



JAPANSALT FOOD CATALOG



もくじ

ヴェネト州		エミリア・ロマーニャ州	
AGRIFORM(チーズ)	3	GIUSTI(バルサミコ酢)	10
LATTEBUSCHE(マスカルポーネ)	4	BERTINELLI(チーズ)	14
LOISON(パネットーネ)	5		
MICHIELAN(ジェラート)	7		
ロンバルディア州		ピエモンテ州	
POLENGHI(冷凍モッツアレラ)	15	ANGELO BARUFFALDI(ゴルゴンゾーラ)	17
LATTERIA SOCIALE MANTOVA(チーズ)	16	LURISIA(ソフトドリンク)	18
		TARTUFLANGHE(トリュフ製品)	19
		OLIVERI(冷凍ポルチーニ)	23
		PARIANI(ピスタチオクリーム)	24
		PRINCIPATO DI LUCEDIO(アルボリーノ米)	25
ウンブリア州		プッリャ州	
COPPINI(オリーブオイル)	26	FRATE PIETRO(オリーブの実)	29
		PALAZZO(ブッラータ、ストラッチャテッラ)	30
カンパニア州		ニュージーランド	
FONTANELLA(トマト製品)	27	FRESH AS(フリーズドライ製品)	48
VALLEBIANCA(モッツアレラ)	28	ANTIPODES(ミネラルウォーター)	50
シチリア州		中国	
EURO FOOD(ソフトドリンク)	32	金龍魚(こめ油)	51
FAZIO(オリーブオイル)	33		
GALLUFFO(オリーブオイル)	34	プライベートブランド	
PRIMELUCI(パスタ)	35	トリュフソルト	52
POLARA(ソフトドリンク)	39	冷凍ピッツァ	52
PROAGRI(オリーブの実)	41	バスソルト	53
RECCA(アンチョビ・ケイパー)	42		
ROSSOCILIEGINO(トマト製品)	44		
VERI SAPORI DELL' ETNA(ピスタチオクリーム)	46		
Melit(はちみつ)	47		

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	〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-8-30	TEL:03-5843-7777 FAX:03-3527-9994
東京支店	〒162-0825 東京都新宿区神楽坂6-8-30	TEL:03-5843-7778 FAX:03-3527-9994
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
山福支店	〒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 大阪市港区夕風2-18-7 DuoKINKIビル5・6F	TEL:06-6599-0240 FAX:06-6599-0241
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
高山営業所	〒506-0808 岐阜県高山市松本町194	TEL:0577-32-0726 FAX:0577-32-1617



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China

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：100gブロック/250g不定貫
/1kg不定貫/½カット
/ホール

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
/½カット/ホール

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
/¼カット/ホール

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。



※加工品の為、ご相談ください





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。



ストラッキノー

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。



バター

冷蔵

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

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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China

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: 83025/83012/83021
荷姿: 100g×36/500g×12
/750g×6

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。



パネトーネ 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: 83027
荷姿: 100g×36

黄金色の生地の中にレーズン、チェリーが詰まったパネトーネです。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。



パネトーネ チョコレート

常温

産地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83026
荷姿: 100g×36

クラシックなミニパネトーネは、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。



パネトーネ チョコレート

常温

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

甘さ控えめのビターチョコチップが、しっとり&ふわふわの生地と合わさり、食べ始めたら止まらない商品。



パネトーネ 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。口いっぱいひろがるキャラメルをお楽しみください。

パネトーネ 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



表面は典型的な背の高いパネ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。

パネトーネ チョコレート&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: 83022
荷姿: 750g×6



甘さ控えめのビターチョコチップが練り込まれたしっとり&ふわふわの生地に、あまじよっぱさがクセになる塩キャラメルクリームが入った贅沢なパネトーネ。

パネトーネ ピスタチオ&抹茶

常温

産地: ヴェネト州
賞味期限: 9ヶ月
商品コード: 83019
荷姿: 750g×6



香り豊かな抹茶&貴重なブ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トーネ。

パネトーネ 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: 83023
荷姿: 750g



フレッシュバター、牛乳、生クリームを使用した生地に、香り高いマンダリンの砂糖漬けとマダガスカル産マナラバニラ、ジューシーなレーズンを使用。

パネトーネスライス 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の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、伝統的なパネトーネです。

パネトーネスライス 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。



- Veneto
- Emilia-Romagna
- Lombardia
- Piemonte
- Toscana
- Umbria
- Campania
- Puglia
- Sicily
- Sanmarino
- NewZealand
- China

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ブリー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。



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。



ピスタチオ

冷凍

産地：ヴェネト州
賞味期限：18ヶ月
商品コード：
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。イタリア産の香り豊かなピスタチオが特徴で、口いっぱいに風味が広がります。



マンゴー ミニカップ

冷凍

産地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97903
荷姿: 135g×15

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。



ストロベリー ミニカップ

冷凍

産地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97902
荷姿: 135g×15

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。



カプチーノ ミニカップ

冷凍

産地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97910
荷姿: 135g×15

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広がります。



ストラッチャテッラ ミニカップ

冷凍

産地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97908
荷姿: 135g×15

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。





GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
Giustini
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。艶やかな褐色にピ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。ピロードのような滑らかな口当たり、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。ピロードのような滑らかな口当たり、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、モッツア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。モッツア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。

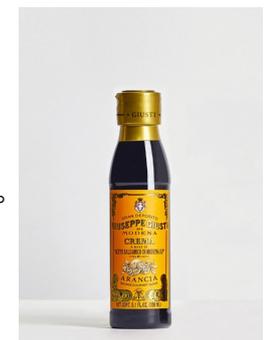


バルサミコクリーム オレンジ

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、パンナコッタと一緒に楽しみ下さい。



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。



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、バナナアイスと一緒に召し上がってください。



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。モッツア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、バナナアイス、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。モッツア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。



13





VIENI A VISITARE
IL NOSTRO CASEIFICIO
E A DEGUSTARE LE UNICITÀ
DEI NOSTRI PRODOTTI.



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 15ヶ月熟成

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カット/パウダー

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、アブリコット、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 24ヶ月熟成

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カット
/パウダー

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るとお楽しみください。



パルミジャーノ・レッジャーノ 12ヶ月熟成

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カット

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 12ヶ月熟成

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パウダータイプに加工しました。





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zzarella

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zzarella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みました。ピッツァやグラタン、ドリアなどにおすすめです。





UN SUCCESSO DAL 1929

Latteria Sociale Mantova



Santa Maria
FORMIGADA

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一つです。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。



※加工品の為、ご相談ください。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China



イタリア北西部
アンジェロ バルファルディ 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
キューブ500g×4

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(クッキヤイオ)

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不定貴)

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17 パスタソースにもおすすめです。



IL NOSTRO ELOGIO ALLA NATURA.



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ZZオーサ

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。





Tartuf Langhe

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。



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。



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。



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、貴重なグ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。



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。



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おすすめです。



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。タリウトウ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おすすめです。



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。





- Veneto
- Emilia-Romagna
- Lombardia
- Piemonte
- Toscana
- Umbria
- Campania
- Puglia
- Sicily
- Sanmarino
- NewZealand
- China

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(ホール)

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: 68826
荷姿: 500g×1

世界三大きのこである香り豊かなポルチーニ茸を、いつでもお楽しみいただけるように冷凍をご用意。贅沢に丸ごとグリルにして楽しんだり、肉料理や魚料理のサイドディッシュや、チーズソースに加えてパスタでお召し上がりいただくのもおすすめ。





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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

New Zealand

China



PRINCIPATO DI LUCEDIO®

プリンチパート ディルテディーオ 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。





コッピニーニ

イタリア中部
ウンブリア州

コッピニーニは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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China

フオンタネツラ

イタリア南部
カンパニア州

Fontanella
DAL 1957

フオンタネツ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。

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、パスタやピッツアにお使い下さい。

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。



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、モッツア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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Newzealand

China

フラテピエトロ

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

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。

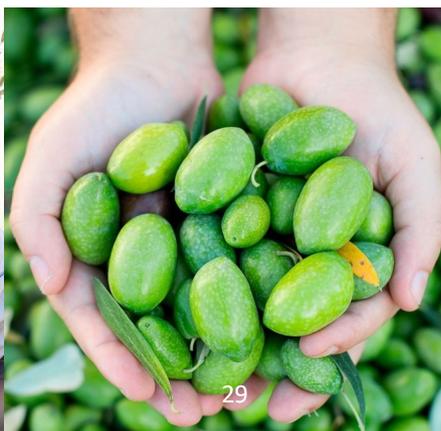


ブラックオリーブの実

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。





パラッツォ

イタリア南部
プッリヤ州

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アプーリアの乳製品を、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タは、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作ることで、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、真のプーリアらしい製品を得ることができます。

ブッラータ

冷蔵

産地：プッリヤ州
賞味期限：
商品コード：
荷姿：120g



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。

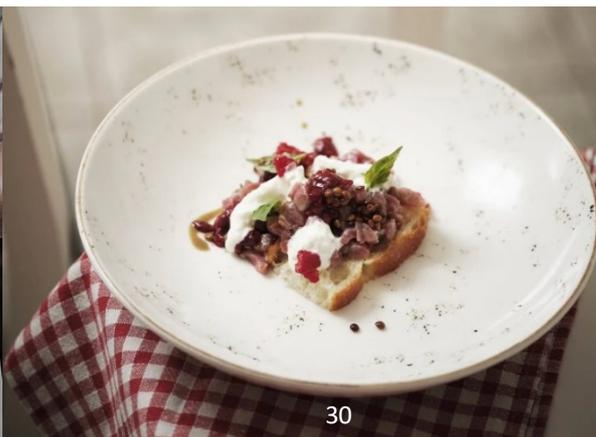
スモーク・ブッラータ

冷蔵

産地：プッリヤ州
賞味期限：
商品コード：
荷姿：100g



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。



トリュフ・ Burrata

冷蔵

産地：プッリヤ州
賞味期限：
商品コード：
荷姿：100g

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 Burrata は、調味料なしでそのままでも、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。



ストラッチャテツラ

冷蔵

産地：プッリヤ州
賞味期限：
商品コード：
荷姿：100g

Burrata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ツラ チーズです。ほぐれたモッツアレッタチーズと生クリームとのミックスで、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のストラッチャテツラは、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おります。





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ため、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。





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。





ガルツフォ

イタリア南部
シチリア州

ガルツフォは、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ラーラ種、ビアンコリツ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。



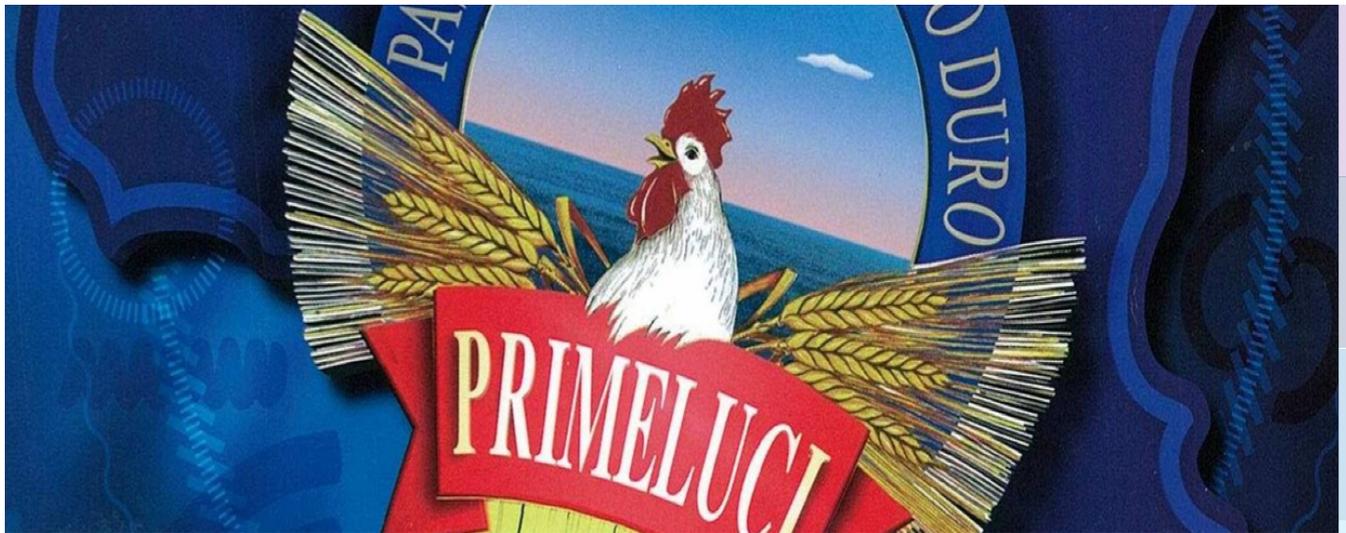
エキストラ ヴァージン オリーブオイル タリアーノ

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



茹で時間: 6分

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。

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



茹で時間: 7分

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。

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



茹で時間: 7分

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。

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



茹で時間: 9分

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。

フェトゥツェ 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

カサレッツェ 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

カサレッツェはイタリア語で「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 デイジット 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はっきりと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。



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

オレキエツテ 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ツテは、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

スパゲッティーニ 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プ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



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China



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。



ガッソーサ

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、スイーツやピッツアと相性抜群です。



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一緒に楽しみたい。

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すめです。





ピシヨッタ(プロアグリ) 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。



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ツ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、旨味たっぷりの魚醬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。パスタやピッツア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、ピッツア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 ブルスケットタ

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。



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一緒に楽しみください。



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でお使いください。

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ス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。

アーティー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できます。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。





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。地元から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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China



メリット

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

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

シチリア州トラーパー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。



ディルハニー

常温

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

セリ科（ディルやフェネル、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。トラーパーニ県の夏の牧草地で生産されています。



スーラハニー

常温

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

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。トラーパーニ県の春の牧草地で生産されています。



ワイルドフラワーハニー

常温

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

シチリア州トラーパー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



47 デザートの甘み付けに最適。



FRESH AS^o

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、爽やかに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、各種デザートのおトッピングにもおすすめです。





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
ペイ・オブ・プレントゥ湾

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asting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。



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

New Zealand

China

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 × 15/10L × 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：90624/90586/901020
荷 姿：25g×12/50g×6
/60g×8



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：90625/90585/901021
荷 姿：25g×12/50g×6
/60g×8



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 italia
アの味をお楽しみ下さい。



バスソルト(死海の塩)

常温

商品コード: 901026
荷 姿: 200g

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。



バスソルト(ボリビアの塩)

常温

商品コード: 901027
荷 姿: 200g

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。



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China