

2021チュニジア物産品(食品)価格表

(消費税込)

No.	写真	物産品(賞味期限)	単価
1		ツナ(フィレ オリーブオイル漬) 200g 瓶 (固形量 135g) ハラール認証 原材料: キハダマグロ、オリーブオイル、食塩、月桂樹の葉 (2025年10月23日)	¥700
2		オイルサーディン オリーブオイル漬 125g 缶 (固形量 87g) ハラール認証 原材料: いわし、オリーブオイル、塩 (2024年8月27日)	¥200
3		ピオ エキストラ・バージン・オリーブオイル (シリウム) 500ml (2023年2月)	¥1,500
4		エキストラ・バージン・オリーブオイル (ルスピナ) 500ml (2022年11月15日)	¥1,200
5		ドライ・デーツ(乾燥なつめやし) 150g 種有り 品種: Deglet Nour ※要冷蔵 (2021年12月末日)	¥200
6		クスクス ビーフソース 250g (HALAL BEEF 使用) <1~2人前> Made in Japan (2023年1月12日)	¥550
7		クスクス チキンソース 250g (国産HALAL CHICKEN使用) <1~2人前> Made in Japan (2023年1月6日)	¥550
8		クスクス フィッシュソース 250g HALAL <1~2人前> Made in Japan (2023年1月7日)	¥550
9		クスクス 野菜ソース 250g HALAL <1~2人前> Made in Japan (2023年1月13日)	¥550
10		クスクス 中粒 200g (メッセルマニブランド) <2~4人前> 原材料: デュラム小麦 チュニジア産 (2022年9月30日)	¥200

※ 賞味期限が近づいているものはその部分を**朱書き**にしています。

※ 商品説明は次ページのとおりです(取扱業者のホームページ等を参考にしています)。

ツナ(フィレ オリーブオイル漬)

キハダマグロを使用した大き目のフィレを、チュニジア特産の香りの良いバージン・オリーブオイルに漬けてあります。そのままでも、また、サラダや前菜、パスタなどさまざまなお料理にお使いいただけます。瓶入りなので、一回で使いきれなくてもふたを閉めて冷蔵庫で保存できます。

オイルサーディン

大ぶりのサーディンがぎっしりと詰まっています。香りの良いオリーブオイル漬けなので魚臭さもなく、そのままおいしくお召し上がりいただけます。

インターネットでさまざまなレシピが紹介されていますので、ご参照ください。

エキストラ・バージン・オリーブオイル

オリーブオイルは抗酸化作用のあるポリフェノール類を豊富に含んでいます。

特に、チュニジア産のものにはヨーロッパ産のものより多く含まれているという研究結果があります。2種類とも原料のオリーブは無農薬・無化学肥料で栽培され、熟を加えないコールドプレス製法で搾油されています。

●Cillium (シリウム)

少し辛味のきいたオリーブオイルです。

チュニジアで育ったシェムラリ (Chemlali) 種とカセリン (Kasserine) 種のオリーブから作られ、柔らかくかつ複雑な風味に仕上がっています。

※エコサート・AB・USDA 認証済み

●Ruspina (ルスピナ)

フルーティーな香りにまろやかな味わいの、とてもフレッシュなオリーブオイルです。後味のわずかなスパイシーさがアクセントになり、料理をいきいきと引き立てます。

※OLIVE JAPAN 2012・2018・2019 銀賞受賞

ドライ・デーツ(乾燥なつめやし)

デーツはなつめやしの果実です。鉄分、亜鉛、カリウムなどのミネラルとビタミンA・Bが豊富で、干し柿のような濃厚な甘みがあります。

品種は高品質で知られる Deglet Nour (デグレ・ノール)。ブロンズ色の美しい果皮、上品な甘みと独特な風味、柔らかな果肉のため"THE DATE" (ザ・デーツ) と称されます。

高温多湿を嫌いますので、すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫で保存してください。賞味期限 (2021年12月末日) が近づいています。

メッセルマニブランド クスクスソース(国産レトルト食品)

北アフリカの伝統料理「クスクス」がご自宅で手軽に味わえます。

チュニジアご出身のアヌワ・メッセルマニ氏 (エム・アンド・ピー(株)代表取締役) が監修して開発された世界初のレトルトソースです。ビーフ・チキン・フィッシュ・野菜の4種類 (No.6~9) があり、お湯かレンジで温めるだけでできます。クスクスにかけるほか、ごはんにかけてたりパンにつけたりしてもおいしく召し上がれます。

お湯で簡単に戻せるクスクス (No.10) も併せてどうぞ。サラダやシチューにも合わせられます。