

## カーサ・カキヤについて



カーサ・カキヤは、創業以来・30万人以上のお客様に愛されてきた"老舗トラットリア"を実店舗にもつ、おいしいイタリア料理と、イタリア料理専門店ではか手に入らない食材のお店です。

20余年の経験と、多くのお客様に愛されてきた実績。これらに裏付けられた厳しい目を通して、基本となるソースからドルチェ(デザート)まで、手作りのイタリア料理と食材をみなさまの元へお届けいたします。

### ▲警告▲

**電子レンジで温めないでください!!**

バックに入っております  
ソースやスープなどを、  
"バックのまま"電子レンジで  
温めないでください。

破裂の危険性があります。



イタリア料理 食材  
**カーサ・カキヤ**

PC : <http://www.rakuten.co.jp/casa-kakiya/>  
携帯 : <http://m.rakuten.co.jp/casa-kakiya/>  
e-mail : [rakuten@casa-kakiya.com](mailto:rakuten@casa-kakiya.com)

イタリア料理 食材 カーサ・カキヤ  
〒670-0086 兵庫県姫路市田寺 1-10-9  
TEL&FAX 079-297-9727



イタリア料理 食材  
**カーサ・カキヤ**

## 商品の到着に際して まずは商品のご確認を。



この度はイタリア料理と食材の店、カーサ・カキヤをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

商品到着の際は、お手数ではございますが、まず**内容のご確認**をお願いいたします。商品発送の際は細心の注意を払っておりますが、万が一、到着した商品が「注文の商品と異なっている」「破損している」「解けてしまっている」などの問題がございましたら、お手数ですが下記連絡先までご連絡ください。速やかに対応させていただきます。

イタリア料理 食材 カーサ・カキヤ  
〒670-0086 兵庫県姫路市田寺 1-10-9  
TEL&FAX 079-297-9727  
e-mail : [rakuten@casa-kakiya.com](mailto:rakuten@casa-kakiya.com)

## 商品の保存について すぐに冷凍庫へ!!



カーサ・カキヤの Pasta・ピッツア・ドルチェ(デザート)をおいしくお召し上がりいただくために、以下の保存方法と、裏面の作り方をご参照くださいよう、よろしくお願いたします。

全ての商品は**冷凍状態**(クール便)で発送いたしております。

●ソース類・ピッツア・スープ・チーズ類については、到着後**冷凍庫**で保管してください。お召し上がりになる前に、冷蔵庫又は常温で自然解凍してから調理してください。

●**ドルチェ(デザート)**も、品質保持のため冷凍状態で発送いたしております。到着後は**冷凍庫**で保管していただき、お召し上がりになる前に**冷蔵庫**で解凍してください。(目安は冷蔵庫内で約6~10時間です。)

●Pasta・塩・オリーブオイルは常温で保存可能です。

●冷凍で発送している商品の賞味期間は、**冷凍保存で約1ヶ月、解凍後は冷蔵(5℃)で約3日**です。

裏面にPastaレシピがございます。



イタリア料理 食材

カーサ・カキヤ

## 簡単マニュアル

### パスタの作り方

※すべてのパスタの基本的な作り方は、同じです。

※小袋の塩が付属している商品の場合

1袋に塩8gが入っています。

パスタをゆでる際の水と塩の基準

水 1ℓ に対して塩 8g

理想的なパスタをゆでる湯と塩の量

(1人前 100g) = 2ℓ (塩2袋 16g)

(2~3 250g) = 3ℓ (塩3袋 24g)



沸騰した湯に塩を入れて、パスタを規定時間(ラ・モリサーナ No16 の場合 5分間)ゆでます。(水と塩の量は上記をご参照ください。)



※パックのまま電子レンジで加熱しないでください。破裂の恐れがあります。

解凍(自然解凍または冷蔵にて解凍)したソースをフライパンに移し、ほんのり温まる程度に温めて、一旦火を止める。解凍した具材(海老、ホタテ、ウニ等)をいれる。【絶対煮立たせない!】



フライパンへゆで上がったパスタと、パスタのゆで汁を入れ、中火でソースとからめていきます。

【ゆで汁の目安量】

パスタ 100g=50cc (カレースプーン約4杯)

パスタ 250g=90cc (カレースプーン約7杯)



シャバシャバの状態では、まだ出来上がっていません!"とろり"と、しっかりパスタとソースがからんだら完成です。(スープパスタは除く)

お好みでトッピングにオリーブオイル、パルミジャーノ等をかけてください。

### よくある失敗例 パスタ編

このパスタは、**まずい!**

ソースをあたためて、パスタにかけてさあ、いただきまーす!!  
バクッ.....(°-°) マズイ...  
(°o°)? ナゼ???

美味しいパスタは、**パスタ+ソース+ゆで汁をフライパンの中で、トロリと『からませて』(乳化させて)完成させます。**

#### ●ソースがシャバシャバでいまいち

ソースをあたためただけで、パスタの上にかけていませんか?

パスタのゆで汁はきちんと入れていますか?(パスタのデュラムセモリナ粉の働きでソースが自然にトロツとしてきます)

フライパンでの**からませ方が浅く**、まだソースがトロツとパスタにからまないうちに盛りつけていませんか?(※スープ系のパスタは除く)

当店のパスタは**プロの料理人**たちが実店舗で作るものと同じように作れるよう計算されています。ほんのすこしだけ手間がかかるかもしれませんが、作り方にもあるように、フライパンの中でパスタとソースをトロリとからませてあげてください。きっとお店で食べる、本場イタリアの味をお楽しみいただけることと存じます。

#### ●煮詰めすぎたのか、カラカラになった。

大丈夫です。

そんな時は、**パスタのゆで汁をスプーン2~3杯**(大さじ/カレースプーン)くらい加えて、元へもどすように火にかけてなじませてください。ただし何度もやると、パスタがふやけてしまいます。

#### ●麺が水っぽい。(または塩辛い)

パスタに対しての水の量、塩の量は適切ですか?

当店のパスタの場合、塩分濃度0.8%の湯(水1ℓに対して塩8g)というこの"黄金比"ともいえるゆで汁が、おいしくつくるコツです。

また、この**ゆで汁自体が重要な調味料**となりますから、ぜひともこの塩分濃度でゆでていただくことをおすすめいたします。

#### ●麺が堅い。(芯がある感じ)

乾燥パスタ"La Molisana"ラ・モリサーナは、コシが強いため、**表示時間を目安にゆでた後**、フライパンで温めながらソースとからめるとぴったりアルデンテに。もしでき上がってからパスタがまだ堅い場合は、**ゆで汁を少し加えて**フライパンで温めていくと、適切な堅さまで火が通っていきます。

おいしいパスタは、  
どんなかんじ?

カラカラ ✕

トロリ ○

シャバシャバ ✕