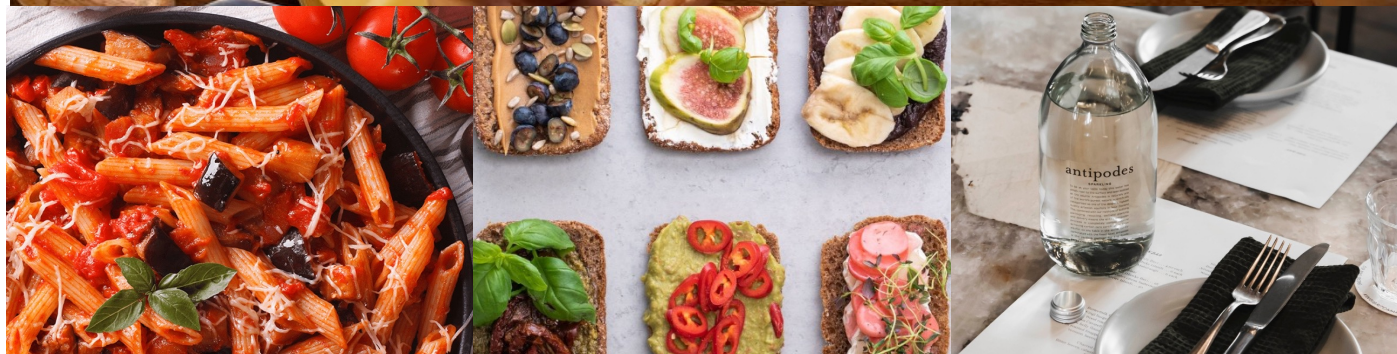




JAPANSALT FOOD CATALOG

ジャパンソルト株式会社 食材カタログ 2025



もくじ

トリュフ製品

TARTUFLANGHE 3

バルサミコ酢

GIUSTI 9

ALICO 14

チーズ

AGRIFORM 15

BERTINELLI 16

LATTERIA SOCIALE MANTOVA 17

ANGELO BARUFFALDI 18

LATTEBUSCHE 19

VALLEBIANCA 20

VALCOLATTE 20

FORMALACTIS 21

PALAZZO 22

オリーブオイル

COPPINI 23

GALLUFFO 23

FAZIO 24

CASA OLEARIA TAGGIASCA 24

米油

金龍魚 25

オリーブの実

FRATE PIETRO 25

PISCIOTTA 26

トマト製品

FONTANELLA 28

ROSSOCILIEGINO 29

パスタ

PRIMELUCI 32

ケイパー

COOPERATIVA AGRICOLA PRODUTTORI CAPPERI 38

アンチョビ

RECCA 38

ポルチーニ

OLIVERI 40

ピンサ

DI MARCO 41

蜂蜜

MELIT 43

ナッツ製品

PARIANI 44

VERI SAPORI DELL'ETNA 45

パネットーネ

LOISON 46

ジェラート

MICHIELAN 49

フリーズドライ製品

FRESH AS 52

シードスナック

ROSTEN 54

ソフトドリンク

POLARA 56

EURO FOOD 58

LURISIA 59

ミネラルウォーター

ANTIPODES 60

プライベートブランド

61

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

JAPAN SALT ジャパンソルト株式会社

<http://www.japan-salt.co.jp>



本	〒100-0005	東京都千代田区丸の内3-2-3丸の内二重橋ビル21階	TEL:03-5843-7777	FAX:03-3527-9994
東	〒100-0005	東京都千代田区丸の内3-2-3丸の内二重橋ビル21階	TEL:03-5843-7778	FAX:03-3527-9994
京	〒323-0061	栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2115	FAX:0285-37-2116
埼	〒323-0061	栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2100	FAX:0285-37-2101
玉	〒379-2203	群馬県伊勢崎市曲沢町535-1	TEL:0270-20-8700	FAX:0270-20-8703
栃	〒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
群	〒963-8004	福島県郡山市中町1-22 郡山大同生命ビル502	TEL:024-953-4083	FAX:024-953-4084
馬	〒971-8124	福島県いわき市小名浜住吉字砂田1番地	TEL:0246-58-6881	FAX:0246-58-6880
山	〒954-0076	新潟県見附市新幸町9-4	TEL:0258-66-1771	FAX:0258-66-1772
梨	〒386-0027	長野県上田市常盤城2259-2	TEL:0268-29-4080	FAX:0268-29-4081
福	〒399-3701	長野県上伊那郡飯島町田切160-373	TEL:0265-86-8688	FAX:0265-86-8689
島	〒530-0005	大阪府大阪市北区中之島2-3-33大阪三井物産ビル13F	TEL:06-6210-1837	FAX:06-6210-1839
いわ	〒501-0232	岐阜県瑞穂市野田新田4057-1	TEL:058-327-3851	FAX:058-327-4616
き				
営業				
所				
新				
潟				
支				
店				
長				
野				
支				
店				
中				
南				
信				
支				
店				
大				
阪				
支				
店				
岐				
阜				
支				
店				

タリウトゥフランゲ (トリュフ製品)

イタリア北西部 ピエモンテ州



タリウトゥフランゲは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。

フレッシュ 夏黒トリュフ(パイオーダー)

冷蔵



サマートリュフは5月～8月末までの期間だけ採取できる黒トリュフの品種の一つ。芳しい香りですっきりとした味わいながら、まろやかさがあって、しゃくしゃくとした食感が特徴です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	要確認
商品コード	51640
荷姿	1個あたり10～20g

フレッシュ 秋黒トリュフ (パイオーダー)

冷蔵



秋トリュフの収穫期は9月中旬～11月下旬。秋から冬にかけて収穫され、秋の深まりとともに、香りは強く芳醇さを増していきます。断面は濃い茶色からグレー。穏やかな香りはパスタや肉料理におすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	要確認
商品コード	51675
荷姿	1個あたり10～20g

フレッシュ 冬黒トリュフ(パイオーダー)

冷蔵



12月～3月頃の冬シーズンに旬を迎えるウィンタートリュフは、夏秋トリュフに比べて、芳醇な香りが増し、黒トリュフの中で一番クオリティが高くなります。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	要確認
商品コード	51525
荷姿	1個あたり10～20g

フレッシュ 白トリュフ (パイオーダー)

冷蔵



白トリュフは冬の間にとれる「白いダイヤモンド」と言われる最上級のトリュフです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	要確認
商品コード	51636
荷姿	1個あたり10～20g

黒トリュフ ペルラージュ

冷蔵



2010年に誕生した世界初の製品です。キャビアのような小さな粒にトリュフジュースを閉じ込めています。温かい料理にも冷たい料理にもご使用いただける、トリュフの風味をプラスする商品です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51530
荷姿	50g×6

オリーブ&トリュフ(地中海風サルサ)

常温



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。

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

パルミジャーノチーズとトリュフのクリーム

常温



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。

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

ポルチャーニ茸とトリュフのクリーム

常温



世界三大きのこであるトリュフとポルチャーニ茸から作られる、香り豊かで濃厚なクリーム。お料理のベースとしてや、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。

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

トリュフバター

常温



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。

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 (300gはバイオーダー)

白トリュフソルト

常温



フリーズドライの白トリュフを使用した、幅広く使える製品です。パスタ、肉、魚、卵料理、パテ、フライドポテト、野菜、スープなどにお使いいただけます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51537
荷姿	90g×6

白トリュフ入りはちみつ

常温



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	51518
荷姿	40g×12

オリーブオイル漬けサマートリュフスライス

常温



サマートリュフの厚いスライスを選別し、オリーブオイル漬けにしました。そのままお料理にのせてお召し上がりください。パスタ、リゾット、カルパッチョやピザ、野菜に最適です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	51648
荷姿	35g×12

白トリュフバター(リミテッドエディション)

常温



贅沢に白トリュフを使った香り高いバターです。パスタ、リゾット、肉、卵など温かいお料理に最適です。ワインのお供として、パンに塗って食べるのもおすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	51680
荷姿	30g×6

黒トリュフソルト

常温



フリーズドライの黒トリュフを使用した、幅広く使える製品です。パスタ、肉、魚、卵料理、パテ、フライドポテト、野菜、スープなどにお使いいただけます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51538
荷姿	90g×6

白トリュフパウダー

常温



白トリュフ初のパウダータイプの調味料です。スパイスのようにお料理に直接かけることができる汎用性の高い製品です。パスタ、リゾット、肉や魚、スープなどにかけて絶品です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	51527
荷姿	60g×6

ペストパウダー

常温



加熱していないため酸化や味の変化がなく、お水やオリーブオイルを加えると簡単にバジルソースが出来上がります。パスタ、チーズ、サラダ、ピザ、魚、野菜、スープの味付けに最適です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	51528
荷姿	30g×6

黒トリュフ入りオリーブオイル

常温



冬に収穫された風味豊かな黒トリュフのエキスを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。

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

白トリュフ入りオリーブオイル

常温



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51539/51654
荷姿	55ml×12/100ml×12

サマートリュフ入りオリーブオイル

常温



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51540/51656
荷姿	55ml×12/100ml×12

白トリュフ入りオリーブオイル (リミテッドエディション)

常温



イタリア産EVオリーブオイルとイタリア産白トリュフを使用。厳選されたフリーズドライのイタリア産白トリュフのスライスを使用し、ボトルの中でもよく見えるようにしました。温かい料理（パスタ、肉、魚、卵、リゾット）やサラダ、野菜、フレッシュチーズなどの仕上げとして最適です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51679
荷姿	50ml×6

白トリュフフレーバーEVオリーブオイル

常温



白トリュフの伝統的な風味で、冷たい料理にも温かい料理にも美味しくお召し上がりいただけます。サラダ、パスタ、リゾット、カルパッチョ、フィレ肉、チーズ、卵料理など、どんな料理にも相性抜群です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51683
荷姿	1L×6

トリュフ入りタリオーニ No.18

常温



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。

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

トリュフ入りタリアテッレ No.19

常温



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。

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

ボルチーニ茸とトリュフ入りタリアテッレ

常温



職人の手作業で作られたパスタ。特別な弾力性のある食感が特徴です。溶かしバター、オリーブオイル、またはお好みのソースとすり下ろしたパルミジャーノチーズを振りかけるのがおすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51550
荷姿	250g×12

白トリュフ リゾット キット

常温



水と塩を加えるだけ、15分で完成する4人前のリゾットです。カルナローリ米と粉末調味料のセット商品で、チーズ、バター、クリーム、白トリュフなど、絶品リゾットを作るために必要な材料がフリーズドライされています。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	20ヶ月
商品コード	51700
荷姿	60g+250g×9

トリュフチップス

常温



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一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	51620
荷姿	45g×18

ハニーマスタード&白トリュフチップス

常温



オリーブオイルとひまわり油で揚げた厚めのチップスで、白トリュフとハニーマスタードの甘じょっぱさがクセになる商品。食前酒のお供として、またサラダにも使えます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	51697
荷姿	45g×18

バジルチップス

常温



オリーブオイルとひまわり油で揚げた厚めのチップスで、ジェノベーゼ香る商品。食前酒のお供として、またサラダに砕いてトッピングするのもおすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	51672
荷姿	45g×18

トリュフバイト

常温



トリュフ入りのミニブレッドスティック。サクサクとした食感と味わい、粗塩がトリュフの味をさらに引き立てます。スナックとして、またサラダに砕いてトッピングしても美味しいです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	51522
荷姿	100g×12

グリッシーニ

常温



トリュフを使用したグリッシーニです。肉、チーズ、サラダ、スープ、またはワインやカクテルのお供に最適です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	51535
荷姿	120g×24

トリュフスナック(ヘーゼルナッツ)

常温



ヘーゼルナッツをトリュフジュースでコーティングした商品です。独自の製法により、カリカリとした特別な食感と均一な塩味を実現しています。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51531
荷姿	50g×7

トリュフスナック(カシューナッツ)

常温



カシューナッツをトリュフジュースでコーティングした商品です。独自の製法により、カリカリとした特別な食感と均一な塩味を実現しています。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51533
荷姿	50g×7

トリュフスナック(アーモンド)

常温



アーモンドをトリュフジュースでコーティングした商品です。お酒のお供に最適です。サラダにかけても美味しいです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51534
荷姿	50g×7

ヘーゼルナッツ入りブラックチョコ

冷蔵



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kok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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51555
荷姿	1kg×4袋(1粒約7g)

ヘーゼルナッツ入りホワイトチョコ

冷蔵



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51556
荷姿	1kg×4袋(1粒約7g)

ピスタチオチョコ

冷蔵



ピスタチオ入りのホワイトチョコレート。ピスタチオの甘いチョコレートは、インターナショナル・チョコレート・アワードを受賞しています。タルトゥフランゲの最高品質へのこだわりを証明する功績です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	13ヶ月
商品コード	51557
荷姿	1kg×4袋(1粒約7g)

カプチーノチョコ

冷蔵



ホワイトチョコレートにアーモンドを合わせ、コーヒ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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51559
荷姿	1kg×4袋(1粒約7g)

キャラメルソルトチョコ

冷蔵

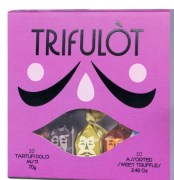


ホワイトチョコレートに、貴重なゲランド産の塩とキャラメルを合わせた、香り豊かなトリュフロットです。ティータイムのお供にピッタリです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	10ヶ月
商品コード	51560
荷姿	1kg×4袋(1粒約7g)

トリュフチョコ アソート

冷蔵



トリュフチョコ5種類(ホワイト、ブラック、ピスタチオ、キャラメルソルト、カプチーノ)が2個ずつ入ったアソートです。ギフトにオススメの製品です。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	51549
荷姿	70g×24



ジュスティ (バルサミコ酢)

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400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



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。

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

2メダル バルサミコ酢

常温



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。

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

3メダル バルサミコ酢

常温



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。

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

4メダル バルサミコ酢

常温



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。

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

5メダル バルサミコ酢

常温



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。

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

ホワイトバルサミコ酢

常温



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。トッレビアーノブドウを使用しフレンチオーク樽で5年熟成することで自然な甘みを引き出しています。魚、野菜との相性抜群です。

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

15年熟成バルサミコ酢（ラッフィナート） 常温



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。

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

30年熟成バルサミコ酢（エキストラヴェッキオ） 常温



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。

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

50年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ） 常温



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。

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

100年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ） 常温



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。

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

バルサミコクリーム クラシック 常温



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。

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

バルサミコクリーム 白ぶどう 常温



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。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65723
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム イチジク 常温



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。

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

バルサミコクリーム トリュフ 常温



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。

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

バルサミコクリーム ラズベリー

常温



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。

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

バルサミコクリーム ザクロ

常温



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。ウエ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。

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

バルサミコクリーム レモン

常温



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。

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

バルサミコクリーム バニラ

常温



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。

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

バルサミコクリーム オレンジ

常温



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。

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

バルサミコクリーム ショウガ

常温



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。

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

バルサミコクリーム リンゴ

常温



ふわっと香るリンゴの甘い風味が特徴です。ヨーグルトやバナナアイス、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。

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

バルサミコクリーム チェリー

常温



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、バナナアイスとご一緒にお召し上がりください。

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

バルサミコクリーム ストロベリー

常温



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。

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

バルサミコクリーム ポルチーニ

常温



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。

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

BIOバルサミコ酢 1メダル IGP

常温



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。

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

BIOバルサミコ酢 2メダル IGP

常温



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

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

BIOバルサミコ酢 3メダル IGP

常温



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。

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

バルサミコ BORDOLESE 250ml (4年熟成)

常温



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。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65765
荷姿	250ml×6

バルサミコビネガー

常温



業務用5Lサイズのバルサミコ酢です。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65720
荷姿	5L×2

フルーツビネガー アップル (バイオーダー) 常温



アップルビネガーの苦味とリンゴの甘みの絶妙なバランスが特徴で、非常に用途の広い製品です。ワインビネガー、ブドウ果汁、新鮮なリンゴ果汁をブレンドして作られたこのフルーツビネガーは、サラダ、調理した野菜や生野菜、生魚やグリルした魚、マリネや甘酸っぱいソースなど、日常的に使用できます。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	65760
荷姿	250ml×6

フルーツビネガー ザクロ (バイオーダー) 常温



ワインビネガーとグレープマストに新鮮なザクロ果汁を加えた、甘酸っぱいザクロは、フレッシュでバランスの取れたフルーツビネガーです。その心地よい酸味のおかげで、フレッシュサラダ、白身肉、魚、リゾット、調理した野菜にかけたり、アルコールやノンアルコールのカクテルの材料として使うのがおすすめです。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	65761
荷姿	250ml×6

フルーツビネガー ラズベリー (バイオーダー) 常温



ラズベリーは、フレッシュでバランスのとれたフルーツビネガーです。ワインビネガー、ブドウ果汁、新鮮なラズベリー果汁をブレンドし、多用途に使えます。サラダ、調理した野菜、生野菜、タコ、ジビエ、新鮮なフルーツと組み合わせたり、甘酸っぱいソースの材料として、魚や野菜のマリネに使ったりしてください。また、アルコール・カクテルやソフトドリンクにも最適です。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	65762
荷姿	250ml×6

フルーツビネガー イチジク (バイオーダー) 常温



イチジクは、甘く、濃厚で持続性のある風味が特徴です。甘く独創的な味わいの調味料なので、フルーツや野菜のサラダ、フレッシュチーズや熟成チーズ、リゾット、クリーミーなデザート、甘酸っぱいソースの材料と合わせて使うのがおすすめです。ブドウ果汁、ワインビネガー、イチジク果汁のみで作られています。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	65763
荷姿	250ml×6

フルーツビネガー ジンジャー (バイオーダー) 常温



ワインビネガーとグレープマストにジンジャー果汁を加えて作られるこの甘酸っぱいジンジャーは、ワインビネガーの甘酸っぱさとジンジャーのスパイシーさのバランスが絶妙で、フレッシュで軽い味わいです。フレッシュサラダ、調理した野菜、魚にかけたり、ソースやマリネに使ったり、アルコール・カクテルやソフトドリンクの材料としてもおすすめです。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	65764
荷姿	250ml×6



アリコ (バルサミコ酢)

イタリア北東部 エミリア・ロマーニャ州

アリコは、イタリア・エミリア＝ロマーニャ州モデナ県のソルバラ・ディ・ボンポルトに本拠を置く、バルサミコ酢の製造会社です。1980年代末に、家族の伝統とノウハウ、そしてモデナ産バルサミコ酢への情熱を基に設立されました。現在では、伝統と革新を融合させた製品づくりで高い評価を得ています。

アチエートバルサミコロドビコ

常温



トレッビアーノ種のブドウを使用し、伝統的な木樽で15年以上熟成。濃厚な香りと、甘味と酸味の絶妙なバランスが特徴です。チーズやグリル野菜、デザートにも最適な逸品。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	60ヶ月
商品コード	39101
荷姿	250ml×6



アグリフォルム (チーズ)

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 メッツァーノ 6ヶ月熟成

冷蔵



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。

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/½カット /ホール

ピアヴェ オロ 12ヶ月熟成

冷蔵



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。

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/½カット /ホール

アジアーゴ

冷蔵



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クィ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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	180日(ホール) /60日(工場加工品)
荷姿	1ホール(約14.6kg)
工場加工品:	100gブロック/250g不定貫 /1kg不定貫/¼カット/ホール

グラナパダーノスナック

冷蔵



9ヶ月以上熟成させたミルク風味の豊かなグラナパダーノスティックバー状の個包装にしました。1本あたり6.6gと良質なタンパク質をお手軽に美味しく摂取することが出来ます。ワインなどのおつまみにも大変良く合います。

産地	ヴェネト州
賞味期限	150日
商品コード	63517
荷姿	100g(20g×5個)×10



ベルティネッリ (チーズ)

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 15ヶ月熟成

冷蔵



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rikott、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。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	60日(他工場加工品) /30日(50gブロック)
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カット /パウダー

ミレッジマート 24ヶ月熟成

冷蔵



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。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	360日(1ホール) /60日(工場加工品)
荷姿	1ホール(約40kg)
工場加工品:	250g不定貫/1kg不定貫 /½カット/パウダー

パルミジャーノ・レッジャーノ 12ヶ月熟成

冷蔵



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。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	720日(1ホール) /30-60日(工場加工品)
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カット /パウダー

※加工品の為、ご相談ください。



ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァ (チーズ)

イタリア北西部 ロンバルディア州

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



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。

産地	ロンバルディア州
賞味期限	12ヶ月(150g) /30-60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 /パウダー

※加工品の為、ご相談ください。

アンジェロ バルファルディ(チーズ)

イタリア北東部 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



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	2ヶ月
商品コード	66706/66703/66704
荷姿	150g×12/200g×12 /1/8ホール

ゴルゴンゾーラ (ピカンテ)

冷蔵



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。

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

ゴルゴンゾーラ (クッキायオ)

冷蔵



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、パンや蜂蜜と一緒に召し上がりください。

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)

PON(ゴルゴンゾーラ&マスカルポーネ)

冷蔵



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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	35日
商品コード	66707
荷姿	190g×12

※注文最低数量ありの為、ご相談ください。

ラッテブスケ (チーズ)

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



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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	45日
商品コード	64525
荷姿	250g×8

リコッタ

冷蔵



牛乳の美味しさが楽しめる、さっぱりしたミルクィなチーズです。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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	35日
商品コード	64526
荷姿	250g×8

ストラッキノー

冷蔵



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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18日
商品コード	64527
荷姿	100g×12

バター

冷蔵



厳選した牛乳に乳酸菌を加えて発酵させたコクのあるバターです。牛乳本来のまろやかなギュッと閉じ込められており、さまざまな料理の風味を豊かにしてくれます。

産地	ヴェネト州
賞味期限	120日
商品コード	64528
荷姿	125g×10

※注文最低数量ありの為、ご相談ください。



ヴァーレビアンカ (チーズ)

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、モッツア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アレラチーズを世界中にお届けしています。

モッツアレラ ディ ブッフアラ

冷蔵



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

産地	カンパニア州
賞味期限	21日（夏期は16日）
商品コード	64525
荷姿	25g×5/25g×10/50g×5 /125g×1



ヴァルコラッテ (チーズ)

イタリア北東部 エミリア・ロマーニャ州

ヴァルコラッテ社は1914年に酪農場から始まりました。戦略的な製品を生産するようになり、ホテル・レストラン・カフェで調理しやすい冷凍モッツアレラを提供しています。研究と洗練により、伝統、職人技、製品の品質を守り続けています。

冷凍モッツアレラ(丸状)

冷凍



イタリア産の牛乳のみを100%使用して作られています。使い切りサイズの丸状で、スライスしたり、ちぎったりしてサラダやパスタなどにお使いください。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	73102
荷姿	200g×5

冷凍モッツアレラ(棒状)

冷凍



イタリア産の牛乳のみを100%使用して作られています。延棒状に成形されており、使い勝手が良く、スライスしやすい形状です。カプレーゼやピザにおすすめです。

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	73101
荷姿	1000g×1

FORMALACTIS**フォルマラクティス (チーズ)**

イタリア南西部 カンパニア州

イタリア第三の都市であるナポリで、5世代に渡り受け継がれてきた酪農の伝統と天然原料による高品質な乳製品をお届けしております。美味しく食べることへの情熱が、今日に至るまで高品質製品の開発へと駆り立て、長年に渡り希少な価値を生み出してきました。

冷凍牛乳モッツアレッタ(ダイス)**冷凍**

チーズがサイコロ型にカットされ、個別に冷凍されているため、使いたい分だけ取り出すだけ。ピザやグラタン、サラダ、パスタなど様々な料理にサクッと使えます。

産地	カンパニア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	79101
荷姿	2kg×4

冷凍牛乳モッツアレッタ(ブロック)**冷凍**

延棒状に成形されたブロックタイプは使い勝手が良く、スライスしやすい形状です。特にピザのトッピングとしてレストランやピザ職人から選ばれています。

産地	カンパニア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	79102
荷姿	1kg×12

冷凍モッツアレッタ ディ ブファラ**冷凍**

水牛ミルクの乳脂肪分は約8%と牛乳と比べて2倍以上も高いため、水牛ミルクならではの濃厚なミルクの味わいと独特な香りをお楽しみ頂けます。使いたい時にちょうど良い使い切りサイズ。スライスしたり、ちぎったりしてピザやグラタン、サラダ、パスタなど様々な料理にサクッと使えます。

産地	カンパニア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	79103
荷姿	250g(25g×10)×10

冷凍ブッラータ**冷凍**

モッツアレラチーズの袋の中に、クリームや細かく刻んだチーズが入っていてそれを包んでいます。濃厚なミルクの風味が豊かなブッラータは、前菜からメインのお料理、デザートまで幅広くお使いいただけます。

産地	カンパニア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	79104/79105
荷姿	200g(50g×4)×8/ 125g(125g×1)×12

冷凍ストラッチャテッラ**冷凍**

ブッラータの中に入っている、生クリームと細かくしたモッツアレラを刻んで混ぜ合わせたチーズです。カプレーゼや生ハム、果物、パスタやピザのトッピングにもオススメです。

産地	カンパニア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	79106
荷姿	250g×20



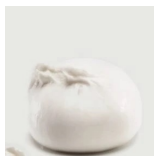
パラッツォ (チーズ)

イタリア南部 プッリャ州

1957年の創業以来、厳選された原材料を使用して高品質のチーズを製造しています。現在3代目となるパラッツォ家は、この地域の食文化の正統な表現である典型的なプッリャの乳製品を、栄養価にも常に着目して製造しています。その中でもムルジェッラは、地元の牧場から集められた牛乳を加工し、ホエースターターを用いて凝乳をすることで、香り、柔らかさ、風味、軽さといった独自の特徴を持ち、栄養成分が豊富な、真のプッリャらしい製品を得ることができます。

ブッラータ

冷蔵



モッツアレラチーズと生クリームを混ぜた「ストラッチャテッラ」と呼ばれるクリームを外皮に詰めて手作業で製造されています。その後、袋状になったブッラータを冷やし、包装します。滑らかで白い球体のようで、中心部はクリーミーでソフトな食感です。

産地	プッリャ州
賞味期限	22日
商品コード	85801/85805
荷姿	120g×6/200g(50g×4)

スモーク・ブッラータ

冷蔵



従来のブッラータに比べ、より濃厚な風味を持っています。自然な燻製工程により、クリーミーな中心部とは対照的に、スモークの風味が感じられますが、そのまま食べても、他のレシピに混ぜても完璧です。おすすめの食べ方は、パンに乗せて温め、トマトと組み合わせるのが抜群です。

産地	プッリャ州
賞味期限	22日
商品コード	85802
荷姿	100g×6

トリュフ・ブッラータ

冷蔵



最も洗練された食通の舌をも満足させられるよう作られた製品です。外側は繊細で内側は柔らかく、トリュフ ブッラータは、調味料なしでもそのまま、前菜の材料としても最適。栄養価の高い完全バランス食品です。タンパク質が豊富で、秋／冬のサラダ用の生野菜や温野菜にも、シンプルなレシピの付け合わせとしてもおすすめです。

産地	プッリャ州
賞味期限	22日間
商品コード	85803
荷姿	100g×6

ストラッチャテッラ

冷蔵



ブッラータの中に入っているクリーミーなフィリングがストラッチャテッラ チーズです。ほぐれたモッツアレラチーズと生クリームのミックスで、それ自体とても美味しいのですが、その他たくさんのレシピの材料にもなります。Murgellaのストラッチャテッラは、最高の品質基準に準拠しており、30年間オリジナルのレシピに従って製造されています。

産地	プッリャ州
賞味期限	15日間
商品コード	85804
荷姿	100g×6

※注文最低数量ありの為、ご相談ください。



コッピーニ (オリーブオイル)

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



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。

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



ガルッフォ (オリーブオイル)

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



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。

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	100ml×12/250ml×12/500ml×12/750ml×6/3L×4

エキストラ ヴァージン オリーブオイル
タリアーノ

常温



バランス良く、フルーティーでマイルドな仕上がり。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。

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	100ml×12/250ml×12/500ml×12/750ml×6/3L×4



ファツィオ(オリーブオイル)

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



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	46699
荷姿	250ml×12



カーザ オレタリア タッジアスカ (オリーブオイル)

イタリア北部 リグーリア州

カーザオレタリアタッジアスカは、2002年にリグーリア州アルマ・ディ・タッジアで誕生したブランドで、エクストラバージン・リグーリエールオイル、バルサミコ酢、ワインビネガー、調味料などを製造しています。“おいしさは美しさに包まれている”というスローガンのもと、イタリアの優れた食品を提供する食のコンセプトを掲げています。

ツイスト(塩水オリーブオイル)

常温



塩とEVオリーブオイルの調味料。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。

産地	リグーリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	75501
荷姿	250ml×6



金龍魚(米油)

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



米ぬか由来のγ-オリザノールと植物ステロールを3,000ppm、脂肪酸をバランスよく含んだ、食品添加物不使用の米油です。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。

産地	上海市
賞味期限	18ヶ月
商品コード	61708/61709(バイオーダー)
荷姿	16L×1(一斗缶)/10L×1(ペット)



フラテピエトロ (オリーブの実)

イタリア南部 プッリヤ州

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



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。

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

ブラックオリーブの実

常温



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プン焼きなど、特に温かい料理と相性抜群です。

産地	プッリヤ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	68502
荷姿	580ml×12



ピシヨッタ (オリーブの実)

イタリア南部 シチリア州

ピシヨッタ社は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。

グリーンオリーブの実 塩水漬け (種あり)

常温



洗抜き後、発酵させずに製品化。前菜に最適で、繊細でシンプルな味わいをお好みの方にぴったりです。サラダに入れたり、ワインのおつまみにも最適です。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55915
荷姿	180g×12

グリーンオリーブの実 塩水漬け (種なし)

常温



洗抜き後、発酵させずに、種を除いて製品化。前菜に最適で、繊細でシンプルな味わいをお好みの方にぴったりです。サラダに入れたり、カナッペやフォカッチャを豊かにするのに最適です。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55914
荷姿	150g×12

オリーブの実 塩水漬け (種あり)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55901/55902
荷姿	180g×12/310g×12

オリーブの実 塩水漬け (種なし)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55903/55904
荷姿	130g×12/260g×12

味付グリーンオリーブの実 オリーブオイル漬け(種なし)

常温



乾燥トマト、フェンネル、パセリ、にんにく等で味付けされオリーブオイル漬けされているオリーブの実。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オリーブオイル漬けにしました。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55916
荷姿	110g×12

味付オリーブの実 オリーブオイル漬け(種あり)

常温



乾燥トマト、フェンネル、パセリ、にんにく等で味付けされオリーブオイル漬けされているオリーブの実。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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55917
荷姿	130g×12

グリーンオリーブパテ

常温



渋抜き後、発酵させずに製品化致しました。グリーンオリーブのパテは、シンプルで食べやすく、ピンサやバケットに塗ってお召し上がりいただけます。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55918
荷姿	200g×12

ブラックオリーブパテ

常温



あえて渋抜きせず、塩水に漬け12～14ヶ月発酵しました。シチリアの最も古い伝統を受け継ぐ代表的な製品で、芳醇で濃厚な味わいが特徴です。パテは、ピンサやバケットに塗ってお召し上がりいただけます。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	55919
荷姿	200g×12

オリーブの実 アソート3種類1kg×3

常温



アソート3種類1kg。種類は、グリーンオリーブの塩漬け・オリーブの塩水漬け(漬し)・ピンクオリーブの塩水漬けと、発酵や製法の違いをお楽しみいただけるバラエティパックとなっています。

産地	シチリア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	55920
荷姿	1kg×3

フォンタネッラ(トマト製品)

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



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。ピッツアやパスタなど、様々な料理にお使いいただけます。

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

チョップドトマト

常温



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、パスタやピッツアにお使い下さい。

産地	カンパニア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	50306/50305
荷姿	400g×24/2500g×6

パッサータ

常温



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ます。

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

ROSSOCILIEGINO

ロッソチリエジーノ (トマト製品)

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、チェリートマトを贅沢に使用したソース、パッサータ、ブルスケッタなどのアグロモンテブランド製品を多数生産しています。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やダッテリーノトマトを採用し、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



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ます、伝統的なシチリアの味です。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37188/37377/37208
荷姿	330ml×12/330ml×2 /2000 g ×2

チェリートマトソース (バジル)

常温



シチリアの太陽をたっぷり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お使いください。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37257
荷姿	330ml×12

チェリートマトソース (とうがらし)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37258
荷姿	330ml×12

セミドライ チェリートマト オイル漬け

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37376
荷姿	200g×12

セミドライトマト オイル漬け

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37268/37360
荷姿	200g×12/290g×12

チェリートマト ブルスケッタ

常温



厳選したチェリートマトをたっぷりを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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37380/37375
荷姿	100g×12/200g×12

チェリートマト入りチェリートマトソース 常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37356/37389
荷姿	560g×8/2000 g ×2

シチリアーナペスト 常温



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一緒に楽しみください。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37387/37379
荷姿	100g×12/200g×12

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



アーティチョークをたっぷり使い、チェリートマトの濃縮された甘みと爽やかな酸味が絶妙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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37381/37368
荷姿	100g×12/200g×12

オリーブとチェリートマトのブルスケッタ 常温



イタリア料理に欠かせない食材、風味豊かな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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37382/37369
荷姿	100g×12/200g×12

イエローチェリートマトのパッサータ 常温



シチリアでも貴重な甘い品種のイエローチェリートマトを使用したピューレ。常に原料選びにこだわっており、濃厚でコクのある味わい。パスタのソースや、スープなどに。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37384/37383
荷姿	360g×12/2000 g ×2

アラビアータ チェリートマトパスタソース 常温



ローマの伝統的なレシピでチェリー・トマトによってシチリア風にアレンジされているソース。イタリアの台所の様な現地の味と香りを持っています。パスタなどに。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37222
荷姿	260g×12

ガーリック チェリートマトパスタソース 常温



シチリア産チェリートマトの甘みとニンニクの風味は、伝統的なイタリア料理において常に最高の組み合わせのひとつです。香り高いハーブや厳選された野菜も入り、伝統的な味わいをお届け。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37219
荷姿	260g×12

プッタネスカ風 チェリートマトパスタソース 常温



イタリアで「娼婦風」という意味を持つプッタネスカは、本場ナポリの伝統的なレシピで作られています。オリーブの独特な風味がユニークなこのソースは、強い個性と他にはない風味を持ち、パスタ料理を作るのに最適です。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37385
荷姿	260g×12

リコッタ チェリートマトパスタソース 常温



新鮮なリコッタチーズ（牛乳）とチェリートマトがクリーミーで深みのあるソースを作り出し、エキストラバージンオリーブオイルとハーブでさらに特別な味わいに仕上げました。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37218
荷姿	260g×12

ノルマ風 チェリートマトパスタソース 常温



厳選された原料を使用し、シチリアの伝統的なレシピに忠実に調理されています。茄子の風味とチェリートマトの甘みのコンビネーションが、シチリア島の味を再現した料理を生み出します。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37220
荷姿	260g×12

クラスターサルサ ダッテリーノ 常温



小ぶりで細長い形が特徴的な甘い品種のトマトから作られています。バジル、ニンジン、タマネギ、セロリ、エキストラバージンオリーブオイル、塩、砂糖で味付けされており、クリーミーで香り高い味わいです。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37378
荷姿	330ml×2

アグロモンテ ギフトセット缶 常温



ブルスケッタ100g 4種と人気のチェリートマトソースがセットになった、イタリアらしいギフトセット缶。特別なデザインで目を引くギフトセットです。赤と黒の2種。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37266（赤）/37267（黒）
荷姿	5種セット×1

オープンギフトBOX 常温



チェリートマトソースの4本オープンギフトセット。手土産やプレゼントに最適。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37386
荷姿	330ml×4



ガッロ/プリメルーチ (パスタ)

イタリア南部 シチリア州

ガッロ社のパスタは、原料に良質なシチ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。

【ロングパスタ】

カッペリーニ No.1

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48761
荷姿	500g×24
茹で時間	4分

バーミチェリ No.2 (φ1.45mm)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48704
荷姿	1000g×12
茹で時間	6分

スパゲッティーニ No.3 (φ1.60mm)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48706/48721
荷姿	1000g×12/500g×24
茹で時間	7分

スパゲッティ No.4 (φ1.90mm)

常温



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。

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
茹で時間	9分

スパゲットーニ No.5 (φ2.20mm)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48733
荷姿	1000g×12
茹で時間	10分

ブカティーニ No.6

常温



「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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48734
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

フェットチーネ No.9 (φ3.0mm)

常温



代表的な平打ちパスタのフェットチーネ。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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48722
荷姿	1000g×12
茹で時間	7分

フェットウツェ No.10 (φ4.56mm)

常温



フェ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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48708
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

リングィネ ピッコレ No.73 (φ2.40mm)

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48705
荷姿	1000g×12
茹で時間	7分

【ショートパスタ】

ステリーネ No.19

常温



星型の小さなパスタ。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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48739
荷姿	1000g×12
茹で時間	7分

アネロニ No.22

常温



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プン焼きにするのもおすすめです。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48749
荷姿	1000g×12
茹で時間	5分

ディタリ No.25

常温



「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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48740
荷姿	1000g×12
茹で時間	9分

エリコイダーリ コルティ No.29

常温



「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のはっきりした味付けのソースと合います。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48741
荷姿	1000g×12
茹で時間	11分

エリコイダーリ ルンギ No.30

常温



「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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48742
荷姿	1000g×12
茹で時間	11分

マリエ ディ ジート No.42

常温



マカロニのような筒状のショートパスタです。つるつる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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48712
荷姿	1000g×12
茹で時間	9分

マリエ ディ ジート リガーテ No.43

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48743
荷姿	1000g×12
茹で時間	10分

ペンネ ディ ジート No.46

常温



ペン先のように斜めに切られた細めの筒状のパスタです。表面に溝は無いタイプです。様々なソースでお楽しみください。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48744
荷姿	1000g×12
茹で時間	9分

ブッコリ No.48

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48723
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

エリケ No.50

常温



スクリュー状に巻かれたショートパスタです。中心と外側のヒダ部分で茹で上げた時の食感に違いがあり、中心はアルデンテに、ヒダはプリプリとした食感になります。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48745
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

スパカテッレ No.51

常温



「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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48724
荷姿	1000g×12
茹で時間	9分

カサレッチェ No.52

常温



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と入り込みます。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48709
荷姿	1000g×12
茹で時間	9分

リガトーニ No.54

常温



「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、特にアラビアータがよく合います。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48735
荷姿	1000g×12
茹で時間	12分

フジッリ No.55

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48710
荷姿	1000g×12
茹で時間	6分

ペンネリガーテ No.59

常温



斜めにカットされたペン先のような形の Pasta 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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48711
荷姿	1000g×12
茹で時間	10分

メッツェ ペンネ リガーテ No.60

常温



ペン先のように斜めに切られた短めで筒状の Pasta 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。

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
茹で時間	9分

ペンネ ディ ルーポ No.62

常温



ペン先のように斜めに切られた筒状の Pasta です。表面に溝は無いタイプです。様々なソースでお楽しみください。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48751
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

【ブロンズパスタ】

ジョランダ No.11

常温



きしめんのように平たい形に、片側だけ波打っている Pasta 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 Pasta やボロネーゼにおすすめです。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48730
荷姿	500g×20
茹で時間	8分

マルゲリータ No.12

常温



きしめんのように平たい形に、両側が波打っている Pasta 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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48731
荷姿	500g×20
茹で時間	8分

ファルファッレ No.57

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48718
荷姿	500g×24
茹で時間	10分

オレキエッテ No.68

常温



「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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48732
荷姿	500g×24
茹で時間	11分

フジッリ ブカティ No.69

常温



「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、モッツア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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48729
荷姿	500g×20
茹で時間	10分

スパゲット ルスティコ No.84

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48754
荷姿	500g×20
茹で時間	11分



コーペラティーバ アグリコラ プロドゥットーリ カッペリ(ケッパー) イタリア南部 パンテレリア島

カッペリは、1971年にケッパーの品質を保証するため、生産者たちによって設立された協同組合で、現在約250名が在籍。生産地であるシチリア州のパンテレリア島は、見渡す限りケッパーの農地が広がり、年間約150tが収穫され、イタリア国内だけではなく世界中に輸出されています。

ケッパーの塩漬け

冷蔵



ケッパーの育成に適した豊かな土壌と、太陽の光をたっぷりと浴びて栽培されたパンテレリア産ケッパーを塩漬けにして熟成しました。収穫の時期になると、生産者たちは日が昇る前に手でつばみを収穫。熟成したケッパーは濃厚な香りが特徴で、口に含むと程よい塩気と心地よい苦味が広がります。トマトソースパスタにオリーブの実とケッパーを入れて「プッタネスカ」風のパスタに。また、フレッシュサラダにお使い頂くのもおすすめです。

産地	パンテレリア島
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37187
荷姿	200g×50



AGOSTINO RECCA

レッカ(アンチョビ)

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



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 50g・710g)

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。

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> 50g×25/710g×12<缶>

アンチョビ ケイパー入り

冷蔵



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37230
荷姿	90g×24

アンチョビ オイル漬け プレーン

冷蔵



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37261
荷姿	60g×12

アンチョビ オイル漬け 唐辛子

冷蔵



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 Pasta、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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37262
荷姿	60g×12

コラトゥーラ

冷蔵



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37231
荷姿	100ml×12

アンチョビ オイル漬け イタリアンパセリ

冷蔵



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37263
荷姿	60g×12

アンチョビペースト

冷蔵



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。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37265
荷姿	60g×24

オリベーリ (ポルチャーニ)

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この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。

冷凍ポルチャーニ (ダイス)

冷凍



甘く繊細な味わいの香り高いポルチャーニを、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。

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

冷凍ポルチャーニ (スライス)

冷凍



ポルチャ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、リゾットやピザの具材として、お楽しみください。

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

冷凍ポルチャーニ (ホール)

冷凍



甘く繊細な味わいの香り高いポルチャーニを、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。

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	68826
荷姿	500g×1



ディ マルコ (ピンサ製品)

イタリア中西部 ラツィオ州

ディマルコ社の創業者コッラード氏は、ローマでパン製造業を営む家系の出身。彼は病院の栄養士だった夫人との出会いをきっかけに、老若男女が楽しむことができ、消化の良いピッツァを作りたいという思いから、1970年代より美味しく自然でヘルシーな食品を開発するための研究を開始。カロリーが少ないミックス粉(米粉、大豆粉、小麦粉)で作られたピンサを2001年より販売しております。

冷凍ピンサ ロマーナ クラシック(業務用)

冷凍



ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を楕円形に形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20902/20915/20909/20910/20916
荷姿	100g×45/130g×20/ 180g×20/230g×20/ 600g×16

冷凍ピンサ ロマーナ クラシック(小売用)

冷凍



小売用に1枚ずつ小分けにされた商品です。ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を楕円形に形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20907
荷姿	230g×8

冷凍ピンサ ロマーナ ラウンド(業務用)

冷凍



ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を丸形に形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20908
荷姿	130g×50

冷凍ピンサ ロマーナ ラウンド(小売用)

冷凍



小売用に1枚ずつ小分けにされた商品です。ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を丸形に形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20904
荷姿	130g×10

冷凍 プッチャ

冷凍



ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を食べやすいようにバーガータイプに形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20911
荷姿	100g×35

冷凍 グルテンフリーピンサ

冷凍



グルテンフリーのピンサには、エンドウ豆のタンパク質、キノア粉、米サワードウ、ビーツやサイリウム由来の植物繊維の一部などの原材料を使用しています。製品には、グルテン除去加工された小麦粉、キサンタンガムやグアーガムなどの増粘多糖類の使用することなく、糖分が削減され、繊維とタンパク質が維持されています。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20912
荷姿	250g×10

冷凍 ソリージ

冷凍



ローマ生まれの小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた生地を食べやすいようにサンドウィッチタイプに形成。72時間と長時間発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるでんぷん質やグルテンの分解が進み、消化しやすく、カリカリふわふわ食感が特徴。

産地	ラツィオ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	20917
荷姿	120g×35



メリット (蜂蜜)

イタリア南部 シチリア州

古代から続く人間とミツバチとの関係を象徴するため、今日の蜂蜜という言葉の由来と考えられている古代ヒッタイト語の「メリット」という言葉を社名に冠している。シチリア島のみで採取され、有機農法のみを使用し、汚染源がない場所で巣箱を管理している。良質で純粋、そして豊富な健康成分を特徴とする蜂蜜。

オレンジブロッサムハニー

常温



シチリア州トラパニ県の柑橘系の花の蜜のみを使った蜂蜜。イタリアでは、柑橘類の蜂蜜が最も一般的に生産されており、高い評価を得ています。

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	70618
荷姿	125g×24

ディルハニー

常温



セリ科（ディルやフェンネル、ニンジンも属する科）に属する植物であるリドルフィア花の蜜から作った蜂蜜。トラパニ県の夏の牧草地で生産されています。

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	70613
荷姿	125g×24

スーラハニー

常温



南イタリアの自生植物であるヘディサラム コロナリウムの蜜から採った蜂蜜。春に赤い花をつけ、牧草としても使われる。トラパニ県の春の牧草地で生産されています。

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	70616
荷姿	125g×24

ワイルドフラワーハニー

常温



シチリア州トラパニ県の複数の花の蜜からとれる蜂蜜。年によって季節や産地が異なり、色や風味の変化が楽しめる。普段遣いのテーブルハニーとして、温かい飲み物やデザートに最適。

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	70615
荷姿	125g×24



パリアーニ(ナッツ製品)

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 50%

常温



濃厚なシチリア産ピスタチオを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。

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

ヘーゼルナッツ&ココアクリーム 50%

常温



濃厚なピエモンテ産ヘーゼルナッツIGPペーストを種原料とし、高い割合で使用するというアイディアから生まれた、高級無水スプレッドクリームです。パンやジェラートに合います。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	99706
荷姿	100g×12

アーモンドクリーム 50%

常温



シチリア産アーモンドのピュアペーストを50%使用した、濃厚なアーモンド風味の無水スプレッドクリームです。スイーツを合わせてお楽しみください。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	99707
荷姿	100g×12

ヘーゼルナッツクリーム 50%

常温



ピエモンテ産ヘーゼルナッツIGPを50%使用した、ヘーゼルナッツの風味豊かな無水スプレッドクリームです。スイーツやアイスクリームに混ぜても楽しめます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	99708
荷姿	100g×12

ピスタチオペースト 100%

常温



100%シチリア産ピスタチオの殻と皮を剥き、ローストして風味を高めクリーミーで流動性のあるペースト上に粉砕しました。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	99709
荷姿	100g×12

ヘーゼルナッツペースト 100%

常温



味、香り、保存性において世界最高とされるトンダ・ジェンティーレ・トリロバスタ種のヘーゼルナッツを使用したペースト。クオーネ地区で栽培され、IGPにより保証されています。焙煎することで、果実のアロマが引き立ちます。生の果実を精製しました。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	99704
荷姿	100g×12

ローストアーモンドペースト 100%

常温



シチリア産アーモンドの皮むきと中煎りを粉碎し、20ミクロン以下に精製した滑らかなペーストです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	99705
荷姿	100g×12



ヴェッリ サポーリ デッレ エトナ(ナッツ製品)

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



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。

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

ピスタチオクリーム

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	68902/68910/68905
荷姿	190g×24/90g×40/30g×150



ロイゾン(パネットーネ)

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



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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月/9ヶ月
商品コード	83025/83012
荷姿	100g×36/500g×12

パネットーネ アマレーナ

常温



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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	83027
荷姿	100g×36

パネットーネ ダブルチョコレート

常温



クラシックなミニパネットーネは、柔らかくてよく伸びる生地に、おいしいダークチョコレートチップが飾られています。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	83026
荷姿	100g×36

パネットーネ チョコレート

常温



甘さ控えめのビターチョコレートが、しっとり&ふわふわの生地と合わさり、食べたなら止まらない商品。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83024
荷姿	500g×12

パネットーネ 塩キャラメル

常温



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。口いっぱいひろがるキャラメルをお楽しみください。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83018
荷姿	600g×12

パネットーネ グランカカオ

常温



表面は典型的な背の高いパネットーネ型の断面をしており、生地にダークチョコチップとチョコレートクリームがたっぷり入っています。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83017
荷姿	600g×12

パネットーネ ピスタチオ&抹茶

常温



香り豊かな抹茶&貴重なプロンテ産ピスタチオを混ぜ込んだホワイトチョコレートでコーティング。さらに、濃厚なピスタチオクリームが入った甘すぎないちょっと贅沢なパネットーネ。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83019
荷姿	600g×12

パネットーネスライス クラシック

常温



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。マダガ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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83013
荷姿	70g×18

パネットーネスライス アマレーナ

常温



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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83014
荷姿	70g×18

パネットーネスライス マンダリン

常温



黄金色の生地の中にレーズン、チャクク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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	9ヶ月
商品コード	83015
荷姿	70g×18

TOSA ブラックハバナ

常温



濃厚でありながら洗練された味わいが際立つ、職人技が光るショートクラストケーキ。サクサクのココアショートクラストを土台に、ダーククチョコレートの気品と、ラム酒のまろやかで奥深い香りが見事に調和。フランジパーヌととろけるようなフィリングがその魅力をさらに引き立て、大胆かつ独創的な味わいのハーモニーを奏でます。

産地	ヴェネト州
賞味期限	
商品コード	
荷姿	300g

TOSA ヘーゼルナッツ塩キャラメル

常温



香ばしいショートクラストに、フランジパーヌの豊かな風味、塩バターキャラメルクリーム、まろやかなヘーゼルナッツが重なり合います。キャラメルとナッツにバニラが優しく寄り添い、芳醇で魅惑的な味わいに。PGI「ピエモンテ」ヘーゼルナッツ、生クリーム、放し飼い卵など、厳選素材を使用。

産地	ヴェネト州
賞味期限	
商品コード	
荷姿	300g

TOSA チョコレート塩キャラメル

常温



塩キャラメルクリームのコク深いフランジパーヌに、なめらかなダークチョコレートの層を重ね、濃厚でありながら上品な味わいに仕上げました。キャラメルとココアの絶妙なブレンドに、バニラの優しい甘みが広がり、心ほどける余韻を演出します。

産地	ヴェネト州
賞味期限	
商品コード	
荷姿	300g

TOSA フォンダンテ

常温



ココアのショートクラスト生地、アーモンド香るフランジパーヌと、なめらかなダークチョコレートフィリングが重なり、深く豊かな味わいを生み出します。新鮮なクリーム、放し飼いの卵、チョコレートなど、厳選素材を惜しみなく使用し、濃厚で魅惑的な一品に仕上げました。

産地	ヴェネト州
賞味期限	
商品コード	
荷姿	300g

TOSA チョコレート

常温



ココアを練り込んだ生地、アーモンド香るフランジパーヌと、なめらかなミルクチョコレートフィリングが溶け合い、バニラの優雅な香りがその風味を一層引き立てます。新鮮なクリーム、アルプスの山のバター、放し飼いの卵など、選び抜かれた素材を贅沢に使用し、繊細で芳醇な味わいに仕上げました。

産地	ヴェネト州
賞味期限	
商品コード	
荷姿	300g

パネットーネ ピーチマリー

常温



みずみずしい桃の繊細な甘さと、ローズマリーの芳醇な香りが織りなす、洗練された味わいのハーモニー。美しい黄金色の生地には、セミキャンディ加工された桃が贅沢に練り込まれ、桃のクリームとローズマリーの香りがふんわりと広がります。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	
荷姿	600g



ミキエラン(ジェラート)

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



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。

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

ストロベリー

冷凍



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。

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

マンゴー

冷凍



インド産トタブ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。

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

チョコレート

冷凍



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。

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

ヘーゼルナッツ

冷凍



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。

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

アマレーナ

冷凍



チェリー製品の老舗であるファブ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 of 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。

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

ティラミス

冷凍



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。

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

カプチーノ

冷凍



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。

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

ストロベリー ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



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。蓋の内側にスプーンがついているので、いつでも食べることができます。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97911
荷姿	135g×15

ストラッチャテッラ ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



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。内蓋にスプーン付き。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97913
荷姿	135g×15

ストラッチャテッラ

冷凍



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。

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

マンゴー ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



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。内蓋にスプーン付き。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97912
荷姿	135g×15

カプチーノ ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



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。内蓋にスプーン付き。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97914
荷姿	135g×15

DOSE da MAR マンゴー (パイオーダー)

冷凍



甘くて繊細な風味と強烈にエキゾチックな香りを持つ、カラフルな果物であるマンゴーのピューレです。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97916
荷姿	2,200ml×2

DOSE da MAR ストロベリー (パイオーダー)

冷凍



自然な熟成を守り、高品質を保証するため、南部またはヴェネト州の保護栽培で栽培されたイタリア産イチゴを使用した、甘くて心地よいシャーベットです。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97917
荷姿	2,200ml×2

DOSE da MAR ピスタチオ(パイオーダー)

冷凍



ピスタチオはこの伝統の代表格であり、南イタリアで専門的に栽培され、精製されています。ブロンテ品種が、ドーゼ ダ マールに特徴的で永続的な風味を与えてくれます。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97918
荷姿	2,200ml×2

DOSE da MAR チョコレート(パイオーダー)

冷凍



高級ラインのチョコレートは、心地よい苦味と持続的な花とフルーティーな香りが特徴です。滑らかな舌触りで、濃厚な口溶けです。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97919
荷姿	2,200ml×2

DOSE da MAR ヘーゼルナッツ(パイオーダー)

冷凍



ドーゼ ダ マールには最高のヘーゼルナッツのみが使用されています。完璧な丸み、白い果肉、強烈な香りは熟練した加工によるものです。特に、焙煎プロセスはその特性を維持し、味の力強さと持続性を高めています。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97920
荷姿	2,200ml×2

フレッシュアズ (フリーズドライ製品)

ニュージーランド北島北部 オークランド

FRESH AS°

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



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。

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

パイナップル チャンク

常温



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。

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

マンダリン セグメント

常温



アジア産オレンジのフレッシュな香りと甘みに、サクサクと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。

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

ラズベリー ホール

常温



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。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63608
荷姿	30g×10

ブルーベリー スライス

常温



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、各種デザートへのトッピングにもおすすめです。

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

プラム スライス

常温



ニュージーランドのホークスベイベイ産の深い甘みを持つブラックドリスプラムをスライスし、フリーズドライして、サクサクとした濃厚なプラムスライスを作りました。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63615
荷姿	30g×10

パッションフルーツ パウダー

常温

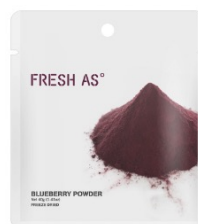


甘くてエキゾチックなベトナム産パッションフルーツの果肉をフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。濃厚な色と風味が特徴の商品です。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63629
荷姿	40g×10

ブルーベリー パウダー

常温

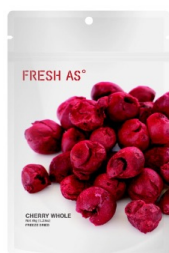


ニュージーランドのホークスベイ産の完熟したブルーベリーをフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。美しい紫色が特徴です。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63655
荷姿	40g×10

チェリー ホール

常温

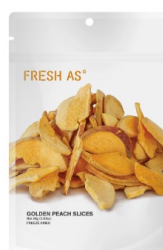


ヨーロッパのマケドニア地方産の濃い赤色のチェリーを丸ごとフリーズドライにしました。驚くほどサクサクとした酸味のあるチェリーです。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63656
荷姿	35g×10

ゴールドデンピーチ スライス

常温



ニュージーランドのホークスベイ産の太陽の光を浴びて熟した黄金色の桃をスライスし、フリーズドライにしました。カリカリとした食感が特徴です。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63654
荷姿	26g×10

プラム パウダー

常温



ニュージーランドのホークスベイ産の深い甘みを持つブラックドリスプラムをフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。鮮やかな色で濃厚なのが特徴です。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63624
荷姿	40g×10

ロステン(シードスナック)

フィンランド トウルク

ROSTEN

ロステン社は、1939年創業のフィンランドのファミリーベーカリーです。こだわりの原材料を使用してベーカリー商品を作っています。職人技を駆使した伝統的なパン作りや現代的なアレンジまで幅広くこだわっています。



フィンランドで最も人気のあるシードクリスプブレッドローステンのシードクリスピーは、食物繊維が豊富で、良質な脂肪酸、ビタミン、ミネラルを含んでいます。私たちは、保存料や添加物を一切使用せず、このクリスピーなおいしさを毎日お届けしています。複数のフレーバーがあり、グルテンフリー、高タンパク質、ビーガンオプションなどきつとお気に入りの一つが見つかります。

チアシード&キヌア

常温



シード含有量66%

ひまわりの種(EU), オーツ麦, ごま, 植物油, チアシード, キヌア, 食塩, タピオカでんぷん, グルテンフリー, ビーガン, 高繊維質, 無添加, 乳糖不使用, 酵母不使用

産地	トウルク
賞味期限	300日
商品コード	74604
荷姿	170 g × 11

ハーブ&海塩

常温



シード含有量57%

ひまわりの種(EU), オーツ麦, ごま, 植物油, チアシード, ポテトフレーク, 食塩, ローズマリー, タイム, オレガノ, セイボリー, セージ

産地	トウルク
賞味期限	300日
商品コード	74605
荷姿	170 g × 11

セサミ&アマニ

常温



シード含有量85% 製品100gあたりプロテイン21g

ひまわりの種(EU), かぼちゃの種, アマニ, ごま, 植物油, オーツ麦, 食塩/増粘剤(サイリウムシードガム) 高タンパク・低糖質・酵母不使用・高繊維質・ビーガン

産地	トウルク
賞味期限	300日
商品コード	74606
荷姿	170 g × 11

スペルト小麦&オーツ麦

常温



シード含有量57%

ひまわりの種(EU), ごま, オーツ麦, ライ麦粉, アマニ, 植物油, スペルト小麦, 食塩

産地	トウルク
賞味期限	300日
商品コード	74607
荷姿	170 g × 11

オーツ麦&チアシード

常温



シード含有量64%

ひまわりの種(EU), ごま, オーツ麦, 植物油, チアシード, ハチミツ, 食塩

産地	トルク
賞味期限	300日
商品コード	74608
荷姿	170 g×11

かぼちゃ&アマニ

常温



シード含有量72%

ひまわりの種(EU), ごま, アマニ, かぼちゃの種, ライ麦粉, オーツ麦, スペルト小麦, 植物油, 食塩.

産地	トルク
賞味期限	300日
商品コード	74609
荷姿	170 g×11

シードブースト ごま&チアシード

常温



スタンダードで食べやすい一口サイズのスナック。ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシードなど様々な種子からできており、そのまま食べても美味しいですが、多用途にお使いいただけます。種子を最大63%含。

産地	トルク
賞味期限	10ヶ月
商品コード	74601
荷姿	70 g×16

シードブースト クランベリー&チョコチップ

常温



甘すぎず、お子様でも食べやすい一口サイズのスナック。ひまわりの種、オーツ麦、ごま、ダークチョコレート、クランベリーなど様々な種子からできており、そのまま食べても美味しいですが、ヨーグルトにもおすすめです。種子を最大46%含。

産地	トルク
賞味期限	10ヶ月
商品コード	74602
荷姿	70 g×16

シードブースト ガーリック&唐辛子

常温



しっかりとした味わいで、大人向けの一口サイズスナック。ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシード、にんにく、唐辛子など様々な種子からできており、そのまま食べても美味しいですが、砕いてサラダにかけても美味しくいただけます。種子を最大58%含。

産地	トルク
賞味期限	10ヶ月
商品コード	74603
荷姿	70 g×16



ポラーラ(ソフトドリンク)

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



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。

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

ガッソーサ

常温



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。

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

アランチャ ロッサ

常温



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。

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

チェドラータ

常温



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。

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

スプマ

常温



オレンジのような爽やかな風味に、キャラメルのような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。

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

レモン&ジンジャー

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86311
荷姿	275ml×24

ジンジャービール（ノンアルコール）

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86312
荷姿	275ml×24

ピンクグレープフルーツ

常温



鮮やかでフルーティー。柑橘系でほんのり甘いピンクグレープフルーツは、ウォッカやジンなどのライトスピリッツにぴったりです。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86318
荷姿	200ml×24

BIOリモナータ(バイオーダー)

常温



フェミニネッロ種の有機シラクーサPGI有機レモンを15%使用した柑橘系炭酸飲料は、甘みが最も魅力的な特徴の1つです。情熱と伝統を尊重して育てられたレモンは、並外れた香りと独特の味で知られており、世界最高のレモンの一つとされています。甘みと酸味のバランスが絶妙で、酸味が生き生きとした力強い味わいです。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86313
荷姿	275ml×12

BIOマンダリン（バイオーダー）

常温



シチリア産の有機オレンジ果汁を17%使用した、フルーティーな香りと芳醇な甘さの柑橘系炭酸飲料です。環境とシチリアの農業の伝統を尊重し、一口一口に原材料の品質と産地へのこだわりが感じられます。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86315
荷姿	275ml×12

カクテル（ノンアルコール）

常温



心地よい苦味の強烈なミックス。スパイシーさと柑橘系の香りが不思議なバランスで、食前酒として最適です。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86317
荷姿	200ml×24

ジンジャービール（ノンアルコール）

常温



少し濁った見た目と強烈なジンジャーの香り。生姜の刺激的な味わいとレモンの柑橘系の後味により、口中をリフレッシュさせ、活力を与えてくれます。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86319
荷姿	200ml×24

BIOアランチャロッサ(バイオーダー)

常温



シチリア産の有機ブラッドオレンジジュースを22%使用した、フレッシュでフルーティな柑橘系炭酸飲料です。柑橘系の香りとほのかな甘みの絶妙なバランスが特徴です。島の太陽の暖かさ、独特のテロワール、地元農家の熟練した仕事の賜物です。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	80314
荷姿	275ml×12

BIOメログラーナ（バイオーダー）

常温



15%の有機ザクロを使用した炭酸飲料です。必須栄養素が豊富に含まれ、活力をもって一日を過ごすためのサポートを促します。健康に気を使っている方にお勧めしたい商品です。

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86316
荷姿	275ml×12



ユーロフード(ソフトドリンク)

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



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。

産地	シチリア州
賞味期限	7ヶ月
商品コード	47201
荷姿	1000ml×6

有機レモンジュース

常温



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。

産地	シチリア州
賞味期限	10ヶ月
商品コード	47203
荷姿	250ml×12



ルリジア(ソフトドリンク)

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 (バイオーダー)

常温



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。

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

ガッゾーサ (バイオーダー)

常温



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。

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

スパークリングウォーター (バイオーダー)

常温



そのまま源泉からボトリング。そこにほんの少し、天然の炭酸を加えてスパークリングに仕上げています。安全性にもこだわり、自社ラボで1日に何度も検査を行って品質を確認しています。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37810/ 37809/ 37808
荷姿	330ml×20/ 500ml×12/ 750ml×12

antipodes

WATER COMPANY LIMITED

アンティポデーズ(ミネラルウォーター)

ニュージーランド 北島北東部 ペイ・オブ・ブレンティ湾

アンティポデーズは、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、Carbon Zero 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



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。

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

ミネラルウォーター スパークリング

常温



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。

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

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。

プライベートブランド商品

黒トリュフソルト

常温



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。

賞味期限	18ヶ月
商品コード	90624/90586/901020
荷姿	25g×12/50g×6 /60g×8

白トリュフソルト

常温



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。

賞味期限	18ヶ月
商品コード	90625/90585/901021
荷姿	25g×12/50g×6 /60g×8

サーレディロッチャ(フィノ)

常温



イタルカリ社のサーレディロッチャ岩塩フィノ(細粒)タイプ。シチリア産の原料を使い、全てシチリア島内で生産されています。使い方は、パスタの茹で塩としてはもちろん、ソースの味付け、お肉料理の下味など、様々のお料理にお使いいただけます。

商品コード	80387
荷姿	500g×10

サーレディロッチャ(グロッソ)

常温



イタルカリ社のサーレディロッチャ岩塩グロッソ(大粒)タイプ。シチリア産の原料を使い、全てシチリア島内で生産されています。パスタの茹で塩としてや、ステーキなどのお肉料理にも最適です。

商品コード	80388
荷姿	500g×10

ゆず塩(スタンダード)

常温



フレッシュアズ社のゆずのフリーズドライをパウダーにし、沖縄の青い海塩と合わせました。華やかなゆずの香りが口に広がり和食料理にアクセントを加えてくれます。天ぷらやお刺身、お豆腐や温野菜など和食料理と共にお楽しみください。パッケージもおしゃれなのでギフトとしても喜ばれる商品となっております。

商品コード	901057
荷姿	30g×10

ゆず塩(10%増量タイプ)

常温



フレッシュアズ社のゆずのフリーズドライをパウダーにし、沖縄の青い海塩と合わせました。華やかなゆずの香りが口に広がり和食料理にアクセントを加えてくれます。ゆず塩スタンダードver.よりゆずパウダーを10%増量。お料理のアクセントに。心地良いゆずの香りが口いっぱい広がります。

商品コード	901058
荷姿	30g×10

ボラボラ島の海の塩

常温



ボラボラ島の海の塩は、海からの贈り物であり、職人技の極みにある塩です。世界で最もきれいな海水から生産されて太陽と風によって優しく乾燥、手作業で厳選されます。その食感だけでなく、風味や繊細さにおいても独特で、あらゆる創造的な料理にエキゾチックな風味を加えます。料理の味を引き立てる調味料として最適です。

商品コード	901036/901037
荷姿	30g×20/100g×10

タヒチの海の塩

常温



タヒチの天日塩は、太平洋の太陽と風の下で生まれ、タヒチとその島々の塩職人と協力して伝統的な方法で生産・収穫されたお塩です。あらゆる料理の味を引き立てる調味料として最適です。

商品コード	90625/90585/901021
荷姿	25g×12/50g×6 /60g×8

バスソルト(死海の塩)

常温



死海の塩は、中東イスラエルにある地球上最も低い海拔マイナス約400mの死海からできたお塩から作られています。パッケージは環境にやさしい、PETボトルから作った包材、バイオマス配合のスプーンを使用しております。無香料、無着色なので安心してご利用いただけます。

商品コード	901026
荷姿	200g×10

バスソルト (ボリビアの塩)

常温



ボリビアの塩は、南東ボリビア、アンデスの大地で長い年月をかけ、地層に閉じ込められた水分が蒸発してできたピンク色の岩塩で作られています。

商品コード	901027
荷姿	200g×10

冷凍ピッツァ マルゲリータ

冷凍



本格ナポリ風クラフト生地、フォンタネッラのパッサータとヴァルコラッテの冷凍モッツアレラを使用したピッツァ。小麦の豊かな香味をお楽しみ下さい。

賞味期限	8ヶ月
商品コード	72601
荷姿	245mm×18

冷凍ピッツァ クワトロフォルマッジ

冷凍



ヴァルコラッテの冷凍モッツアレラ、ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァのグラナパダーノパウダー、その他ゴルゴンゾーラとマスカルポーネを使用した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。

賞味期限	8ヶ月
商品コード	72602
荷姿	245mm×18

JAPAN SALT

JAPANSALT

ジャパンソルト株式会社

お気軽にお問い合わせ下さい。

本社〒100-0005
東京都千代田区丸の内3-2-3
丸の内二重橋ビル21階
TEL. 03-5843-7777
FAX. 03-3527-9994

東京支店〒100-0005
東京都千代田区丸の内3-2-3
丸の内二重橋ビル21階
TEL. 03-5843-7778
FAX. 03-3527-9994

栃木支店〒323-0061
栃木県小山市大字卒島2104
TEL. 0285-37-2100
FAX. 0285-37-2101

長野支店〒386-0027
長野県上田市常磐城2259-2
TEL. 0268-29-4080
FAX. 0268-29-4081

大阪支店〒552-0004
大阪府大阪市北区中之島2-3-33
大阪三井物産ビル13F
TEL. 06-6599-0240
FAX. 06-6599-0241

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

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

埼玉支店〒323-0061
栃木県小山市大字卒島2104
TEL. 0285-37-2115
FAX. 0285-37-2116

福島支店〒963-8004
福島県郡山市中町1-22
郡山大同生命ビル502
TEL. 024-953-4083
FAX. 024-953-4084

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

いわき営業所 〒971-8124
福島県いわき市小名浜住吉字砂田1番地
TEL. 0246-58-6881
FAX. 0246-58-6880

岐阜支店〒501-0232
岐阜県瑞穂市野田新田4057-1
TEL. 058-327-3851
FAX. 058-327-4616

新潟支店〒954-0076
新潟県見附市新幸町9番4号
TEL. 0258-66-1771
FAX. 0258-66-1772



JAPANSALT
ホームページ



オンライン
ショップ



クックパッド



LINE



Instagram



Facebook



YouTube



メルマガ