Drogheria Sancricca
MARITOZZO
since May 2019

ラツィオ州や中部イタリアの
伝統的なパン「マリトッツォ」。

諸説ありますが、昔はマリトッツォを
愛の誓いとして将来の花嫁へ
プレゼントしていたそうです。

指輪や小さな宝石を中にこっそり
隠して贈ることもあったそう。

そんな甘い想いが詰まったパンを
もらった花嫁たちは夫を意味する
イタリア語の「マリート」から
「マリトッツォ」と呼ぶようになりました。

Drogheria Sancricca の
マリトッツォ ドルチェはオリーブオイルを
練りこんで、マルケ州の伝統的なボート型に
焼き上げています。たっぷり入った
バニラビーンズ入り生クリームの下には、
宝石の代わりにピエモンテ産ヘーゼルナッツ
チョコクリームとカスタードが隠れています。

頬張ると口の中にふわっと広がる
ヘーゼルナッツの芳醇な香りと甘さ控えめの
生クリームに、カスタードの組み合わせは
癖になる美味しさです。ふわふわで
軽い食感のパンも相まって気づいたらぺろっと
食べ終わってしまいます。厳選された無添加の
食材を使って丁寧に手作りされたDrogheria
Sancriccaのこだわりのマリトッツォ。
是非一度召し上がってみてください。

頬張ると口の中にふわっと広がる
ヘーゼルナッツの芳醇な香りと甘さ控えめの
生クリームに、カスタードの組み合わせは
癖になる美味しさです。ふわふわで
軽い食感のパンも相まって気づいたらぺろっと
食べ終わってしまいます。厳選された無添加の
食材を使って丁寧に手作りされたDrogheria
Sancriccaのこだわりのマリトッツォ。
是非一度召し上がってみてください。

Nocciola I.G.P. Piemonte.
ピエモンテ州のヘーゼルナッツ

アルバの町から丘を車で 30 分ほど
登っていくと、Alta Langa(アルタ・ランガ)
と呼ばれるランゲ地方のさらに標高の
高い地域につきます。そこを超えて
リグーリア州に向けてまた下っていきます 。
Nocciole d’ Elite はその中の
クラヴァンツァーナと呼ばれるピエモンテの
ヘーゼルナッツの名産地に位置します 。
ピエモンテのヘーゼルナッツは
「 トンダ・ジェンティーレ 」と呼ばれており、
他のものと比べると香りや味わいが
飛びぬけています 。お菓子を作る際に 、
味を足すため渋皮を使用される方が多いですが
「 トンダ・ジェンティーレ 」は芳醇な味わいが
特徴のため 、その必要はありません 。熟練の技
術でローストされたヘーゼルナッツはさらに一つ
一つ手で選別されていきます 。
トーストされたヘーゼルナッツをそのまま
かじる者 、その香りに 、味に酔いしれた者 、
アイスクリームを味わいながら
つい微笑んでしまう者…
一口食べると 、まるで祖母が与えてくれたよう
な感覚を味わえるに違いありません。

Crema di Nocciola I.G.P. Piemonte.
ヘーゼルナッツチョコクリーム

カカオパウダー、きび糖、牛乳、そして
ヘーゼルナッツの女王「トンダ・ジェンティーレ」
を58%も使用して作られたヘーゼルナッツチョコ
クリーム。ヘーゼルナッツそのものを
食べているのかと錯覚するほどの、濃厚で
芳醇なヘーゼルナッツの香りと味わいが
楽しめます。トーストやクロワッサンにかけたり、
クレープやアイスクリームのトッピングにしたり、
フォンダンショコラの中に入れたりと用途は色々。
スプーンを持つ手が止まらなくなる
美味しさです。

Online shop ↗

DS website ↗

Top ↑

ESCLUSIVA SELEZIONE DS SELECTION EXCLUSIVE