩が出来上がります。
「最高品質の原材料のみを使う」という点で
トラパーニ産の塩はロッシ 1947 の求めているものだったので
喜んでペストジェノヴェーゼの材料として使っています。

「お召し上がり方」

Come gustarlo.

一番美味しく、ジェノバの伝統的で本格的なペスト
ジェノヴェーゼのパスタを味わいたいなら、決して火を
通さないことが重要なポイントです。パスタが茹で上がったら、
ボウルにパスタとソースを入れて合わせるだけ。火を通すとせっかくの
風味が損なわれてしまいます。また、ロッシのペストジェノヴェーゼは
単体で味が完成しているので、パルミジャーノレッジャーノや
その他調味料を加える必要はありません。

Online shop ↗

DS website ↗

Top ↑

ESCLUSIVA SELEZIONE DS SELECTION EXCLUSIVE

Drogheria Sancricca 2021. All rights reserved.