

フェルディナンド・コッツォリーノ氏 (Ferdinando Cozzolino)

ラ・フェニーチェ(La Fenice) の社長

1993年に自分のチーズ製造所を持ち、たった21年間でイタリアで一番美味しいモッツアレラを作ることになりました。国内外から評価は高く、イタリア大統領官邸にも公式に納品しています。

「美味しい牛乳と情熱があれば美味しいものが自然に生まれてくるよ！」フェルディナンド氏談。



イタリアでNo.1 に選ばれました！

La Fenice 『ラ・フェニーチェ』 水牛のモッツアレラ

イタリアの権威ある食の専門誌『アグロドルチェ』において、数ある素晴らしいモッツアレラの作り手がいる中、2015年も『ラ・フェニーチェ』のチーズがNo.1 に選ばれました！(3年連続)

★2012年の『ガンベロ・ロツソ・フォルマッジ』（イタリア版のミシュランガイド）においてモッツアレラ部門で唯一の最高評価“tre spicchi di cacio sul tagliere”を獲得！

★イタリア国内及び海外からも評価は高く、1998年からイタリアの大統領官邸にも公式に納品しています。山奥にありながらも舌の肥えたイタリア人がその味を求めてやってくる。それほどまでに美味しいモッツアレラが遂に日本でも召し上がって頂けるようになりました！

【特徴】

フェニーチェのモッツアレラ工場はラツツィオ州とモリーゼ州の境にあり、美味しいお水で有名なロツカモンフィーナ国立公園の近くにあり。この恵まれた自然の中、100ヘクタールの敷地に600頭の水牛が自家製のえさで飼育されています。

【味わい】

生地はしっかりしていてもっちりした食感。カットするとミルクがしみ出てきます。噛み締めると口の中に良質な水牛のミルクの風味が広がります。水牛臭さは全くなく、洗練されたやさしい味わいです。食べた後に飲み物を含む必要も無いほど、美味しいミルクの余韻が心地よくお楽しみいただけることでしょう。

【食べ方/ サープ例】

実はイタリアではモッツアレラは常温品。冷たい状態だと、ミルクの甘さが感じにくく美味しさが半減してしまうからです。そこで、作り手に伺った美味しい食べ方をご紹介します。

★約80度のお湯に袋ごとモッツアレラを入れて6~7分放置し、人肌ほどに温めてください。この簡単な行程を踏むだけで、驚くほど美味しいモッツアレラになります！是非お試しください。

水牛のモッツアレラチーズのほか クリームチーズ、スカモルツァ・ピアンカ、スカモルツァ・アッフミカータ（スモーク）、カチョカパッロ、カチョカパッロ・アッフミカータ（スモーク）、カチョーサ・ピアンカ、カチョーサ・ネーラ（炭）、スタジヨナート（水牛のパルミジャーノ）、ヨーグルト、バター、リコッタチーズなども作っていて、その中の多く製品を輸入しています。

もちろん すべての商品は自社飼育の水牛のミルクのみで作られたものです。

皆様、是非お試しください。

Adriana Vallone

www.lamialitalia.jp





水牛は自分の敷地で環境に気を付けながら飼育し、エサも自家製のわらとシリアルをブレンド、それらを蒸して消化しやすくして与えています。更に全ての水牛の耳にチップを付けて細かく健康管理をしています。もし水牛が病気になったとしても、薬を与えた水牛の乳は半年もの間使わない等のこだわりをもってしています。



搾った乳は2時間以内に使うことにこだわり、又、他の工場では機械で行っている工程全てを手作業で行っています。なぜならば、機械で引っ張られカットされることで中の脂肪分が出てしまうため、この工程を手作業で行うことで、濃く美味しく出来上がるのです。



モツアトゥーラ（引きちぎること）から成形、パッケージまで全て手作業で行います。



店内には25種類以上の品々が並び、客の好みや要望に合わせカット、計量、包装（真空などにも対応）をしてくれます。店に行くときどれも皆食べたくなります！！是非、皆様召し上がってみて下さい！

今、話題のオメガ3、オメガ6も豊富に含んでいます！！

モツアレツラは製造日から7日間しが賞味期限がございませんので、予めご予約いただき、その数で発注をいたします。

現在毎週輸入をしています。土曜日までにご注文頂けましたら、翌週金曜日に手渡しが出来ます。賞味期限がその次の水曜日になります。