



JAPANSALT
FOOD CATALOG











update：2021.06.09

もくじ

ヴェネト州

AGRIFORM（チーズ）
LATTEBUSCHE(マスカルポーネ)
LOISON(パネットーネ)
MICHIELAN(ジェラート)

ロンバルディア州

LATTERIA SOCIALE MANTOVA（チーズ）
POLENGHI(冷凍モッツァレラ)

トスカーナ州

BUITONI（パスタ）

カンパニア州

FONTANELLA（トマト製品）
GENTILE(パスタ)
MANDIA(冷凍クラフト)
VALLEBIANCA（モッツァレラ）

シチリア州

EURO FOOD(ソフトドリンク)
FAZIO(オリーブオイル)
GALLUFFO(オリーブオイル)
PRIMELUCI(パスタ)
POLARA(ソフトドリンク)
PROAGRI(オリーブの実)
RECCA(アンチョビ・ケイパー)
ROSSOCILIEGINO(トマト製品)
VERI SAPORI DELL’ETNA(ピスタチオクリーム)

中国

金龍魚（こめ油）

エミリア・ロマーニャ州

BERTINELLI（チーズ）
GIUSTI(バルサミコ酢)
LEVONI(生ハム・サラミ)

ピエモンテ州

ANGELO BARUFFALDI（ゴルゴンゾーラ）
LURISIA(ソフトドリンク)
TARTUFLANGHE(トリュフ製品)
OLIVERI(冷凍ポルチーニ)
PARIANI(ピスタチオクリーム)
PRINCIPATO DI LUCEDIO(アルボリーノ米)

ウンブリア州

COPPINI（オリーブオイル）

プッリヤ州

FRATE PIETRO（オリーブの実）

サンマリノ共和国

SANMARINO PROSCIUTII（ハム）

ニュージーランド

ANTIPODES(ミネラルウォーター)
FRESH AS(フリーズドライ製品)

プライベートブランド

トリュフソルト
冷凍ピッツァ

本カタログに使用しているマークについて

常温 常温品　冷蔵 冷蔵品　冷凍 冷凍品

賞味期限について

メーカー製造品：製造日からの賞味期限を記載
弊社工場加工品：工場加工日からの賞味期限を記載

ジャパンソルト株式会社

JAPAN SALT
http://www.japan-salt.co.jp

本社	〒104-0031 東京都中央区京橋1-1-1　八重洲ダイビル5F	TEL:03-5843-7777	FAX:03-3275-0909
東京支店	〒104-0031 東京都中央区京橋1-1-1　八重洲ダイビル5F	TEL:03-5843-7778	FAX:03-3275-1140
埼玉支店	〒323-0061 栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2115	FAX:0285-37-2116
栃木支店	〒323-0061 栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2100	FAX:0285-37-2101
群馬支店	〒379-2203 群馬県伊勢崎市曲沢町535-1	TEL:0270-20-8700	FAX:0270-20-8703
山梨支店	〒409-3845 山梨県中央市山之神流通団地3丁目8-3	TEL:055-278-6800	FAX:055-278-6801
福島支店	〒971-8124 福島県いわき市小名浜住吉字砂田1	TEL:0246-58-6881	FAX:0246-58-6880
新潟支店	〒954-0076 新潟県見附市新幸町9-4	TEL:0258-66-1771	FAX:0258-66-1772
長野支店	〒386-0027 長野県上田市常盤城2259-2	TEL:0268-29-4080	FAX:0268-29-4081
中南信支店	〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160-373	TEL:0265-86-8688	FAX:0265-86-8689
大阪支店	〒552-0004 大阪市港区夕凪2-18-7　DuoKINKIビル5・6F	TEL:06-6599-0240	FAX:06-6599-0241



AGRIFORM

アグリフォルム　　イタリア北東部 ヴェネト州

アグリフォルムは、1980年代から乳牛の飼育が盛んに行われているドロミーティ山脈近郊に設立された、優れた品質のチーズを世界中にお届けするチーズメーカーの協同組合です。DOPチーズの生産量と販売量において、イタリアチーズ業界のリーダー的存在です。

ピアヴェ 6ヶ月　冷蔵

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：60日（工場加工品）
荷　　姿：1ホール(約6kg)
工場加工品：250g不定貫/1kg不定貫

61～180日間熟成。外皮の色は淡く、マイルドであっさりした味わいながら、しっかりした芳醇な香りもお楽しみいただけます。



ピアヴェ 12ヶ月　冷蔵

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：12ヶ月(ホール)/60日（工場加工品）
荷　　姿：1ホール(約6kg)
工場加工品：100gブロック/250g不定貫/1kg不定貫

12ヶ月間以上熟成。マイルドでフルーティーな味わいに、濃厚な香り、ピアヴェらしい香味をお楽しみいただけます。



アジアーゴ　冷蔵

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：180日（ホール）
荷　　姿：30日（工場加工品）
工場加工品：1ホール(約14.6kg)
100gブロック/250g不定貫/1kg不定貫

20～40日間熟成。乳酸菌を豊富に含んでおり、デリケートで柔らかな口当たりとミルキーな味わいが特徴です。クセが少なく、様々な料理にお使いいただけます。









lattebusche

ラッテブスケ

イタリア北東部
ヴェネト州

ラッテブスケは、牛乳屋さんからスタートした乳製品メーカーです。理想的な製品をお届けするため、原料の牛乳に強いこだわりを持っています。契約酪農家のもとで丁寧に育てられた牛の生乳を使用し、各工程を厳しく管理することで、60年以上にわたり牛乳本来の味わいを楽しめるチーズをお届けしています。

マスカルポーネ　冷蔵

産　　地: ヴェネト州
賞味期間: 45日
商品コード: 64525
荷　　姿: 250g×8

ヴェネト州原産の生クリームから作られています。チーズケーキ、ティラミスに。また、パンやパスタと組み合わせていただくのもおすすめです。



リコッタ　冷蔵

産　　地: ヴェネト州
賞味期間: 35日
商品コード: 64526
荷　　姿: 250g×8

牛乳の美味しさが楽しめる、さっぱりしたミルキーなチーズです。サラダやデザート、またカッサータやパンケーキに合わせるのもおすすめです。



ストラッキーノ　冷蔵

産　　地: ヴェネト州
賞味期間: 18日
商品コード: 64527
荷　　姿: 100g×12

牛乳本来の甘みと、ヨーグルトのような優しい酸味が特徴。サラダのトッピングや、生ハムと合わせてサンドウィッチにするのもおすすめです。











Loison
PASTICCERI DAL 1938



ロイゾン

イタリア北東部
ヴェネト州

ロイゾンは3代にわたり、厳選した材料から、伝統的な製法で世界で愛される菓子を生産しています。それぞれの菓子に合わせてデザインされる、華やかなラッピングパッケージも魅力の1つです。全ての工程を管理し、高い基準をクリアした確かな品質の製品を世界中にお届けしています。

パネットーネ クラシック　常温

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83012
荷　　姿: 500g×12





イタリアのクリスマスに欠かせない伝統的な製法で作られる、しっとりしたパネットーネです。原材料にこだわり、トルコ産サルタナレーズン、シチリア産オレンジピールをたっぷりと使用しています。

パネットーネスライス クラシック　常温

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83013
荷　　姿: 80g×18





生地の中にシチリア産オレンジピール、カラブリア産シトロン、レーズンがぎゅっと詰まっています。マダカスカル産バニラの香りがふんわりと香る、伝統的なパネットーネです。

パネットーネスライス アマレーナ　常温

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83014
荷　　姿: 80g×18





黄金色の生地の中にレーズンチェリーが詰まったパネットーネです。独特のほろ苦さと甘みがあり、クセになる大人の味わいです。

パネットーネスライス マンダリン　常温

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83015
荷　　姿: 80g×18





黄金色の生地の中にレーズン、チャクッリ産タルディーヴォ・マンダリンを混ぜ込んだパネットーネです。マンダリンの爽やかな香りと酸味が特徴です。

パネットーネ グランカカオ

常温

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：9ヶ月
商品コード：83017
荷　　姿：600g×12



甘さを控えたビターチョコチップとチョコクリームを生地に入れて焼き上げた、チョコレート好きにピッタリなパネットーネです。たっぷりのチョコレートと、ふわふわ生地をお楽しみください。

パネットーネ 塩キャラメル

常温

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：9ヶ月
商品コード：83018
荷　　姿：600g×12



生地にビターチョコレートチップを練り込み、さらに、甘塩っぱさがクセになるバター塩キャラメルを贅沢に合わせました。口いっぱいにひろがるキャラメルをお楽しみください。











MICHIELAN
La gelateria artigianale

ミキエラン

イタリア北東部
ヴェネト州

1982年の創業からクリーミーで滑らかなジェラートを生産しています。イタリア産の原材料はDOP、IGP、IGTのもののみを使用。イタリア産以外の原材料も、品質基準をクリアしたものを厳選しています。天然の着色料・香料のみを使用し、健康への配慮から硬化油を一切使用していません。

レモン 冷凍

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97901
荷　　姿: 2,500ml × 2

1年に2回のみ収穫されるシチリア産レモンを使用しています。レモン本来の甘みに、しっかりした酸味と、爽やかな香りが特徴のフルーツジェラートです。



ストロベリー 冷凍

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97902
荷　　姿: 2,500ml × 2

100%ヨーロッパ産のフレッシュな完熟いちごを使用しています。ほど良い甘酸っぱさが、口いっぱいに広がります。



マンゴー 冷凍

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97903
荷　　姿: 2,500ml × 2

インド産トタプリ種マンゴーを使用し、マンゴー特有の芳醇な香りに、ほど良いフレッシュな甘味が調和しています。まろやかな舌触りが特徴のフレーバーです。



チョコレート 冷凍

産　　地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97904
荷　　姿: 2,500ml × 2

原産地の異なるカカオをブレンドして使用することで、美しい色合いと、豊かな香り、どちらも楽しめるチョコレートジェラートに仕上げました。



ヘーゼルナッツ

冷凍

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：97905
荷　　姿：2,500ml×2

イタリアンジェラートの定番フレーバーの一つ。ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツのみを使用しており、ローストしたナッツの豊かな風味が特徴です。



アマレーナ

冷凍

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：97906
荷　　姿：2,500ml×2

チェリー製品の老舗であるファッブリ社製セミドライチェリーとチェリーソースを使用しています。新鮮なイタリア産牛乳と生クリームの濃厚な味わいに、チェリーの甘酸っぱさがアクセントです。



ティラミス

冷凍

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：97907
荷　　姿：2,500ml×2

地元産卵とマスカルポーネチーズを使用したクリームに、コーヒー、ビスケット、ココアパウダーがマリアージュし、ほろ苦い味わいをお楽しみいただけます。



ストラッチャテッラ

冷凍

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：97908
荷　　姿：2,500ml×2

新鮮な牛乳と生クリームを使用。ベルギー産ビターチョコレートがアクセントの、シンプルな伝統的イタリアンジェラートです。



カプチーノ

冷凍

産　　地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：97910
荷　　姿：2,500ml×2

焙煎したばかりロブスタ・アラビカブレンドのコーヒー豆を使用したブレンドコーヒーから作られています。一口で、イタリアンエスプレッソの味わいが口いっぱいに広がります。











Azienda Agricola dal 1895
BERTINELLI
il BuonEssere



ベルティネッリ

イタリア北東部
エミリア・ロマーニャ州

ベルティネッリは、パルミジャーノ・レッジャーノチーズの一種であるミレッジマートを生産する唯一のメーカーです。1895年の創業時から「良質な牛乳＝良質なチーズ」という信念に基づき、産後100日以内の乳牛から搾乳した濃厚で栄養価の高い牛乳から良質なチーズを生産しています。

ミレッジマート　熟成15ヶ月　冷蔵

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：30日（50gブロック）/60日（他工場加工品）
　　720日（1ホール）
荷　　姿：1ホール（約40kg）
工場加工品：50gブロック/100gブロック/250g不定貫
　　1kg不定貫/½ ホール

ソフトでまろやか、繊細な味わいが特徴です。サラダや冷たい前菜はもちろんのこと、キウイ、アプリコット、りんご、メロンなどのフレッシュな果物とも相性の良いチーズです。



ミレッジマート　熟成24ヶ月　冷蔵

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：60日（工場加工品）
　　360日（1ホール）
荷　　姿：1ホール（約40kg）
工場加工品：250g不定貫/1kg不定貫/½ホール

濃厚な味わいで溶けやすく、ほろほろと砕けやすいのが特徴です。ミディアムボディーのワイン、魚や肉のカルパッチョやローストビーフなどと組み合わせてお楽しみください。



パルミジャーノ・レッジャーノ　熟成12ヶ月　冷蔵

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：60日（工場加工品）
　　720日（1ホール）
荷　　姿：1ホール（約40kg）
工場加工品：100gブロック/250g不定貫/1kg不定貫
　　½ホール

イタリアを代表するチーズの1つです。1キロのパルミジャーノを作るために、約16Lの牛乳が使用され、旨味がギュッと濃縮された芳醇な味わいが感じられます。



パルミジャーノ・レッジャーノ パウダー　冷蔵

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：30日（工場加工品）
荷　　姿：500g×10/1kg×10
工場加工品：500g/1kg

12ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノを、様々なお料理にお使いいただきやすいよう国内自社工場でパウダータイプに加工しました。





Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti Modena Dal 1605



ジュスティ

イタリア北東部
エミリア・ロマーニャ州

ジュスティは1605年の創業から420年以上の歴史を持つ老舗アチェタイアです。代々受け継がれる創設者の伝統的なレシピを守りながら、大きな樽から小さな樽へ少しずつ継ぎ足しを続けて作られています。ジュスティのバルサミコ酢は世界中で愛されており、様々なアワードを受賞しています。

1メダル バルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65708/65701
荷　　姿: 100ml×6/250ml×12

6年以上熟成。酸味と持続性のある濃厚なアロマがバランス良く楽しめるバルサミコ酢です。創業時から継ぎ足しているバルサミコ酢と一緒に樽熟成させました。



2メダル バルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65709/65702
荷　　姿: 100ml×6/250ml×12

1900年代のフレンチオーク樽で8年以上熟成。ジュスティの伝統を象徴するバルサミコ酢です。完熟フルーツの繊細な香りに、甘草と黒胡椒のニュアンスが感じられます。



3メダル バルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65710/65703
荷　　姿: 100ml×6/250ml×12

1900年代のフレンチオーク樽で12年以上熟成。とろみがあり、フルーツの味わいの中に蜂蜜やバニラのアロマが感じられる甘いバルサミコ酢です。チーズやデザートと好相性です。



4メダル バルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65711/65704
荷　　姿: 100ml×6/250ml×6

1900年代の木樽で15年以上熟成。完熟フルーツやコーヒーのような芳醇な香りに、木樽のニュアンスを感じます。年に一度だけ少量ボトリングされる貴重なバルサミコ酢です。



5メダル　バルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65712/65705
荷　　姿: 100ml×6/250ml×6



1600～1700年代の樽で20年以上熟成。メダルシリーズ最上位の特別なバルサミコ酢です。まろやかでフルーティーなニュアンスと、芳醇な香りをお楽しみ下さい。

ホワイトバルサミコ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65717/65713
荷　　姿: 100ml×6/250ml×6



控えめな酸味と完熟フルーツの甘味、干した柑橘類のニュアンスがバランスの良いホワイトバルサミコ酢です。1900年代のトネリコ樽で熟成しています。魚、野菜と相性抜群です。

15年熟成バルサミコ酢（ラッフィナート）

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65718
荷　　姿: 100ml×2



15年熟成。艶やかな褐色にビロードのような滑らかな舌触り、濃厚な味わいと酸味をお楽しみいただけるバルサミコ酢です。まずはスプーンですくって、そのままお楽しみ下さい。

30年熟成バルサミコ酢（エキストラヴェッキオ）

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65719
荷　　姿: 100ml×2



30年熟成。艶やかな深い褐色の長期熟成バルサミコ酢。ビロードのような滑らかな口当たりに、複雑な味わいや酸味がバランス良く楽しめます。

50年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ）

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65736
荷　　姿: 100ml×1



50年熟成。ジュスティの長い歴史と情熱が込められた特別なバルサミコ酢です。ビロードのような滑らかな口当たりに、複雑な味わいや酸味がバランス良く楽しめる濃厚な一品です。

100年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ）

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65707
荷　　姿: 100ml×1



100年熟成。ジュスティの長い歴史と情熱が込められた、とても濃厚で特別なバルサミコ酢です。チェリー、ココア、蜂蜜、バニラ、甘草などの豊かな風味を感じられます。

バルサミコクリーム クラシック

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65722
荷　　姿: 150ml×12



バルサミコ本来の風味が楽しめるバルサミコクリームです。ポテトサラダやオムレツ、燻製ハム、ケーキなどに合わせてお楽しみ下さい。

バルサミコクリーム 白ぶどう

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 65723
荷　　姿: 150ml×6



優しい酸味と爽やかさが特徴のバルサミコクリームです。マロングラッセ、牛肉料理、サラダなどに合い料理の美味しさを引き出してくれます。

バルサミコクリーム イチジク

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65724
荷　　姿: 150ml×6



イチジクの甘味と酸味が感じられるバルサミコクリームです。肉料理、モッツァレラチーズなどのフレッシュチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノなどの熟成チーズ、白身魚のピカタ等と相性抜群です。

バルサミコクリーム トリュフ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65725
荷　　姿: 150ml×6



ふんわりとトリュフが香る上品なバルサミコクリームです。肉料理、スクランブルエッグ、目玉焼き、リゾット、チーズフォンデュにかけて、お楽しみ下さい。

バルサミコクリーム ラズベリー

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65726
荷　　姿: 150ml×6



お料理にもデザートにも合う、ラズベリーのバルサミコクリームです。ローストポーク、ゴルゴンゾーラチーズ、生クリームをかけたフルーツと合わせてお楽しみ下さい。

バルサミコクリーム ザクロ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65727
荷　　姿: 150ml×6



ザクロの酸味を感じる、滑らかな舌触りのバルサミコクリームです。ウェルダンに焼き上げた赤身肉、リゾット、アーモンドケーキに良く合います。

バルサミコクリーム レモン

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65728
荷　　姿: 150ml×6



レモン風味が爽やかなバルサミコクリームです。白身魚のピカタ、牡蠣やアサリなどの貝類に良く合います。さらに、ケーキやビスケットなどの洋菓子と組み合わせるのもオススメです。

バルサミコクリーム バニラ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65729
荷　　姿: 150ml×6



バニラ風味のバルサミコクリームです。モッツァレラなどのフレッシュチーズ、ポテトサラダ、ミートローフ、フルーツパイなどのデザートと相性抜群です。

バルサミコクリーム オレンジ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65730
荷　　姿: 150ml×6



オレンジの風味が爽やかな柑橘系のバルサミコクリームです。焼き魚、煮魚、肉料理、フルーツサラダ、チョコレート、フルーツアイス、パンナコッタとご一緒にお楽しみ下さい。

バルサミコクリーム ショウガ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 65731
荷　　姿: 150ml×6



生姜の風味を感じる、甘味と塩味のバランスが良いバルサミコクリームです。野菜料理や熟成チーズ、お寿司などの魚介料理に合わせてお召し上がりください。

バルサミコクリーム リンゴ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65732
荷　　姿: 150ml×6



ふわっと香るリンゴの甘い風味が特徴です。ヨーグルトやバニラアイス、生クリームを使ったデザート、フルーツサラダにかけてお召し上がりいただくのがおすすめです。

バルサミコクリーム チェリー

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65733
荷　　姿: 150ml×6



チェリーの上品な味わいを楽しめる、爽やかで甘酸っぱい味わいです。パルミジャーノ・レッジャーノなどの熟成チーズ、クレープ、フルーツ、バニラアイスとご一緒にお召し上がりください。

バルサミコクリーム ストロベリー

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65734
荷　　姿: 150ml×6



イチゴの甘い香りが特徴的なバルサミコクリームです。モッツァレラやマスカルポーネなどのフレッシュチーズ、ヨーグルト、バニラアイス、フルーツサラダと相性抜群です。

バルサミコクリーム ポルチーニ

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 48ヶ月
商品コード: 65735
荷　　姿: 150ml×6



ポルチーニの香り豊かなバルサミコクリームです。モッツァレラやマスカルポーネなどのフレッシュチーズ、パスタ、ラザニア、リゾットや肉料理にかけていただくのがおすすめです。

BIOバルサミコ酢 1メダル IGP

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65749
荷　　姿: 250ml×6



若い木樽で6年熟成。香味豊かで芳醇な香りと程良い酸味の、フレッシュなバルサミコ酢です。有機栽培のぶどうとワインビネガーだけで作りました。サラダにかけたり、ディップソースとしてお楽しみ下さい。

BIOバルサミコ酢 2メダル IGP

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65750
荷　　姿: 250ml×6



若い木樽で8年熟成。完熟フルーツやリコリス、ブラックペッパーの風味を感じる、まろやかで甘味と酸味がバランス良い味わいです。有機栽培のぶどうとワインビネガーのみ使用しました。

BIOバルサミコ酢 3メダル IGP

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 120ヶ月
商品コード: 65751
荷　　姿: 250ml×6



有機栽培のぶどうとワインビネガーを12年熟成。甘くフルーティーで芳醇な香りにスパイシーなニュアンスと、とろりとした濃厚さが特徴です。ステーキ、デザートと良く合います。

BIO スイート&サワーコンディメント 白ブドウ酢

常温

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 65752
荷　　姿: 250ml×6



有機栽培で育ったトレッビアーノ種の果汁と、ワインビネガーをミックスしました。繊細でやや酸味があるため、サラダドレッシング、シーフードマリネ、ドリンクにもおすすめです。

BIO スイート&サワーコンディメント ザクロミックス

常温

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：65753
荷　　姿：250ml×6



有機栽培のザクロ果汁とワインビネガーをミックスしました。甘酸っぱくドレッシングやマリネにぴったりです。ビタミンCや抗酸化物質が含まれた、身体に嬉しい調味料です。

BIO スイート&サワーコンディメント ラズベリーミックス

常温

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：65754
荷　　姿：250ml×6



有機栽培のラズベリー果汁とワインビネガーをミックスしました。甘みと爽やかな酸味が、チーズ、赤身肉、ジェラートと相性抜群です。炭酸で割ってドリンクとしても楽しめます。

BIO アップルサイダービネガー リンゴ酢

常温

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：120ヶ月
商品コード：65755
荷　　姿：250ml×6



有機栽培のりんごのみ使用し、じっくりと長い時間をかけて発酵させて作りました。りんご本来の爽やかな酸味と甘い香りが特徴のため、サラダや魚料理と好相性です。

BIO 無濾過アップルサイダービネガー 酵母入りリンゴ酢

常温

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：60ヶ月
商品コード：65756
荷　　姿：250ml×6



有機栽培したりんごのみを使用し、濾過や加熱殺菌をしていない、沈殿した酵母が特徴のビネガーです。りんご本来の爽やかな酸味に、フルーティーな甘い香りが感じられます。

BIO 無濾過アップルサイダービネガー ハニー&ジンジャー

常温

産　　地：エミリア・ロマーニャ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：65757
荷　　姿：250ml×6



有機栽培したりんごに蜂蜜と生姜を加え、りんごの甘く爽やかな風味にピリッとした辛味が特徴です。マリネやサラダドレッシング、炭酸やお酒で割ってドリンクとしてもおすすめです。







LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

レヴォーニ

イタリア北東部
エミリア・ロマーニャ州

レヴォーニは1911年の創業から、伝統的製法で作るこだわりの生ハムやサラミを、本場イタリアの味として世界約50ヶ国にお届けしてきました。さらに、食材の調達から生産までの全工程を自社で行い、厳選した原材料をじっくり熟成させることで、豊かな味わいと品質を誇る製品を生み出しています。

サラミ・ウンゲレーゼ　冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 90日/200日
商品コード: 99510/99502
荷　　姿: 80g×10/1.2kg×10



極細挽きにした豚肉を使用したハンガリー風サラミです。パプリカをはじめとするスパイスの複雑な風味と、軽いスモークが香ります。ワインとご一緒にお召し上がりください。

サラミ・ミラノ　冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 90日/200日
商品コード: 99511/99503
荷　　姿: 80g×10/2.5kg×4



極細挽きの豚肉の良さを活かした滑らかな舌触りに、シンプルでほのかな甘みと繊細な味わいの伝統的なサラミです。ピッツァをはじめとした様々なお料理と組み合わせてお楽しみ下さい。

イタリア ハム　冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 300日
商品コード: 99504
荷　　姿: 4.5kg×3



パルマ産生ハムの特徴である甘みと、熟成によって生み出される香りのバランス良い味わいです。骨を抜いたマトネラタイプで、スライサーカットとハンドカット、どちらもおすすめです。



パルマ産生ハム ドン・ロメオ DOP　冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 300日
商品コード: 99505
荷　　姿: 7kg×1



パルマハム協会指定の製法に従い、パルマ郊外の工場で12～24ヶ月かけて作られた「生ハムの王様」です。時間をかけて熟成させており、まろやかで芳醇な味わいを感じられます。



クラテッロ・ディ・ズィベッロ DOP

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 210日
商品コード: 99506
荷　　姿: 4.5kg×2



もも肉の中心の特に柔らかい部位を使用し、繊細で滑らかな舌触りと深い甘みが楽しめます。赤みがかった鮮やかなピンク色に、脂身の白が美しく「幻の生ハム」とも呼ばれています。



サラミ・カチャトーレ

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 200日
商品コード: 99530
荷　　姿: 200g×12



しっかりした脂身の存在感に加え、コショウやニンニクのスパイシーな味わいが特徴です。ケーシングを取り、ナイフで厚めにスライスしてお召し上がりください。



サラミ・サルシッチャ・メディテッラネア

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 200日
商品コード: 99531
荷　　姿: 180g×12



ピリッと辛いスパイシーなチリペッパーやパプリカなどのスパイスが、中粗挽きのワイルドな食感を引き立てています。ピッツァのトッピングにぴったりです。



サラミと生ハムの詰め合わせ

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 90日
商品コード: 99509
荷　　姿: 120g×10



プロシュット・クルード、サラミ・ミラノ、熟成コッパの3種類を詰め合わせにしました。1パックで様々な味わいをお楽しみいただけます。ワインや様々なお料理とお楽しみください。

パルマ産生ハム DOP

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 90日/360日
商品コード: 99512/99513
荷　　姿: 70g×10/7kg×1





パルマハム協会指定の製法に従って作られた生ハムです。ドン・ロメオと同じパルマ郊外の工場で生産されており、熟成期間が13ヶ月以上のため、フレッシュな風味を感じていただけます。



スモークド・グアンチャーレ

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 150日
商品コード: 99519
荷　　姿: 1kg×10



豚の頬や肩付近の脂身を含む部位を熟成後、燻製しています。塩分と口の中でとろける脂身の甘さがクセになる一品です。お料理に加えて、旨味をプラスするのもおすすめです。



サラミ・デル・ポー

冷蔵

産　　地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期限: 200日
商品コード: 99523
荷　　姿: 800g×20



粗挽き肉を使用しているためしっかりした食感があり、練りこまれたワインとスパイスの香りに、甘くバランスの取れた味わいが特徴です。





ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァ　イタリア北西部 ロンバルディア州

1929年創業のラッテリア・ソチャーレ・マントヴァは、イタリアのチーズ業界を代表するメーカーの1つです。伝統を大切にしながらも常に改革を続け、彼らならではの高い品質のグラナパダーノを生み出しています。こだわり抜いた栄養価の高いグラナパダーノは、世界で多くの賞を受賞しています。

グラナパダーノチーズ　冷蔵

産　　地：ロンバルディア州
賞味期限：12ヶ月(150g)
　　60日（工場加工品）
荷　　姿：150g×20/1ホール
工場加工品：100g不定貫/250g不定貫/
　　1kg不定貫/½ホール/1ホール



まろやかで優しい、フレッシュなミルク感が特徴です。そのままでも、削って肉料理や魚料理などと組み合わせても、お楽しみいただけます。

グラナパダーノチーズ パウダー　冷蔵

産　　地：ロンバルディア州
賞味期限：30日（工場加工品）
荷　　姿：500g×10/1kg×10
工場加工品：500g/1kg

グラナパダーノチーズを様々なお料理に使いやすいように国内自社工場にてパウダータイプにいたしました。









Polenghi Lombardo

Newlat FOOD SpA
A MULTIBRAND COMPANY

ポレンギ

イタリア北西部
ロンバルディア州

ポレンギは、1870年に設立された乳製品を手がけるメーカーです。常に質の高い製品を提供し、高い評価を受けてきました。イタリア国内で搾乳された、新鮮で安全性の高い生乳を低温殺菌後、すぐに加工することで、鮮度を保ち、牛乳本来の栄養素や味わいを生かした乳製品をお届けしています。

冷凍棒状モッツァレラ

冷凍

産　　地: ロンバルディア州
賞味期限: 12ヶ月
商品コード: 62801
荷　　姿: 1kg×15

出来立てのモッツァレラチーズの風味を、作りたてのうちに瞬間冷凍することでギュッと閉じ込めました。ピッツァやグラタン、ドリアなどにおすすめです。













GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI
1874

アンジェロ バルファルディ　イタリア北西部 ピエモンテ州

アンジェロ　バルファルディは、ピエモンテ州ノヴァーラで4代にわたり、ゴルゴンゾーラチーズを生産しています。日々、変化するお客様のご要望にお応えしつつ、変わらない味と品質をお届けできるよう、使用する原材料や設備、製造工程を厳しくチェックし、伝統的な製法で安全なチーズをお届けしています。

ゴルゴンゾーラ(ドルチェ)　冷蔵

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 2ヶ月
商品コード: 66706/66703/66704/66710
荷　　姿: 150g×12/200g×12/ 1/8ホール
　　キューブ500g×4

50日間以上熟成。デリケートなゴルゴンゾーラの甘味が滑らかに広がります。柔らかく、まばらな青緑のマーブル模様が特徴です。使いやすいキューブ状もございます。





ゴルゴンゾーラ(ピカンテ)　冷蔵

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 2ヶ月
商品コード: 66705/66701/66702
荷　　姿: 150g×12/200g×12/1/8ホール

80日間以上熟成。濃厚な味わいと心地よい辛味が楽しめます。ドルチェよりも固く、青緑のマーブル模様がまんべんなく広がっているのが特徴です。





ゴルゴンゾーラ(クッキャイオ)　冷蔵

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 45日
商品コード: 66708
荷　　姿: 1ホール (5.5～6.5kg不定貫)

ドルチェよりもさらに柔らかく、クリーミーで優しい味わいの食べやすいゴルゴンゾーラです。スプーンですくって、パンや蜂蜜とご一緒にお召し上がりください。



PON(ゴルゴンゾーラ&マスカルポーネ)　冷蔵

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 35日
商品コード: 66707
荷　　姿: 190g×12

柔らかくクリーミーなゴルゴンゾーラドルチェと、滑らかなマスカルポーネを交互に重ねたチーズです。ナッツや蜂蜜と合わせてデザートに、牛乳と合わせてパスタソースにもおすすめです。





LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

ルリジア

イタリア北西部
ピエモンテ州

ルリジアは、柑橘系の爽やかなソフトドリンクを中心に生産しているメーカーです。安全で美味しい飲み物を作る事と同時に、採水地の自然環境を保護し、再利用可能なガラス瓶を使用するなど、持続可能な生産に取り組んでいます。

キノット

常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37811
荷　　姿：275ml×24

濃いカラメル色で、さっぱりした柑橘の香りとキノット特有の苦味、エキゾチックなハーブやスパイスの香りが特徴です。よく冷やし、氷を入れずに様々な食事とお楽しみください。



ガッゾーサ

常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37812
荷　　姿：275ml×24

やさしい酸味にふわっと繊細なレモンの香りが長く続きます。よく冷やし、氷を入れずにミントを浮かべて魚介類に合わせたり、凍らせてシャーベットにするのもおすすめです。













タリュトゥフランゲ

イタリア北西部
ピエモンテ州

タリュトゥフランゲは1980年の創業から、季節を問わず、様々な料理でトリュフの美味しさを楽しんでいただきたいという情熱を持ち、多種多様なトリュフ製品を生産しています。ピエモンテ州からECCELLENZA ARTIGIANA（特別伝統工芸）の称号を授与されています。

トリュフ入りホワイトチョコ 冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51601
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

シリーズを代表するフレーバーの一つです。ホワイトチョコレートに、ふわりと香るトリュフとピエモンテ産IGPヘーゼルナッツが入った贅沢なチョコレートです。



ヘーゼルナッツ入りブラックチョコ 冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51602
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

口に入れるとふわっとカカオの香りとほろ苦さが広がる、ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツのコクと食感がアクセントのチョコレートです。コーヒーとご一緒にお楽しみ下さい。



ヘーゼルナッツ入りホワイトチョコ 冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51603
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

繊細なホワイトチョコレートにピエモンテ産IGPヘーゼルナッツを合わせた香味豊かな味わいが特徴です。エレガントなデザインも魅力の一つです。



ローズチョコ 冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51604
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

フリーズドライにしたバラの花びらが入った、香り高いトリュフロット。シチリア産アーモンドペーストを合わせたホワイトチョコレートに、バラがふわりと香ります。



カプチーノチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51616
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

ホワイトチョコレートにアーモンドを合わせ、コーヒーパウダーと粗挽きカカオ豆を加えることでイタリアの人々が愛する、カプチーノの風味を再現したトリュフロットです。



エキストラダークチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51617
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

ビターチョコレートにピエモンテ産IGPヘーゼルナッツを組み合わせたトリュフロット。甘さ控えめで、ワインとご一緒にお召し上がりいただきたいトリュフロットです。



カルダモンチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：51621
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

清涼感のある香りが特徴的なカルダモンとアーモンドを、ホワイトチョコレートと合わせました。カルダモンのさっぱりとした風味が特徴です。国際チョコレートアワードで金メダル受賞。



キャラメルソルトチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：10ヶ月
商品コード：51622
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

ホワイトチョコレートに、貴重なゲランド産の塩とキャラメルを合わせた、香り豊かなトリュフロットです。ティータイムのお供にピッタリです。



サフランチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：13ヶ月
商品コード：51623
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

イタリアではリゾットなどに使われるハーブのサフランと、ホワイトチョコレートの珍しい組み合わせです。サフランの香りをお楽しみ下さい。



ピーナッツチョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：13ヶ月
商品コード：51634
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

ホワイトチョコレートとクーベルチュールチョコレートに、たっぷりの香味豊かなピーナッツを加えました。国際チョコレートアワードで銀メダルを受賞しています。



抹茶チョコ

冷蔵

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：13ヶ月
商品コード：51694
荷　　姿：2.5kg×2(1粒約7g)

日本用に特別に開発されたフレーバーです。なめらかなホワイトチョコレートに、香り高い抹茶を感じる大人の味わいに仕上がっています。



オリーブ&トリュフ（地中海風サルサ）

常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：30ヶ月
商品コード：51516
荷　　姿：90g×6

オリーブ、ケッパー、アンチョビ、オリーブオイル、トリュフをブレンドしたクリームです。カナッペ、パスタ、肉料理、魚料理と合わせて、美味しくお召し上がりいただけます。



パルミジャーノチーズとトリュフのクリーム 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：30ヶ月
商品コード：51517
荷　　姿：90g×6

トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノを組み合わせたクリームです。前菜やパスタ、茹でたアスパラガスにつけてお召し上がりいただくと、より濃厚な風味をお楽しみいただけます。



白トリュフ入りはちみつ 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：51518
荷　　姿：40g×12

アカシアのはちみつとふんわり香る白トリュフの相性がとても良く、熟成チーズと合わせていただくと、一度に塩味と甘味をお楽しみいただける、贅沢なはちみつです。



トリュフチップス 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：8ヶ月
商品コード：51620
荷　　姿：45g×18

芳醇なトリュフが香る、贅沢なポテトチップスです。オリーブオイルとひまわり油でカラッと揚げました。アンチョビやフレッシュチーズとご一緒にお召し上がりいただくのもおすすめです。



トリュフバター 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：51642/51644
荷　　姿：30g×12/300g×6

風味豊かで繊細なトリュフの香りを楽しんでいただくことができるように作られたバターです。パスタ、リゾット、ヒレ肉、卵、じゃがいも料理などの温かいお料理にぴったりです。



ポルチーニ茸とトリュフのクリーム 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：51643
荷　　姿：30g×12

世界三大きのこであるトリュフとポルチーニ茸から作られる、香り豊かで濃厚なクリームです。お料理のベースとして、オリーブオイルや生クリーム、バターと合わせるのもオススメです。



白トリュフクリーム 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：51646
荷　　姿：90g×6

貴重な白トリュフを使用して作られる特別なクリームです。タリュトゥフランゲが誇るアルバ産白トリュフの豊かな香りを閉じ込めました。パスタやリゾット、ソースなどにお使いください。



黒トリュフクリーム 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：30ヶ月
商品コード：51647
荷　　姿：90g×6

トリュフの香りを楽しめる、クリーミーな黒トリュフクリームです。パスタ、リゾットに合わせていただいたり、バケットやクラッカーにつけるのもオススメです。



トリュフ入りタリオーニ No.18 常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：51652
荷　　姿：250g×12

世界初のトリュフ入りパスタです。ゆっくりと乾燥している為、豊かな風味と、手作りのようなコシがあります。たっぷり練り込まれたトリュフの香りをお楽しみください。



トリュフ入りタリアテッレ No.19

常温

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 51653
荷　　姿: 250g×12



世界初のトリュフ入りパスタです。生地に卵を多く含むことにより味わいが良く、たっぷりと含まれるトリュフの芳しい風味を楽しめます。

白トリュフ入りオリーブオイル

常温

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 51654
荷　　姿: 100ml×12



白トリュフ入りオイル市場において、高い評価を受けている逸品です。白トリュフの風味がサラダなどの冷たい料理から、パスタ、リゾット、ヒレ肉など、温かい料理まで良く合います。

黒トリュフ入りオリーブオイル

常温

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 51655
荷　　姿: 100ml×12



冬に収穫された風味豊かな黒トリュフのエキスとスライスが入ったオリーブオイルです。サラダ、パスタ、リゾット、カルパッチョ、卵料理など、冷たい料理から温かい料理まで良く合います。

サマートリュフ入りオリーブオイル

常温

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 51656
荷　　姿: 100ml×12



エキストラバージンオリーブオイルとサマートリュフの繊細な味わいが特徴です。サラダ、パスタ、リゾット、カルパッチョ、ヒレ肉、チーズや卵料理などの料理におすすめです。











オリベーリ

イタリア北西部
ピエモンテ州

2011年に、ピエモンテ州から贈られる「優秀職人会社」賞を取得しているオリベーリは、1956年の創業から良質で香り高いきのこ製品をお届けしています。厳選された新鮮な材料を現地で調達することにこだわり、職人の手作業で素材本来の自然な味わいを守っています。

冷凍ポルチーニ（ダイス） 冷凍

産　　地：ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：68823
荷　　姿：300g×8

甘く繊細な味わいの香り高いポルチーニを、食感を楽しみやすいダイス状にカットし、冷凍しました。肉料理のサイドディッシュにおすすめです。



冷凍ポルチーニ（スライス） 冷凍

産　　地：ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：68824
荷　　姿：150g×8

ポルチーニをお料理に使いやすいようにスライスし、香りそのままに冷凍しました。スープやパスタの具材として、お楽しみください。



冷凍ポルチーニ（フライ） 冷凍

産　　地：ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：68825
荷　　姿：150g×8

スライスしたポルチーニにパン粉をつけて冷凍しました。油でカラッと揚げてお召し上がりください。







PARIANI

パリアーニ

イタリア北西部
ピエモンテ州

パリアーニは、2010年創業のナッツ製品メーカーです。ピスタチオの香味をそのまま生かせるような製品を作り出すことを大切に、研究を重ね、最新技術も駆使しながら、日々、お客様のご要望にお応えしています。

ピスタチオクリーム

常温

産　　地: ピエモンテ州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 99701
荷　　姿: 100g×12

濃厚なピスタチオを50%含有しており、風味をお楽しみいただける柔らかく滑らかなクリームです。パンに塗ったり、スイーツと合わせてお楽しみください。













PRINCIPATO DI LUCEDIO

プリンチパート ディ ルテェディーオ　イタリア北西部 ピエモンテ州

1123年の創業から約900年にわたり、500ha以上もの広大な農場でイタリア米の中でも大粒で高級品種であるアルボリーノ米を生産しています。自然エネルギーのみを使用し、環境に優しい持続可能な生産を目指し、美味しいお米を作りながら、農場の生物多様性保護にも取り組んでいます。

アルボリーノ米

常温

産　　地：ピエモンテ州
賞味期限：15ヶ月
商品コード：56208
荷　　姿：5kg×2



ジャポニカ米の一種です。粒が大きく、程よい粘り気があり、長時間煮込んでも食感が残ります。そのため、特にリゾット、スープ、サラダにおすすめです。









ブイトーニ

イタリア中部
トスカーナ州

ブイトーニは1827年の創業時から、それぞれの時代に寄り添った幅広いラインナップをお届けしてきました。イタリアの法律で1967年に「パスタ生産にはデュラム小麦のみを使用」と制定される140年以上前からプッリヤ産デュラム小麦を使用し、程よいコシの強さと弾力を持つパスタを生産しています。

スパゲッティーニ No.71 常温

産　　地：トスカーナ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：62806 /62809
荷　　姿：500g×25/1000g×15

程よいコシの強さと弾力のパスタで、噛めば噛むほど小麦本来の味わいを感じていただけます。海老やイカなど魚介類の旨味たっぷりのソースとご一緒にお召しがりください。



茹で時間：8分

スパゲッティ No.72 常温

産　　地：トスカーナ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：62807/62810
荷　　姿：500g×25/1000g×15

スパゲッティーニよりも太く、日常的に使いやすいパスタです。様々なソースとよく合いますが特にチーズのまろやかな塩味ときのこの相性が良い、きのこカルボナーラがおすすめです。



茹で時間：11分

カペリーニ No.70 常温

産　　地：トスカーナ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：62808
荷　　姿：500g×25

スパゲッティーニよりも細く、茹で時間の短いパスタです。コンソメベースのスープパスタや、夏にはトマトやツナと合わせたさっぱりした冷製パスタによく合います。



茹で時間：5分

エリケ No.116 常温

産　　地：トスカーナ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：62811
荷　　姿：500g×12

ソースがよく絡む、らせん状の形をしたショートパスタです。オリーブオイルとにんにくで生ハムをさっと炒め、茹でたパスタとあえると、シンプルに小麦本来の味わいを楽しめます。



茹で時間：9分

ペンネ リガーテ No.311

常温

産　　地: トスカーナ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 62812
荷　　姿: 500g×12



ペン先をモチーフにしたショートパスタです。トマトと牛のすね肉をじっくり煮込んだソースと合わせることで、野菜の甘みと肉の旨みが、小麦本来の味わいをより引き出してくれます。

茹で時間:11分

ファルファッレ No.5

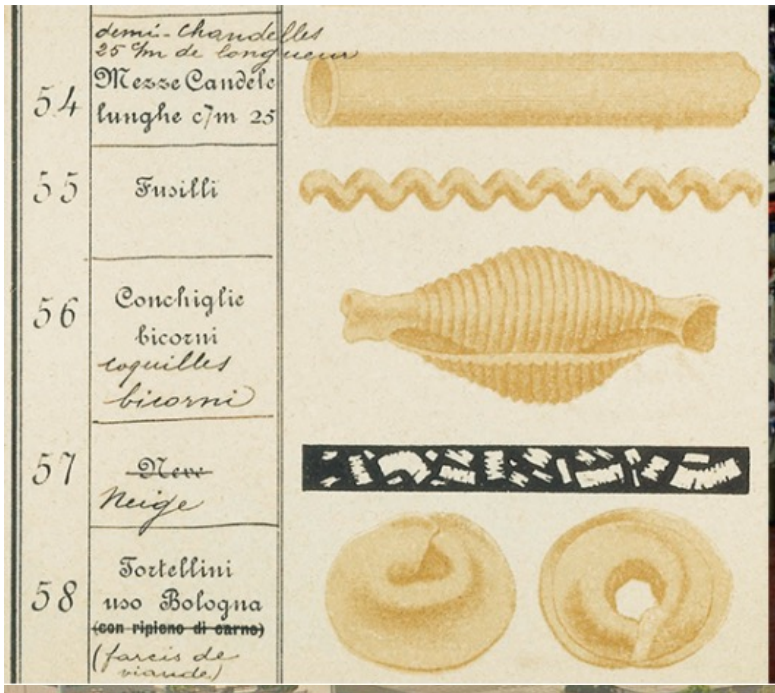
常温

産　　地: トスカーナ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 62813
荷　　姿: 500g×12



蝶の形をした、可愛らしく華やかなショートパスタです。様々なソースと相性が良く、食べやすい形のため、パスタサラダにもおすすめです。

茹で時間:11分







SANSEPOLCRO

DAL 1827 PORTIAMO IN TAVOLA LO STILE ITALIANO











コッピーニ

イタリア中部
ウンブリア州

コッピーニは1955年に創業してから現在に至るまで、受け継がれた伝統を大切にしながらも最新技術を取り入れ、品質の高さはもちろんのこと身体にも優しいオリーブオイルを生産しています。また、自然環境への配慮も徹底しており、持続可能な生産に取り組んでいます。

EU産100%エキストラヴァージン オリーブオイル　パラディソ

常温

産　　地：ウンブリア州
賞味期限：14ヶ月
商品コード：66602
荷　　姿：5L×2

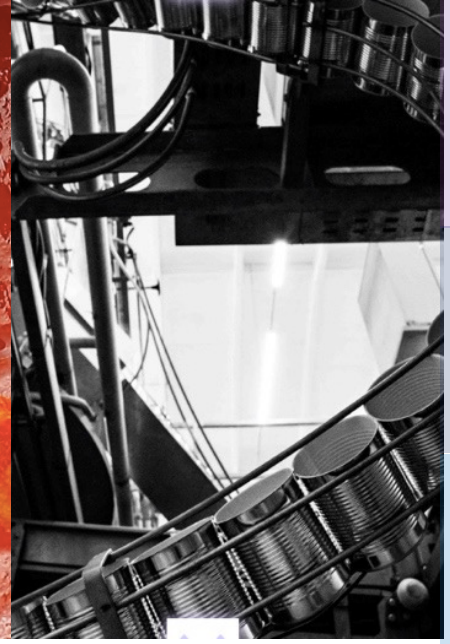


完熟したオリーブの実から搾り取っているため、繊細でまろやかな甘みがある味わいです。オールマイティーなオリーブオイルなので、様々なお料理に合わせてお使いいただけます。







フォンタネッラ

イタリア南部
カンパニア州

フォンタネッラブランドを擁するサルヴァーティ・マリオ社は、1957年から60年以上にわたってトマトの加工品メーカーとして、厳選した素材を丁寧に加工し、厳密な品質検査をクリアした高い品質の製品のみを生産している、世界的メーカーです。

ホールトマト

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：50302/50307
荷　　姿：400g×24/2500g×6



大地の香り豊かに、太陽の光をたっぷりと浴びて育ったトマトを詰め込みました。ピッツァやパスタなど、様々な料理にお使いいただけます。



チョップドトマト

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：50306/50307
荷　　姿：400g×24/2500g×6



調理後もトマトの新鮮な香りが十分に楽しめるよう、大きめにダイスカットしています。トーストしたパンに乗せてブルスケッタに、また、パスタやピッツァにお使い下さい。



パッサータ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：50309
荷　　姿：2500g×6

イタリアの太陽に育まれた旬のトマトを手摘みで収穫し、その美味しさをギュッと閉じ込めました。ピューレ状のため、トマトソースとしてはもちろん、様々な料理にぴったりです。





FABBRICANTI DI MACCHERONI
GENTILE
GRAGNANO
NAPOLI
1876

ジェンティーレ

イタリア南部
カンパニア州

ジェンティーレは、1876年の設立から現在に至るまで、大切に受け継がれてきた製法で小麦本来の風味を存分に感じていただけるパスタを生産しています。原材料には厳選した高品質イタリア産デュラムセモリナ粉を使用し、じっくりと時間をかけて乾燥させて作りました。

スパゲッティ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37211
荷　　姿：500g×12

日常的に使いやすい、人気のパスタです。様々なソースとよく合いますが、シンプルなトマトソースで小麦本来の風味を味わうのがおすすめです。



茹で時間：8分

スパゲットーネ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37212
荷　　姿：500g×12

スパゲッティよりも太く、しっかりした歯応えが特徴です。オリーブオイルとニンニクでソテーしたアサリと和えて、あさりの旨味たっぷりのボンゴレでお召し上がりください。



茹で時間：15～17分

ブカティーニ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37213
荷　　姿：500g×12

麺の真ん中がU字のようにくぼんだユニークな形が特徴のパスタです。スパゲッティに比べコシが強く、トマトがたっぷり入ったアマトリチャーナがおすすめです。



茹で時間：15分

カラマレッティ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37214
荷　　姿：500g×12

イカリングを連想させる形からイカを意味するカラマレッティと名付けられました。さっと炒めたズッキーニやトマトを使った、野菜の甘みたっぷりのパスタに良く合います。



茹で時間：16分

パチェリ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37215
荷　　姿：500g×12

ニンニクとトマトソースを合わせて、さっぱりと食べるのが代表的な食べ方ですが、ソースをあえてオーブンで焼いて、焼きパスタにしていただくのもおすすめです。



茹で時間：16分

シャラティエッリ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37216
荷　　姿：500g×12

「料理を楽しもう！」というナポリの方言が名前の由来と言われています。さっぱりした野菜たっぷりサラダや、チーズをかけてオーブンで焼いた焼きパスタとしてお楽しみください。



茹で時間：15分

カサレッチェ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37217
荷　　姿：500g×12

細長いパスタをくるりとねじってカットしたショートパスタです。ソースが絡みやすい形状のため、アーリオ・オーリオなどのあっさりした味付けによく合います。



茹で時間：10分

ヴェスヴィオ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37238
荷　　姿：500g×12

イタリアで有名なヴェスヴィオ火山をモチーフにしています。くるくるとした見た目のユニークさに加え、ぱくっ！と一口で食べやすいため、小さなお子様にもおすすめです。



茹で時間：8分

ペンネリガーテ（大サイズ）

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37239
荷　　姿：500g×12

ペン先をモチーフにした形で、溝が刻まれているため、ソースがよく絡みます。トマトソースに唐辛子とにんにくを効かせたアラビアータでお召し上がりいただくのがおすすめです。



茹で時間：11分

BIOリングイネ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37240
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。断面が楕円の形をしており、全粒粉の豊かな香ばしさを感じられ、ミートソースなど肉系のソースに良く合います。



茹で時間：10分

BIOパッケリ リガーテ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37241
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。南イタリアで親しまれているパッケリを全粒粉でご用意しました。ミートソースや、クリームソースにぴったりです。



茹で時間：15分

BIOカサレッチェ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37242
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。ソースがよく絡むぐるりと捻ったような形をしており、つるっとした食感が楽しめます。シンプルな味付けと好相性です。



茹で時間：8分

BIOフジッリ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37243
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。ソースがよく絡むらせん形でチェリートマトやオリーブ、ツナ、モッツァレラとさっぱりとお楽しみください。



茹で時間：10分

BIOスパゲッティ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37244
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。日常的に使いやすいため人気が高く、トマトソースと合わせると、全粒粉の香ばしい風味を感じていただけます。



茹で時間：10分

BIOペンネリガーテ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37245
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。ニンニクの風味豊かなトマトベースのアラビアータやアマトリチャーナなどのソースがおすすめです。



茹で時間：10分

BIOメッズィ パッケリリガーテ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37246
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。ソースに絡みやすく、食べやすいサイズのショートパスタで、お肉と魚介類、どちらの食材とも相性抜群です。



茹で時間：15分

BIOリガトーニ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37247
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。溝が入っているため、どのようなソースともよく絡みます。食材問わず相性が良い、オールマイティーなパスタです。



茹で時間：13分

BIOメッズェマニケ リガーテ

常温

産　　地：カンパニア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37248
荷　　姿：500g×12

有機栽培の全粒粉デュラムセモリナ粉で作ったパスタです。溝が入っているため、ソースがよく絡みます。香ばしい全粒粉の風味がお料理全体の味を引き締めてくれます。



茹で時間：13分









マンディア

イタリア南部
カンパニア州

マンディア社は20年以上にわたり、本場イタリアの味をそのままに、冷凍クラフトを世界中にお届けしています。原材料には、世界中から高い評価を得ている製粉所の小麦粉を使用。熟練の職人の手で焼き上げたクラフトは、ふんわり柔らかでもっちりした食感と小麦本来の豊かな味わいが特徴です。

冷凍クラフト

冷凍

産　　地：カンパニア州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：83915
荷　　姿：215g×10

お好きなトッピングで簡単に本格ピッツァが楽しめます。シンプルにオリーブオイルのみで小麦本来の風味を味わったり、ハムやサラミ、トマト、モッツァレラなど、また、ジェラートや生クリームと合わせてデザートとしてもおすすめです。



【焼き上げ方】

フィルムを外した生地を室温で20～30分かけて完全に解凍し、ソースや具材をトッピング後、246℃に余熱したオーブンで約4分間加熱するか、生地の周りが茶色に焼け始めるのを目安にオーブンで加熱してください。なお、美味しい状態で焼き上げていただくため、解凍後は7～8時間以内にお召し上がり下さい。（お急ぎの場合は、冷凍のままでも調理可能です。その場合は、トッピング後様子を見ながら約7分加熱してください。）







ヴァーレビアンカ

イタリア南西部
カンパニア州

ヴァーレビアンカは、食への熱い情熱を持つ2人の女性によって、モッツァレラ発祥の地であるイタリア南西部カンパニア州で設立されました。厳選された水牛から搾った高品質な水牛乳を使用し、伝統的な製法で熟練の職人によって作られた、クリーミーなモッツァレラチーズを世界中にお届けしています。

モッツァレラチーズ

冷蔵

産　　地：カンパニア州
賞味期限：21日（夏期は16日）
荷　　姿：25g×5/25g×10
　　50g×5/125g×1

爽やかなクセの少ないミルクの風味、モッツァレラ特有の弾力と歯応えが特徴です。水牛から搾った牛乳から作られるので、コクがあり濃厚な味わいです。













イタリア南部
プッリヤ州

フラテピエトロ

フラテピエトロは、5世代にわたり代々受け継がれるレシピを大切にしながら、最新の技術も取り入れ、常により良い製品を目指し生産を行っています。オリーブが入っている丸い瓶は、農民が冬に貯蔵に使用していた木樽をイメージしてデザインされています。

グリーンオリーブの実 常温

産　　地：プッリヤ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：68503/68501
荷　　姿：314ml×12/580ml×12

カリッとした食感とフレッシュな大粒オリーブの味わいが特徴です。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、アクセントとして、サラダに入れるのもおすすめです。



ブラックオリーブの実 常温

産　　地：プッリヤ州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：68502
荷　　姿：580ml×12

グリーンオリーブに比べて、甘味が強くなる分、フレッシュ感は控え目で、柔らかい食感が特徴です。パスタソースや魚のオーブン焼きなど、特に温かい料理と相性抜群です。











ユーロフード

イタリア南部
シチリア州

ユーロフードは、イタリア・シチリア島の太陽の恵みをたっぷりと受けて育った果実をそのまま搾り、濃縮還元せず、搾りたて果汁100%のジュースを作るソフトドリンクメーカーです。原材料にこだわることで、自然そのままの美味しさを世界にお届けしています。

有機ブラッドオレンジジュース　冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：7ヶ月
商品コード：47201
荷　　姿：1000ml×6



有機栽培され手摘みで収穫したブラッドオレンジを使用。ストレート果汁100%をボトル詰めしているので、ブラッドオレンジ本来のフレッシュで爽やかな甘み、すっきりとしたみずみずしい味わいが楽しめます。

有機レモンジュース　冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：10ヶ月
商品コード：47203
荷　　姿：250ml×12



有機栽培され、手摘みで収穫されたイタリア産レモンのみを使用しています。ストレート果汁100%のためシチリアレモン本来の爽やかな香りを楽しめます。料理のアクセントやお菓子作りにもおすすめです。





FAZIO

ファツィオ

イタリア南部
シチリア州

ファツィオは、シチリア島で4世代にわたり、香り豊かでフレッシュなワインを数多く生産しているワイナリーです。山と海に近く、爽やかで風通しの良い気候はオリーブ栽培にも適しています。大切な家族のために作ったオリーブオイルを、ぜひワインとご一緒にお楽しみください。

ファツィオ リ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：46699
荷　　姿：250ml×12

フルーティーなニュアンスに、甘味・苦味・辛味のバランスが取れた味わいが特徴です。パン、フレッシュチーズ、魚介類やサラダのドレッシングとしてお楽しみください。











AZIENDA AGRICOLA GALLUFFO
DI VITO GALLUFFO

ガルッフォ

イタリア南部
シチリア州

ガルッフォは、シチリア島で原材料となるオリーブの栽培から製造まで、自らの手で行っているオリーブオイルメーカーです。オリーブの魅力を最大限引き出せるよう、収穫したその日のうちに搾り器にかけ、チェラズオーラ種を中心にノチェッラーラ種、ビアンコリッラ種をブレンドしています。

エキストラ ヴァージン オリーブオイル マラッコ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：37101/37129/37130/37131
荷　　姿：250ml×12/500ml×12
　　750ml×6/3L×4

香り、味ともにバランスが良く、味覚に心地よい刺激を与えてくれるオリーブオイルです。肉のカルパッチョ、マグロ、ジビエ肉、熟成チーズ、サラダとご一緒にお楽しみください。



エキストラ ヴァージン オリーブオイル タリアーノ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37233/37234/37235/37236
荷　　姿：250ml×12/500ml×12
　　750ml×6/3L×4

バランス良く、フルーティーでマイルドな仕上がりのオールマイティーなオリーブオイルです。魚料理や肉料理、サラダなど様々なお料理と合わせてお召し上がりください。











ガッロ（プリメルーチ）

イタリア南部
シチリア州

ガッロ社のパスタは、原料に良質なイタリア産デュラム小麦を100%使用し、低温でじっくり時間をかけて乾燥することで、たんぱく質が凝固せず、芳醇な香りと、もちもちの食感が生きたパスタをお届けしています。イタリア国内だけでなく、アメリカへの輸出も行い、国内外から高い評価を得ています。

バーミチェリ No.2（φ1.45mm） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48704
荷　　姿：1000g×12

スパゲッティーニより麺が細く、ソースがよく絡むため、シンプルな味付けのパスタや、あっさりした冷製ソースと相性抜群。バーミチェリは、南イタリアの方言で「スパゲッティ」を意味します。



茹で時間：6分

リングィネ ピッコレ No.73（φ2.40mm） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48705
荷　　姿：1000g×12

リングィネ・ピッコレは「小さな舌」という名前の通り、断面が楕円形になっています。牛肉やバジル、クリームなどを使用した濃厚なソースによく合います。



茹で時間：7分

スパゲッティーニ No.3（φ1.60mm） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48706
荷　　姿：1000g×12

スパゲッティよりも少し細めでしっかりソースと絡むため、あっさりした味付けのスープパスタ、ペペロンチーノやボンゴレビアンコなどにおすすめです。



茹で時間：7分

スパゲッティ No.4（φ1.90mm） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48707/48727
荷　　姿：1000g×12/500g×24

断面が円形の日常的に使いやすい、日本でポピュラーなパスタです。トマトやクリーム、オイル系ソースなど、様々なソースと合わせやすいパスタです。



茹で時間：9分

フェトゥッチェ No.10（φ1.45mm）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48708
荷　　姿：1000g×12

フィットチーネよりも太めの平打ちパスタ。平たい形でソースとの絡みがよく、特にクリーム系の濃厚なソースが良く合います。



茹で時間：8分

カサレッチェ No.52

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48709
荷　　姿：1000g×12

カサレッチェはイタリア語で「自家製」を意味し、イタリアの家庭でも作られるパスタです。断面がS字の形をしており、窪みにソースがしっかり入り込みます。



茹で時間：9分

フジッリ No.55

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48710
荷　　姿：1000g×12

フジッリは螺旋状をしているため、ソースが絡みやすいパスタです。クリームやトマトなどの濃厚ソースや、冷製パスタにもおすすめです。



茹で時間：6分

ペンネリガーテ No.59

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48711
荷　　姿：1000g×12

斜めにカットされたペン先のような形のパスタです。表面に細かい溝が入っていることで、ソースが絡みやすくなっています。



茹で時間：10分

マリエ ディジット No.42

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48712
荷　　姿：1000g×12

マカロニのような筒状のショートパスタです。つるつるっとした食感が楽しめます。どんなソースにも良く合いますが、特にシンプルな味付けや、クリームソースと好相性です。



茹で時間：9分

ファルファッレ No.57（φ2.40mm）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48718
荷　　姿：500g×24

見た目が華やかな蝶の形をしたショートパスタです。小さいながらも幅が広く凹凸もあるため、トマトソースやクリームソースなどのはっきりした味付けのソースにぴったりです。



茹で時間：10分

フィットチーネ No.9（φ1.90mm）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48722
荷　　姿：1000g×12

代表的な平打ちパスタのフィットチーネ。牛肉や鶏肉を使用したトマトソースやクリーム系や、魚介ベースなどの濃厚なソースとの相性が抜群です。



茹で時間：7分

ブッコリ No.48

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48723
荷　　姿：1000g×12

ブッコリは「巻き毛」を意味し、その名の通り細かい螺旋状のパスタです。ソースが絡みやすく、オイル系、クリーム系ソースにおすすめです。



茹で時間：8分

スパカテッレ No.51

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48724
荷　　姿：1000g×12

「2つに分ける」という言葉が由来のスパカテッレは、割いたような形の繊細で優しい口当たりのパスタです。魚介類や野菜を使用したソースなど、優しい味付けによく合います。



茹で時間：9分

メッチェ ペンネ リガーテ No.60

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48728/48747
荷　　姿：500g×24/1000g×12

ペン先のように斜めに切られた短めで筒状のパスタです。表面に溝が細かく入っているため、ソースが絡みやすくなっています。様々なソースでお楽しみください。



茹で時間：9分

フジッリ ブカティ No.69

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48729
荷　　姿：500g×20

「穴の空いた螺旋状」を意味するフジッリ ブカティは、くるくるとした形のため、ソースがよく絡み、チェリートマトやオリーブ、ツナ、モッツァレラなどと合わせてさっぱりと食べるのがおすすめです。



茹で時間：10分

ジョランダ No.11

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48730
荷　　姿：500g×20

きしめんのように平たい形に、片側だけ波打っているパスタです。スパゲッティと比べると、とても太く、食べ応えがあります。濃厚なクリームパスタやボロネーゼにおすすめです。



茹で時間：8分

マルゲリータ No.12

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48731
荷　　姿：500g×20

きしめんのように平たい形に、両側が波打っているパスタです。濃厚なソースがよく絡み、はっきりした味わいのクリームソースやボロネーゼと相性抜群です。



茹で時間：8分

オレキエッテ No.68

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48732
荷　　姿：500g×24

「小さな耳」を意味するオレキエッテは、大きく窪んでいます。ブロッコリーや赤唐辛子、にんにく、オリーブオイルのシンプルな味付けでお召し上がりください。



茹で時間：11分

スパゲットーニ No.5（φ2.20mm）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48733
荷　　姿：1000g×12

スパゲッティよりも太く、もちもちとした食感と、小麦本来の香味豊かな美味しさが楽しめます。濃厚なクリームソースやミートソースにぴったりです。



茹で時間：10分

ブカティーニ No.6

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48734
荷　　姿：1000g×12

「小さい穴」を意味するブカティーニは、中心に空洞があるため、茹で時間が短いのが特徴です。濃厚なクリームソースやトマトソースがおすすめです。



茹で時間：8分

リガトーニ No.54

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48735
荷　　姿：1000g×12

「線が入った」を意味するリガトーニは、溝があるためソースが絡みやすいパスタです。マカロニより太く、厚めの生地は濃厚なソースがおすすめですが、特にアラビアータがよく合います。



茹で時間：12分

ディタリ No.25

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48740
荷　　姿：1000g×12

「指抜き」という意味のディタリは、短い筒状のパスタです。肉や豆を使用したソースと和えたり、グラタンにしたり、様々な調理に使いやすいのが特徴です。



茹で時間：9分

エリコイダーリ コルティ No.29

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48741
荷　　姿：1000g×12

「螺旋状の短いパスタ」を意味する通り、ねじれた形に表面には細かい溝が刻まれています。そのため、トマトソースやアンチョビなどのはっきりした味付けのソースと合います。



茹で時間：11分

エリコイリダーリ ルンギ No.30

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48742
荷　　姿：1000g×12

「螺旋状の長いパスタ」の意味通り、ねじれた形に表面には細かい溝が刻まれています。長さがあるため、筒の中にも濃厚ソースが入り込みます。



茹で時間：11分

マグリ ディ ジート リガーテ No.43

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48743
荷　　姿：1000g×12

マカロニによく似た筒状のパスタで、表面に溝が入っているため、ソースが絡みやすいのが特徴です。食べ応えのあるパスタのため、お肉を使ったソースと合わせる事で、小麦の香りと旨みがより引き立ちます。



茹で時間：9分

アネロニ No.22

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48749
荷　　姿：1000g×12

小さなリング状の薄い形のパスタです。サラダに合わせたり、スープに入れてスープパスタとしてお召し上がりください。また、トマトソースとチーズでオーブン焼きにするのもおすすめです。



茹で時間：5分

クアドロ No.86

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48760
荷　　姿：1000g×12

丸や楕円のロングパスタが多い中、珍しい四角形のパスタです。アマトリチャーナなどのしっかりした味わいのソースでお楽しみください。



茹で時間：8分

カペリーニ No.1

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：48761
荷　　姿：500g×24

細く、茹で時間の短いパスタです。コンソメベースのスープパスタや、夏にはトマトやツナと合わせたさっぱりした冷製パスタによく合います。



茹で時間：4分



Polara
BIBITE IN SICILIA DAL 1953

ポラーラ

イタリア南部
シチリア州

ポラーラは1953年の創業以来、60年以上にわたって「伝統と革新」をポリシーとしてソフトドリンクを生産してきました。シチリアの厳選された柑橘類を使い、伝統的なレシピを受け継ぎながら最新技術を導入して作られる豊富なラインアップ、確かな品質のソフトドリンクを皆様にお届けいたします。

キノット　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86306/86301
荷　　姿：200ml×24/275ml×24



クセになる苦味が特徴の大人向け炭酸飲料です。コーラのような濃い色で、ほろ苦いフレッシュな後味が特徴です。様々な料理と良く合いますが、特に前菜のお供におすすめです。

ガッゾーサ　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86307/86302
荷　　姿：200ml×24/275ml×24



伝統的なレシピから生み出されるシンプルな味わいのイタリアンレモネードです。どこか懐かしい爽やかな味わいで、スイーツやピッツァと相性抜群です。

アランチャ ロッサ　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86308/86303
荷　　姿：200ml×24/275ml×24



シチリア産のブラッドオレンジ果汁を原料に使用した、フルーティーな香りと深い味わいの柑橘系炭酸飲料です。すっきりした飲み口で、リフレッシュタイムにおすすめです。

チェドラータ　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86309/86304
荷　　姿：200ml×24/275ml×24



レモンのような柑橘類、チェドロの風味をお楽しみいただける炭酸飲料です。シトラス系の爽やかな味わいで、蒸し暑い日にぴったりのスッキリした飲み口が特徴です。

スプマ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86310/86305
荷　　姿：200ml×24/275ml×24



オレンジのような爽やかな風味に、キャラメルの甘いアロマが特徴的な炭酸飲料です。冷製料理、シチリアのストリートフード、アペリティーヴォとご一緒にお楽しみください。

レモン&ジンジャー

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86311
荷　　姿：275ml×24



シチリア産レモンの爽やかさと、生姜のスパイシーな味わいが楽しめます。すっきりとした飲み口は、冷やして大人のリフレッシュタイムにぴったりです。

ジンジャービール（ノンアルコール）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：86312
荷　　姿：275ml×24



ピリッ！とした生姜の刺激を感じる大人向けの炭酸飲料です。スッキリとした生姜の辛味がメインのお肉料理や揚げ物によく合います。ウォッカやライム果汁と一緒に楽しむモスコミュールもおすすめです。









DAL 1982
PRO AGRI
Azienda Agricola Pisciotta

ピショッタ（プロアグリ）

イタリア南部
シチリア州

ピショッタ社は3世代にわたり、オリーブの栽培と製品の生産を行っています。自社農園では、シチリアの地中海気候による海風と、太陽の光をたっぷりと浴び、DOP(原産地呼称保護)認定を受けているノチェッラーラ・デル・ベリチェ種を栽培しています。美味しさをギュッと詰めこんだオリーブをお届け致します。

オリーブの実 塩水漬け（種あり） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：30ヶ月
商品コード：55901
荷　　姿：160g×12



ほど良い甘味と苦味が特徴のグリーンオリーブの風味を閉じ込めて塩漬けにしました。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、パスタやサラダにもおすすめです。

オリーブの実 塩水漬け（種なし） 常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：30ヶ月/24ヶ月
商品コード：55903/55904
荷　　姿：130g×12/260g×12



ほど良い甘味と苦味が特徴のグリーンオリーブの種を除いて塩漬けにしました。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、パスタやサラダにもおすすめです。











AGOSTINO RECCA

レッカ

イタリア南部
シチリア州

レッカは4代にわたり、シチリアの有名な港町シャッカでアンチョビを作り続けています。昔からの伝統を守り、魚を捌くところからオイルに漬け込むまで、一つ一つ丁寧に、全て手作業で行っています。新鮮な魚の味わいをそのままに、世界中に美味しいアンチョビをお届けしています。

アンチョビ オリーブオイル漬け

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37196/37167/37186/37166
荷　　姿：90g×24/230g×6〈瓶〉
　　56g×25/710g×12〈缶〉

カタクチイワシを素早く捌き、シチリア産の高級オリーブオイルに漬け込んだアンチョビです。塩味と旨味、コクが様々な料理の味を引き立てます。また、レモンをかけて、そのままお召し上がりいただいたり、野菜やチーズと一緒にパンにはさむのもおすすめです。



アンチョビ・オリーブオイル漬け（瓶 90g・230g）



アンチョビ・オリーブオイル漬け（缶 56g・710g）

アンチョビ ケイパー入り

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37230
荷　　姿：90g×24

カタクチイワシ、オリーブオイル、塩で作った旨味たっぷりのアンチョビに、爽やかなケイパーを合わせました。お好きな具材とパンにはさんでお楽しみください。



コラトゥーラ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37231
荷　　姿：100ml×12

手作業で丁寧に作ったアンチョビを使用し、何度も濾過を繰り返すことで、余計な雑味を取り除きました。純度の高い、旨味たっぷりの魚醤に仕上がっています。



ケイパーの酢漬け

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：48ヶ月
商品コード：37232
荷　　姿：100g×12

しっかりとした香りの、岩場で育った小粒なケイパーを爽やかな酢漬けにしました。マリネやサンドイッチ、ソースなどに入れると、味を引き締めてくれます。



アンチョビ オイル漬け プレーン

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37261
荷　　姿：60g×12

カタクチイワシ、塩、ひまわり油のみで作られており、アンチョビ本来の味をお楽しみいただけます。パスタやピッツァに入れていただくと旨味とコクがよりアップします。



アンチョビ オイル漬け 唐辛子

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37262
荷　　姿：60g×12

アンチョビに唐辛子を合わせたピリッと辛い味わいです。サンドイッチやパスタ、ピッツァに入れていただくと、程よい辛味が料理の味を引き立ててくれます。



アンチョビ オイル漬け イタリアンパセリ

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37263
荷　　姿：60g×12

カタクチイワシ、塩、ひまわり油にパセリを合わせ、コクと旨味がギュッと詰まった、爽やかな味わいが特徴です。お好きな具材とともにバゲットにはさんでお楽しみください。



アンチョビのマリネ

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：12ヶ月
商品コード：37264
荷　　姿：60g×12

カタクチイワシを手作業で捌き、塩とお酢に24時間以上漬け込んでからひまわり油に漬け込んでいるため、さっぱりとした味に仕上がっています。バケットやサラダと相性抜群です。



アンチョビペースト

冷蔵

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37265
荷　　姿：60g×24

カタクチイワシ、塩、ひまわり油のみで作り熟成させた、コクと旨味がギュッと詰まったアンチョビをペースト状にし、使いやすいチューブに詰めました。













ROSSOCILIEGINO

ロッソチリエジーノ　　イタリア南部
シチリア州

ロッソチリエジーノは、シチリアの景観とイタリアのトマト文化に対する誇りを大切に、チェリートマト製品を生産しています。原材料となるトマトは、風味豊かで強い甘みを持つチェリートマトとダッテリーノトマトの2品種を採用し、厳しい品種基準を満たしたトマトのみを契約農家から仕入れています。

チェリートマトソース　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37188
荷　　姿：330ml×12

酸味が少なく、チェリートマト本来の甘みを感じられるトマトソースです。大人から子どもまで楽しむことができる、伝統的なシチリアの味です。



チェリートマト ブルスケッタ　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37350
荷　　姿：290g×12

厳選したチェリートマトをたっぷりと使用したブルスケッタソースです。スライスし、トーストしたパンに乗せて前菜やおつまみとしてお楽しみください。



シチリアーナソース　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37352
荷　　姿：290g×12

たっぷりのチェリートマトにバジル、ニンニク、唐辛子を合わせ、イタリアの味をギュッと詰め込んだソースです。パンやチキンに乗せたり様々なお料理とご一緒にお楽しみください。



チェリートマト入りチェリートマトソース　常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37356
荷　　姿：560g×8

厳選された新鮮なチェリートマトをたっぷり使用し、伝統的な生産方法で作られる、イタリア料理には欠かせない地中海風トマトソースです。



チェリートマトソース（バジル）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37257
荷　　姿：330ml×12



シチリアの太陽をたっぷりと浴びて育ったチェリートマトを厳選し、バジルを加えて風味豊かなパスタソースに仕上げました。様々なパスタと組み合わせてお使いください。

チェリートマトソース（とうがらし）

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：36ヶ月
商品コード：37258
荷　　姿：330ml×12



とうがらしのスパイシーさがチェリートマトの甘みをしっかりと引き立てる、辛味と甘味のバランスが取れた濃厚なパスタソースです。シチリアの伝統的なレシピに基づいて作られています。

セミドライトマト オイル漬け

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37360
荷　　姿：290g×12



セミドライトマト、バジル、オレガノ、にんにく、唐辛子をヒマワリ油に漬け込んだ、手軽にイタリアの味をお召し上がりいただける一品です。パスタと合わせるのもおすすめです。

アーティチョークとチェリートマトのブルスケッタ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37368
荷　　姿：200g×12



アーティーチョークのほろ苦さと、チェリートマトの濃縮された甘みと爽やかな酸味が合わさり、ピリ辛でさっぱりとしています。トーストしたパンに乗せて、お召し上がりください。

オリーブとチェリートマトのブルスケッタ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37369
荷　　姿：200g×12



イタリア料理に欠かせない食材、オリーブとチェリートマトのブルスケッタソースです。トーストしたパンに乗せるのはもちろん、パスタとも好相性です。

アーティーチョークとペパロニのブルスケッタ

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37371
荷　　姿：200g×12



ピーマンとアーティーチョークのほろ苦さにピリッと辛い味わいの大人向けブルスケッタソースです。トーストしたパンに乗せたり、グリルチキンに合わせてお召し上がりください。

セミドライ チェリートマト オイル漬け

常温

産　　地：シチリア州
賞味期限：24ヶ月
商品コード：37376
荷　　姿：200g×12



チェリートマト本来の酸味や甘みを味わうことが出来ます。バジルやオレガノ、にんにく、唐辛子と一緒にヒマワリ油に漬け込んでおり、パスタとも好相性です。





Gusto etna

ヴェッリ サポーリ デッレ エトナ　　イタリア南部 シチリア州

ヴェッリ サポーリ デッレ エトナは、ピスタチオの産地として世界的に有名なシチリア州にあるメーカーです。地元に古くから伝わる伝統的なレシピと熟練の職人の手作業で、一つ一つ丁寧にシンプルながらピスタチオの旨味を凝縮した製品を生み出しています。

ピスタチオペースト　常温

産　　地: シチリア州
賞味期限: 14ヶ月
商品コード: 68901/68909
荷　　姿: 190g×24/90g×40

シチリア産ピスタチオにひまわり油と塩のみを加え、職人による丁寧な手作業で作られています。バゲットに塗ったり、カナッペやパスタにお使いいただくのがおすすめです。



ピスタチオクリーム　常温

産　　地: シチリア州
賞味期限: 14ヶ月
商品コード: 68902/68905/68910
荷　　姿: 190g×24/30g×150/90g×40

シチリア産ピスタチオの濃厚な風味に、砂糖やオイルを加えた贅沢なクリームです。バゲットに塗ったり、クレープやお菓子のデコレーションとしても人気のクリームです。







サンマリーノ プロシューティ　サンマリノ共和国

サンマリーノプロシューティは、サンマリノ共和国で1900年代から、高品質なプロシュートコットを専門に生産。伝統的な製法を守りながらも、最新技術も導入することで、本格的な風味を楽しめるクラシックなプロシュートコットをお届けしています。

プロシュートコット（プレーン）　冷蔵

産　　地：サンマリノ共和国
賞味期限：12ヶ月
商品コード：89803
荷　　姿：4kg不定貫×2

高品質なイタリア産豚肉を厳選し、通常のハムの3倍の時間をかけて作られたプロシュートコットです。柔らかな口当たりと、ふわっとほどけるような食感をお楽しみいただけます。



プロシュートコット（ハーブ入り）　冷蔵

産　　地：サンマリノ共和国
賞味期限：12ヶ月
商品コード：89804
荷　　姿：4kg不定貫×2

プレーンのプロシュートコットと同様に厳選された素材を使い、ローズマリー、フェンネル、ホワイト・ブラック・グリーン3種類のペッパーが豊かに香るハーブ入りプロシュートコットです。



プロシュートコット（トリュフ入り）　冷蔵

産　　地：サンマリノ共和国
賞味期限：12ヶ月
商品コード：89805
荷　　姿：4kg不定貫×2

イタリア産黒トリュフを使用しています。柔らかな食感と、黒トリュフの濃厚な香りが楽しめる高級プロシュートコットです。ぜひ、ワインとご一緒にお召し上がりください。



プロシュートコットについて

プロシュートコットは、プロシュート＝豚のもも肉のハム、コット=加熱したという意味の通り、豚のもも肉をボイルしたハムのことです。熟成することによって生み出される旨味を味わう生ハムに比べ、豚肉本来の旨味としっとりやわらかな味わいを楽しむことができます。そのまま食べるのはもちろんのこと、サンドイッチにもおすすめです。



antipodes
WATER COMPANY LIMITED

アンティポティーズ

ニュージーランド 北島北東部
ベイ・オブ・プレンティ湾

アンティポティーズは、豊かな自然に囲まれた環境の中で、超軟水のミネラルウォーターを生産しています。地球環境に配慮した生産体制が評価され、ミネラルウォーター製造企業として唯一、CarboNZero認証を取得しています。

ミネラルウォーター　スティル　常温

産　　地：ファカタニ
賞味期限：36ヶ月
商品コード：97303/97301
荷　　姿：500ml×24/1000ml×12



日本の水道水硬度平均が50mg/ℓなのに対し、16mg/ℓと3分の1以下。格段に硬度が低く、優しく滑らかで、すっきりした味わいが特徴です。食事中、口の中をリフレッシュしてくれます。

ミネラルウォーター　スパークリング　常温

産　　地：ファカタニ
賞味期限：36ヶ月
商品コード：97304/97302
荷　　姿：500ml×24/1000ml×12



スティルと同じく、優しく滑らかな味わいに、繊細できめ細やかな泡が心地良く、ワインを楽しむ際のリフレッシュにも最適。シンプルで洗練されたボトルデザインも魅力の一つです。

ワインソムリエ 田崎真也氏のテイスティングコメント

ミネラルウォーター　スティル

外観は輝き、透明感のあるクリスタルの色調。味わいは柔らかくまろやかな印象から、なめらかな食感を伴い、ほのかな塩味を含んでいるようなミネラル感を感じ、余韻にフレッシュさを残す。

【おすすめのペアリング】
イカ、タコや貝類の刺し身やマリネなどに。
料理のミネラル感と調和する。

ミネラルウォーター　スパークリング

外観は輝き、透明感のあるクリスタルの色調。気泡は勢いよく大きめの粒。味わいは柔らかくまろやかな印象。泡の刺激がフレッシュ感を与え、ほのかな塩味を含んでいるようなミネラル感が広がり、余韻に軽快感を残す。

【おすすめのペアリング】
白身魚、イカ、帆立貝など
塩とレモンで食べる握り寿司などに。

出典：ヴィノテーク 2020年4月号






FRESH AS°

フレッシュアズ

ニュージーランド北島北部
オークランド

フレッシュアズは2006年創業。世界中から味や香りが優れた食材を探し出し、その特徴を最大限生かせるよう、急速冷凍した食材を真空状態にして、水分を一気に蒸発させています。食材本来の香味や色合い、栄養素をできるだけそのままフリーズドライにしてお届けしています。

ライチ ホール

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63605
荷　　姿: 50g×10





サクサクとした食感に、爽やかで甘いライチの味わいが濃縮されています。そのまま食べるのはもちろん、製菓材料として生地に練り込んだり、トッピングとしてもおすすめです。

パイナップル チャンク

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63606
荷　　姿: 40g×10





フィリピン産パイナップルを丁寧に手でカットして作られています。カリカリっとした食感に、トロピカルな甘さがギュッと詰まっており、チョコレートと合わせると爽やかな酸味が引き立ちます。

マンダリン セグメント

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63607
荷　　姿: 30g×10





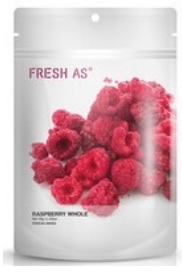
アジア産オレンジのフレッシュな香りと甘みに、サクサクした食感が特徴です。ヨーグルトや製菓材料として生地に練り込んだり、色鮮やかなためトッピングにもぴったりです。

ラズベリー ホール

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63608
荷　　姿: 35g×10





生産量世界一を誇る、セルビア産ラズベリーを使用しています。爽やかな香りで甘酸っぱく、鮮やかな色味が特徴です。グラノーラやケーキ、ムースなどによく使われます。

ブルーベリー スライス

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63609
荷　　姿: 45g×10





チリ産ブルーベリーをスライスし、フリーズドライにしました。甘酸っぱさがギュッと詰まっており、ヨーグルトやシリアルに混ぜたり、各種デザートのトッピングにもおすすめです。

ストロベリー スライス

常温

産　　地: オークランド
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 63610
荷　　姿: 22g×10





ニュージーランド産の完熟ストロベリーを使用しており、爽やかな酸味と甘みが特徴です。チョコレートにディップしたり、各種デザートのデコレーションにもぴったりです。
















金龍魚

中国上海市
浦東新区

金龍魚は、中国の食用油企業である益海嘉里糧里のこめ油ブランドです。中国こめ油市場で70%以上のシェアを占め、こめ油市場を牽引する存在です 。また、彼らの品質の高さは日本でも認められ、2016年に日本で開催された「2016年国際こめ油会議」にて品質賞を受賞しました。

こめ油

常温

産　　地: 上海市
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 61706/61707
荷　　姿: 700ml×15/16L×1

食品添加物不使用のこめ油です。揚げ物に使用するとさっぱり仕上がり、食材本来の味を最大限引き出してくれます。油煙が出にくく、揚げ油に最適です。











プライベートブランド商品

黒トリュフソルト

常温

賞味期限：18ヶ月
商品コード：90624/90586
荷　　姿：25g×12/50g×6



乾燥黒トリュフにフランスのゲランド産天日塩をブレンドしています。肉料理の仕上げにお使いいただくと、芳醇な香りをお楽しみいただけます。

白トリュフソルト

常温

賞味期限：18ヶ月
商品コード：90625/90585
荷　　姿：25g×12/50g×6



フランスのゲランド産天日塩に希少な乾燥白トリュフをブレンドしています。様々なお料理に合いますが、特に卵料理におすすめです。

冷凍ピッツァ マルゲリータ

冷凍

賞味期限：8ヶ月
商品コード：83916
荷　　姿：245mm×18



イタリアで作った本格クラフト生地に、ポレンギの冷凍モッツァレラを使い、国内でピッツァに仕上げました。小麦の豊かな香味をお楽しみ下さい。

冷凍ピッツァ クワトロフォルマッジ

冷凍

賞味期限：8ヶ月
商品コード：83917
荷　　姿：245mm×18



ラッテブスケのマスカルポーネ、ポレンギの冷凍モッツァレラ、ベルティネッリのミレッジマート15ヶ月パウダーに、ゴルゴンゾーラチーズを加えた4種のチーズピッツァです。本場イタリアの味をお楽しみ下さい。



il gusto Dolce Vita











弊社の直営アンテナショップ、il gusto Dolce Vita（イルグスト ドルチェヴィータ）のポリシーは、「Degusta You＝あなたに食べてもらいたい」世界中から輸入した安心・安全なイタリア各地から厳選した豊富な種類のワインをはじめ、香り高いトリュフソルト、現地で愛されるバルサミコ酢やパスタ、チーズ、生ハムなど、こだわり食材の数々をたっぷりとご用意してお待ちしております。

il gusto Dolce Vita
〒162-0825
東京都新宿区神楽坂6-8-30 1F
TEL：03-3235-7780　FAX:03-5227-5755

営　業　時　間
【月・水 ～ 金】12:00～19:00
【土・日・祝 日】12:30～19:00
【　定　休　日　】毎週火曜 及び 年末年始





