



JAPANSALT FOOD CATALOG



もくじ

ヴェネト州		プッリヤ州	
AGRIFORM(チーズ)	3	PALAZZO(ブッラータ、ストラッチャテッラ)	40
LATTEBUSCHE(マスカルポーネ)	4	FRATE PIETRO(オリーブの実)	42
LOISON(パネットーネ)	5	シチリア州	
MICHIELAN(ジェラート)	7	GALLUFFO(オリーブオイル)	43
エミリア・ロマーニャ州		FAZIO(オリーブオイル)	44
VALCOLATTE(チーズ)	11	PRIMELUCI(パスタ)	45
BERTINELLI(チーズ)	12	PISCIOTTA(オリーブの実)	50
GIUSTI(バルサミコ酢)	13	RECCA(アンチョビ)	52
ロンバルディア州		ROSSOCILIEGINO(トマト製品)	54
LATTERIA SOCIALE MANTOVA(チーズ)	18	VERI SAPORI DELL' ETNA(ピスタチオクリーム)	57
ピエモンテ州		Melit(はちみつ)	58
ANGELO BARUFFALDI(ゴルゴンゾーラ)	19	EURO FOOD(ソフトドリンク)	59
TARTUFLANGHE(トリュフ製品)	20	POLARA(ソフトドリンク)	60
LURISIA(ソフトドリンク)	26	Cooperativa Agricola Produttori Capperi(ケイパー)	63
PARIANI(ピスタチオクリーム)	28	ニュージーランド	
OLIVERI(冷凍ポルチーニ)	30	FRESH AS(フリーズドライ製品)	64
ウンブリア州		ANTIPODES(ミネラルウォーター)	66
COPPINI(オリーブオイル)	31	中国	
リグーリア州		金龍魚(こめ油)	67
CASA OLEARIA TAGGIASCA(オリーブオイル)	32	フィンランド	
ラツィオ州		ROSTEN(シードスナック)	68
DI MARCO(ピンサ)	33	プライベートブランド	
カンパニア州		トリュフソルト	70
FONTANELLA(トマト製品)	35	冷凍ピッツァ	70
VALLEBIANCA(モッツアレラ)	36	サーレディロッチャ	71
FORMALACTIS(チーズ)	37	ゆず塩	71
FATTORIE CILENTANE(パバ)	39	ボラボラ島の海の塩、タヒチ島の海の塩	71
		バスソルト	72

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

東京支店
 埼玉支店
 栃木支店
 群馬支店
 山梨支店
 福島支店
 新潟支店
 長野支店
 中南信支店
 大阪支店
 岐阜支店

〒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
 〒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
 〒323-0061 栃木県小山市卒島2104
 〒323-0061 栃木県小山市卒島2104
 〒379-2203 群馬県伊勢崎市曲沢町535-1
 〒409-3845 山梨県中央市山之神流通団地3丁目8-3
 〒971-8124 福島県いわき市小名浜住吉字砂田1
 〒954-0076 新潟県見附市新幸町9-4
 〒386-0027 長野県上田市常盤城2259-2
 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160-373
 〒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
 〒501-0232 岐阜県瑞穂市野田新田4057-1

TEL:03-5843-7777 FAX:03-3527-9994
 TEL:03-5843-7778 FAX:03-3527-9994
 TEL:0285-37-2115 FAX:0285-37-2116
 TEL:0285-37-2100 FAX:0285-37-2101
 TEL:0270-20-8700 FAX:0270-20-8703
 TEL:055-278-6800 FAX:055-278-6801
 TEL:0246-58-6881 FAX:0246-58-6880
 TEL:0258-66-1771 FAX:0258-66-1772
 TEL:0268-29-4080 FAX:0268-29-4081
 TEL:0265-86-8688 FAX:0265-86-8689
 TEL:06-6210-1837 FAX:06-6210-1839
 TEL:058-327-3851 FAX:058-327-4616



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

AGRIFORM

アグリフォルム

イタリア北東部
ヴェネト州

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

ピアヴェ 6ヶ月

冷蔵

産地: ヴェネト州
賞味期限: 60日(工場加工品)
荷姿: 1ホール(約6kg)
工場加工品: 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ーな味わいが特徴です。クセが少なく、様々な料理にお使いいただけます。



グラナパダーノスナック

冷蔵

産地: ヴェネト州
賞味期限: 150日
荷姿: 100g(20g×5個) 10袋

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。





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、さまざまなお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

Other

Original

Loison

PASTICCERI DAL 1938



ロイズン

イタリア北東部
ヴェネト州

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

パネットーネ クラシック

常温

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

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



パネットーネ アマレーナ

常温

産地: ヴェネト州
賞味期限: 8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ットーネです。独特のほろ苦さと甘みがあり、クセになる大人の味わいです。



パネットーネ ダブルチョコレート

常温

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

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。



パネットーネ 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レートが、しっとり&ふわふわの生地と合わせ、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 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: 600g×12



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: 70g×18



生地の中にシチリア産オレンジピール、カラブリア産シトロン、レーズンがぎゅっと詰まっています。マダカスカル産パ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: 70g×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: 70g×18



黄金色の生地の中にレーズン、チャクツ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

Other

Original



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。



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。



DOSE da MAR チョコレート(パイオーダー)

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

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。



DOSE da MAR ピ스타チオ(パイオーダー)

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

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、ドーセダマーに特徴的で永続的な風味を与えてくれます。



DOSE da MAR ヘーゼルナッツ(パイオーダー)

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

ドーセダマー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。



DOSE da MAR ストロベリー(パイオーダー)

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

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。



DOSE da MAR マンゴー(パイオーダー)

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

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。



マンゴー ミニカップ(バイオオーダー)

冷凍

産 地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97903
荷 姿: 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。



ストラッチャテッラ ミニカップ(バイオオーダー)

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。



カプチーノ ミニカップ(バイオオーダー)

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に広がります。



ストロベリー ミニカップ(バイオオーダー)

冷凍

産 地: ヴェネト州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 97902
荷 姿: 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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

NewZealand

China



ヴァルコラッテ

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

産地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期間: 365日
商品コード: 73102
荷姿: 200g×5 (4入)

イタリア産の牛乳のみを100%使用して作られています。使いきりサイズの丸状で、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。



冷凍モッツアレラ(棒状)

冷凍

産地: エミリア・ロマーニャ州
賞味期間: 365日
商品コード: 73101
荷姿: 1000g x 1 (12入)

イタリア産の牛乳のみを100%使用して作られています。延べ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。カブレゼやピザにおすすめです。





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、アプリコット、りんご、メロンなどのフレッシュな果物とも相性の良いチーズです。



ミレッジマート 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させてお楽しみください。



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でパウダータイプに加工しました。





GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605



ジュスティ

イタリア北東部
エミリア・ロマーニャ州

ジュスティは1605年の創業から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

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。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。



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。



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。ヨーグルトやバニラアイス、生クリームを使ったデザート、フルーツサラダにかけてお召し上がりいただくのがおすすめです。



バルサミコクリーム チェリー

常温

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

チェリーの上品な味わいを楽しめる、爽やかで甘酸っぱい味わいです。パルミジャーノ・レッジャーノなどの熟成チーズ、クレープ、フルーツ、バニラアイスと一緒にお召し上がりください。



バルサミコクリーム ストロベリー

常温

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

イチゴの甘い香りが特徴的なバルサミコクリームです。モッツ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、バニラアイス、フルーツサラダと相性抜群です。



バルサミコクリーム ポルチーニ

常温

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

ポルチーニの香り豊かなバルサミコクリームです。モッツ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。



バルサミコ BORDOLESE 250ml(4年熟成)

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: 65765
荷姿: 250ml × 6

際立ったバルサミコの酸味と、ウッディでスパイシーな豊かな香りが特徴です。昔ながらのオーク樽での熟成と、煮詰めたマストの甘味と低酸性のワインビネガーにより、甘味と酸味が強化され、バランスが取られています。サラダ、野菜、卵に加えたり、甘酸っぱいソースの材料として普段使いに最適です。



ラズベリー(バイオオーダー)

常温

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

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。



イチジク(バイオオーダー)

常温

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

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。



ザクロ(バイオオーダー)

常温

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

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。



ジンジャー(バイオオーダー)

常温

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

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。



アップル(バイオオーダー)

常温

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

リンゴは、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。



UN SUCCESSO DAL 1929

Latteria Sociale Mantova



Santa Maria
FORMIGADA

イタリア北西部
ロンバルディア州
ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァ

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

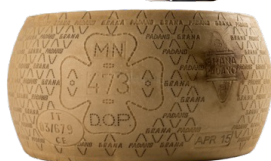
グラナパダーノチーズ

冷蔵

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



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



グラナパダーノチーズ パウダー

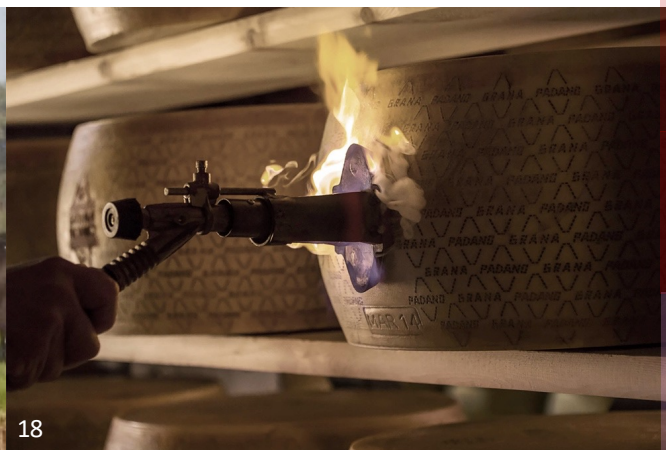
冷蔵

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

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



※加工品の為、ご相談ください。





GORGONZOLA
ANGELO BARUFFALDI
 1874

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(クッキャイオ)

冷蔵

産地: ピエモンテ州
 賞味期限: 45日
 商品コード: 66708
 荷姿: 1ホール (5.5~6.5kg不定貴)

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19 パスタソースにもおすすめです。





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。

フレッシュ 夏黒トリュフ(バイオーダー)

冷蔵

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

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。芳しい香りでしっかりとした味わいながら、まろやかさがあり、しゃくしゃくとした食感が特徴です。



フレッシュ 秋黒トリュフ(バイオーダー)

冷蔵

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

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になります。穏やかな香りはパスタや肉料理におすすめです。



フレッシュ 冬黒トリュフ(バイオーダー)

冷蔵

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

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。



フレッシュ 白トリュフ(バイオーダー)

冷蔵

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

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。



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: 51555
荷姿: 1kg × 4袋(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kokko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: 51556
荷姿: 1kg × 4袋(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。



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: 51559
荷姿: 1kg × 4袋(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。



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: 51560
荷姿: 1kg × 4袋(1粒約7g)

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



ピスタチオチョコ

冷蔵

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

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。



オレンジチョコ

冷蔵

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 13ヶ月
商品コード: 51548
荷姿: 2.5kg × 2(1粒約7g)

ダークチョコレートに砂糖漬けたオレンジピールのペーストと、ヘーゼルナッツのペーストが入ったプラリネです。素晴らしい風味のコンビネーションをお楽しみください。



トリュフチョコ アソート

冷蔵

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

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、エキストラダーク)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。



黒トリュフ ペルラージュ

冷蔵

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 18ヶ月
商品コード: 51667
荷姿: 50g×6

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。温かいお料理にも冷たいお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。



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。



パルミジャーノチーズと白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: 51541
荷姿: 90g×6

白トリュフ、パルミジャーノ・レッジャーノDOPチーズを使用したプレミアムな調味料です。パスタやリゾット、オムレツの具材にも最適です。温めても冷やしてもお使いいただけます。



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。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。



黒トリュフクリーム

常温

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 30ヶ月
商品コード: 51647
荷姿: 90g×6

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



トリュフバター

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 (300gはバイオーダー)

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。



BIO 白トリュフバター

常温

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

白トリュフを使ったバターです。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、パンに塗っても美味しいです。



オリーブオイル漬けサマートリュフスライス

常温

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

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。



黒トリュフソルト

常温

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

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。



トリュフ入りリゾット

常温

産地: ピエモンテ州
 賞味期限: 18ヶ月
 商品コード: 51536
 荷姿: 240g × 9

10分で完成するクリーミーなリゾットです。フリーズドライ製法で作られているため、調味料を追加する必要がありません。白トリュフを使用しています。



白トリュフソルト

常温

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

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。



白トリュフパウダー

常温

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

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、スープなどにかけると絶品です。



ペストパウダー

常温

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

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。



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。



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。



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。



BIO トリュフ入りオリーブオイル 50ml

常温

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

イタリア産エキストラバージン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。



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: 30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。



パンナコッタ

常温

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 51545
荷姿: 40g×6

クリームを使ったイタリアの伝統的なデザートです。お好みでフルーツ、キャラメル、溶かしたチョコレート、コーヒーなどを添えてお召し上がりください。



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

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、たっぷり含まれるトリュフの芳しい風味を楽しめます。

ポルチーニ茸とトリュフ入りタリアテッレ

常温

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



職人の手作業で作られたパスタを、さらに手作業でパッケージングしました。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。

トリュフチップス

常温

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



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。

ハニーマスタード&白トリュフチップス

常温

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



通常のチップスよりも厚みがあり、オリーブオイルとひまわり油のみで揚げたサクサクとした食感のチップスです。食前酒のアテとして、またサラダにも使えます。

バジルチップス

常温

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



通常のチップスよりも厚みがあり、オリーブオイルとひまわり油のみで揚げたサクサクとした食感のチップスです。食前酒のアテとして、またサラダにも使えます。

トリュフバイト

常温

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 14ヶ月
商品コード: 51527
荷姿: 100g×12



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かけても美味しいです。

グリッシーニ

常温

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。

トリュフスナック(ヘーゼルナッツ)

常温

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

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。



トリュフスナック(カシューナッツ)

常温

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

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。



トリュフスナック(アーモンド)

常温

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

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。ハッピーアワーに最適です。サラダにかけても美味しいです。



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

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(バイオオーダー)

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ソーサ(バイオオーダー)

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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original



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 50%

常温

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 製造後18ヶ月
商品コード: 99701
荷姿: 100g×12

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。



ヘーゼルナッツ&ココアクリーム 50%

常温

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

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アから生まれた、高級無水スプレッドクリームです。パンを合います。



アーモンドクリーム 50%

常温

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

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。



ヘーゼルナッツクリーム 50%

常温

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

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。



ピスタチオペースト

常温

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

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碎しました。



ヘーゼルナッツペースト

常温

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

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、原産地呼称保護マーク(PGI)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。



ローストアーモンドペースト

常温

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

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。



ナッツ4種アソート

常温

産地: ピエモンテ州
賞味期限: 製造後
商品コード: 6ヶ月
荷姿: 99703
160g×4

ギフトに最適なお試しセット。ヘーゼルナッツ(ヒマラヤソルト)、ピーカンナッツ(タンドリーマサラ)、カシューナッツ(ガラムマサラ)、マカダミアナッツ(カレー)の4種アソートスパイシーなナッツでおつまみに最適です。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

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。





コッピーニ

イタリア中部
ウンブリア州

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

な

生産に取り組んでいます。

EU産100%エキストラヴァージン オリーブオイル パラディソ

常温

産地: ウンブリア州
賞味期限: 14ヶ月
商品コード: 66602
荷姿: 5L×2



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





カーザ オレリア タッジヤスカ イタリア北部
リグーリア州

カーザオレリアタッジヤスカは、2002年にリグーリア州アルマ・ディ・タッジヤで誕生したブランドで、エクストラバージン・リギュールオイル、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る。

ツイスト

常温

産地: リグーリア州
賞味期限: 製造後24ヶ月
商品コード: 75501
荷姿: 250ml

マイルドで軽やかな香りで、アーモンドにも似た豊かな風味が特徴のタッジヤスカオリーブを使用した塩水オリーブオイルです。使う前にボトルを振るだけで、塩味の心地よくバランスのとれた味わいをお楽しみいただけます。





DI MARCO

TASTE DIFFERENT



ディマルコ

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(業務用)

冷凍

産地: ラツィオ州
賞味期限: 製造後18ヶ月
商品コード: 20902/20908/20909/
荷姿: 20910
100g×45/130g×50/
180g×20/230g×20

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。



冷凍ピンサ(小売用)

冷凍

産地: ラツィオ州
賞味期限: 製造後18ヶ月
商品コード: 20904/20907
荷姿: 130g×10/230g×8

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。



冷凍グルテンフリーピンサ

冷凍

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

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。



冷凍プッチャ

冷凍

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

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。





Fontanella

DAL 1957

フオンタネツラ

イタリア南部
カンパニア州

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。



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: 50306/50305
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みました。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 ディ ブッフアラ

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。





Fattorie Cilentane



ファットリエ・シレントネ

イタリア南西部
カンパニア州

ファットリエ・シレントネは、30年以上にわたり高品質なリキュール製品を製造する会社です。カンパニア州、サレルノ南部、チレント国立公園内の歴史や芸術的証言の残る古代の土地に位置し、アマルフィからパリヌーロまで広がる美しい海に接する場所に本拠地を置いています。自然の恵みを生かしながら、農薬を使わず高品質の果実を栽培し、リキュールの原料となる野生ハーブを収穫しています。

ババ

常温

産地: カンパニア州
賞味期限:
商品コード: 11602
荷姿: 300g

ババはイースト生地を使った焼き菓子。細長い円錐形の型に入れて長時間寝かせ、高温のオーブンで焼き上げます。琥珀色になったら、特徴的な「マッシュルーム」の形になります。焼き上がった後、最低1日「乾燥」させ、リモンチェットと一緒に瓶に保存します。デザートとして瓶から出してそのまま食べたり、様々なデザートの材料として使用したりすることも可能です。





- Veneto
- Emilia-Romagna
- Lombardia
- Piemonte
- Toscana
- Umbria
- Campania
- Puglia
- Sicily
- Sanmarino
- Other
- Original



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: 製造より22日
商品コード: 85801/85805
荷姿: 120g × 6
200g(50g × 4) ×



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。

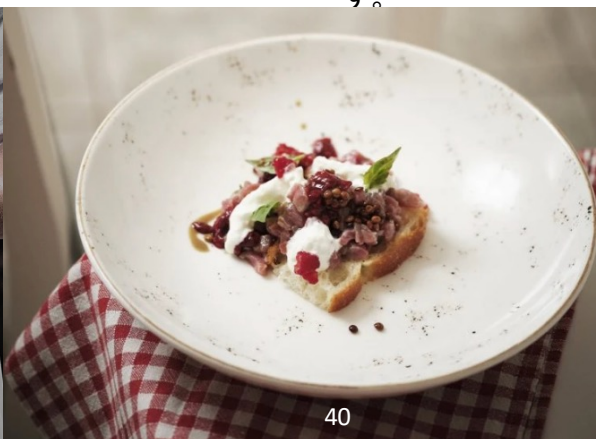
スモーク・ブッラータ

冷蔵

産地: プッリヤ州
賞味期限: 製造より22日
商品コード: 85802
荷姿: 100g × 6



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・ブッラータ

冷蔵

産地: プッリヤ州
 賞味期限: 製造より22日間
 商品コード: 85803
 荷姿: 100g×6



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: 製造より15日間
 商品コード: 85804
 荷姿: 100g×6



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。





- Veneto
- Emilia-Romagna
- Lombardia
- Piemonte
- Toscana
- Umbria
- Campania
- Puglia
- Sicily
- Sanmarino
- Other
- Original

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。

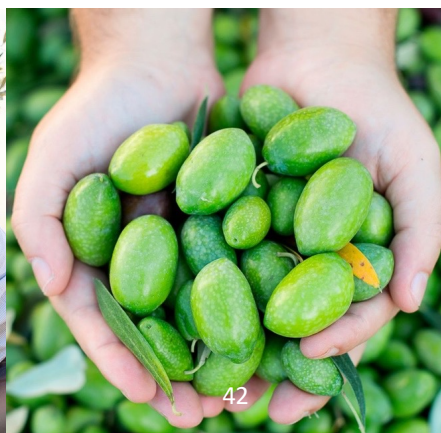


ブラックオリーブの実

常温

産地: プッリヤ州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 68502
荷姿: 314ml × 12/580ml × 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。





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ッラー種、ビアンコリッラ種をブレンドしています。

エキストラ ヴァージン オリーブオイル マラッコ

常温

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



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





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。

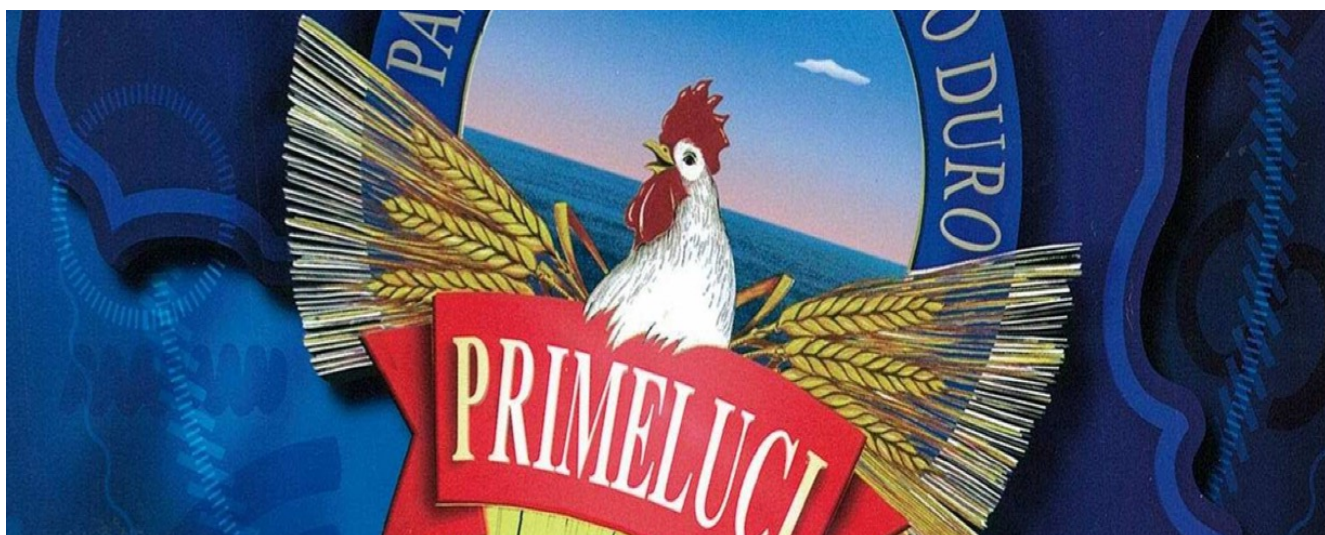
ファツィオリ

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。

【ロングパスタ】

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

バーミチェリ No.2 (φ 1.45mm)

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48704
荷姿: 1000g × 12

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



茹で時間: 6分

スパゲッティ No.3 (φ 1.60mm)

常温

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

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



茹で時間: 7分

スパゲッティ No.4 (φ 1.90mm)

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48707/48727
荷姿: 1000g × 12/500g × 24

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



茹で時間: 9分

スパゲッティ No.5 (φ 2.20mm)

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

フィットチーネ No.9 (φ 1.90mm)

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

フェトゥツチェ No.10 (φ 1.45mm)

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

リングィネ ピッコレ No.73 (φ 2.40mm)

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48705
荷姿: 1000g × 12

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



茹で時間: 7分

スパゲット ルスティコ No.84

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48754
荷姿: 500g × 20

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



茹で時間: 11分

【ショートパスタ】**ステリーネ No.19**

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48739
荷姿: 1000g × 12

「星形の短いパスタ」スープにおすすめです。



茹で時間: 7分

アネロニ No.22

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48749
荷姿: 1000g × 12

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



茹で時間: 5分

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

マリエ デジット 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

マグリ デジートリガーテ 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

ペンネ デジート No.46

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48744
荷姿: 1000g×12

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。



茹で時間:9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

エリケ No.50

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48745
荷姿: 1000g×12

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。



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

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

リガトーニ No.54

常温

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

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



茹で時間: 12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 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。



茹で時間: 10分

メツェ 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 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。



茹で時間: 9分

ペンネ ディルポ No.62

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48751
荷姿: 1000g×12

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。



茹で時間: 8分

【ブロンズパスタ】

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

口

ナ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

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した味付けのソースにぴったりです。



茹で時間: 10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

フジッリ ブカティ No.69

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48729
荷姿: 500g×20

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



茹で時間: 10分

リングイネ ルスティケ No.85

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 48765
荷姿: 500g×20

楕円形の麺で、スパゲッティよりも幅が広く、フェットチーネよりも幅が狭口になっています。ガーリック、白ワイン、クラム、パセリ、オリーブオイルなどで調理されたシンプルなソースとよく合います。



茹で時間: 11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



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original



ピシヨッタ

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

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

渋抜き後、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。



グリーンオリーブの実 塩水漬け(種なし)

常温

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

渋抜き後、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も最適です。



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: 24ヶ月
商品コード: 55901/55902
荷姿: 180g×12/310g×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: 24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。



オリーブの実 オリーブオイル漬け(種あり)

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 55917
荷姿: 130g×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オリーブオイル漬けにしました。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。



グリーンオリーブの実 オリーブオイル漬け(種なし)

常温

産地: シチリア州
賞味期限: 24ヶ月
商品コード: 55916
荷姿: 110g×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オリーブオイル漬けにしました。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。



グリーンオリーブパテ

常温

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

洗抜き後、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。



ブラックオリーブのパテ

常温

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

あえて洗抜きせず、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。



オリーブの実 アソート3種類1kg×3

常温

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

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ます。バラエティパックとなっています。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original



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ヤ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>
50g × 25/710g × 12<缶>

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



アンチョビ・オリーブオイル漬け (瓶 90g・230g)



アンチョビ・オリーブオイル漬け (缶 50g・710g)

アンチョビ ケイパー入り

冷蔵

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

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



コラトゥーラ

常温

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

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



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 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 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。

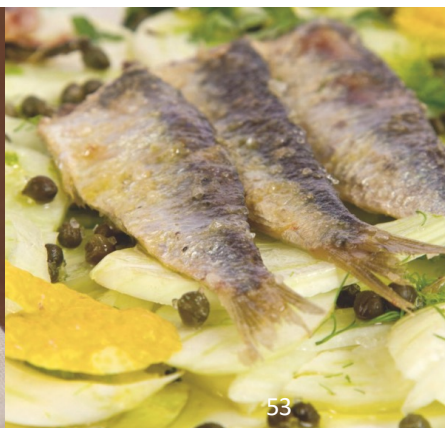
アンチョビペースト

冷蔵

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



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





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

ROSSOCILIEGINO

ロツソチリエジーノ

イタリア南部
シチリア州

ロツソチリエジーノは、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

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
/2000g × 2

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。



チェリートマトソース(バジル)

常温

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

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



チェリートマトソース(とうがらし)

常温

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

とうがらしのスパイス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。



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お楽しみください。



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ており、パスタとも好相性です。

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: 37368
荷姿: 200g×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た、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。

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: 37380/37375
荷姿: 100g×12/200g×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。

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: 37356/37389
荷姿: 560g×8/2000g×2



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。



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: 37387/37379
荷姿: 100g×12/200g×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。

アーティチョークとチェリートマトのブルスケッタ

常温

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



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。

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: 37382/37369
荷姿: 100g×12/200g×12



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。

イエローチェリートマトのPASSATA

常温

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



シチリアでも貴重な甘い品種のイエロー 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。



アラビアータ 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: 37222
荷姿: 260g×12



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。

ガーリック 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: 37219
荷姿: 260g×12



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。

プッタネスカ風 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: 37385
荷姿: 260g×12



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。

リコッタ 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: 37218
荷姿: 260g×12



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。

ノルマ風 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: 37220
荷姿: 260g×12



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。

クラスターサルサ ダッテリーノ

常温

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



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。

アグロモンテ ギフトセット缶

常温

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



ブルスケッタ100g4種と大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。

オープンギフトBOX

常温

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



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。



ヴェツリ サポーリ デツレ エトナ イタリア南部
シチリア州

ヴェツリ サポーリ デツレ 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。





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に最適。





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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original



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めください。



レモン&ジンジャー

常温

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

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



ジンジャービール(ノンアルコール)

常温

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

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



BIOリモナータ(バイオオーダー)

常温

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

フェミニッコ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。



BIOアランチャロッサ(バイオオーダー)

常温

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

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。



BIOマンダリン(バイオオーダー)

常温

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

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、一ロロに原材料の品質と産地へのこだわりが感じられます。



BIOメログラナーナ(バイオオーダー)

常温

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

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、活力をもつ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。



カクテル

常温

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

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。



ピンクグレープフルーツ

常温

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

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。



ジンジャービール

常温

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

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。



Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original



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

イタリア南部
パンテレリア島

カッペリは、1971年にケッパ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。

ケイパーの塩漬け

冷蔵

産地: シチリア州
賞味期限: 製造日より36ヶ月
商品コード: 37187
荷姿: 200g × 50

ケッパの育成に適した豊かな土壌と、太陽の光をたっぷり浴びて栽培されたパンテレリア産ケッパを塩漬けにして熟成。収穫の時期になると、生産者たちは日が昇る前に手でつぼみを収穫。採れたてのケイパーはすぐには食べることが出来ないため、塩水に漬け長い時間をかけて熟成させる。熟成したケイ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を入れて「ブッタネスカ」風の pasta 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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

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。

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・プレントイ湾

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

ミネラルウォーター スティル

常温

産地: ファカタニ
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 97303/97301
荷姿: 500ml × 24/1000ml × 12

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



ミネラルウォーター スパークリング

常温

産地: ファカタニ
賞味期限: 36ヶ月
商品コード: 97304/97302
荷姿: 500ml × 24/1000ml × 12

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



ワインソムリエ 田崎真也氏のテイスティングコメント

ミネラルウォーター スティル

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

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

ミネラルウォーター スパークリング

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

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



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: 61708/61709(バイオーダー)
荷姿: 16L×1(一斗缶)/10L×1(ペット)

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が、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。





Veneto

Emilia-Romagna

Lombardia

Piemonte

Toscana

Umbria

Campania

Puglia

Sicily

Sanmarino

Other

Original

ロステン

フィンランド
トゥルク

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。

シードブースト ごま&チアシード 70g

常温

産地: フィンランド トウルク
賞味期限: 10ヶ月
商品コード: 74601
荷姿: 70g × 16

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、非常に多用途にお使いいただけます。
種子を最大63%含。(ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシード)

シードブースト
クランベリー&チョコレートチップ 70g

常温

産地: フィンランド トウルク
賞味期限: 10ヶ月
商品コード: 74602
荷姿: 70g × 16

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、非常に多用途にお使いいただけます。
種子を最大46%含。(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)



シードブースト ガーリック&唐辛子 70g

常温

産地: フィンランド トウルク
賞味期限: 10ヶ月
商品コード: 74603
荷姿: 70g × 16

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、非常に多用途にお使いいただけます。
種子を最大58%含。(ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシード、にんにく、唐辛子)





フィンランドで最も人気のあるシードクリス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

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74604
荷姿: 170g × 14

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



ハーブ&海塩

常温

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74605
荷姿: 170g × 14

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



セサミ&アマニ

常温

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74606
荷姿: 170g × 14

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



スペルト小麦&オーツ麦

常温

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74607
荷姿: 170g × 14

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



オーツ麦&チアシード

常温

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74608
荷姿: 170g × 14

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



かぼちゃ&アマニ

常温

産地: フィンランド
賞味期限: 300日
商品コード: 74608
荷姿: 170g × 14

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





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ツ
マート15ヶ月パウダーに、ゴル
ゴンゾーラチーズを加えた4種
のチーズピッツァです。本場イ
タリアの味をお楽しみ下さい。



サーレディロッチャ(FINO)

常温

商品コード: 80387
 荷 姿: 500g×10

イタルカリ社の製品は、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。自然の恵み豊かなイタルカリ社のサーレディロッチャ岩塩100%は、挽き方の異なるFINO(細粒)、GROSSO(大粒)の2種類をご用意しております。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、様々なお料理にお使いいただけます。



サーレディロッチャ(GROSSO)

常温

商品コード: 80388
 荷 姿: 500g×10

イタルカリ社のサーレディロッチャ岩塩GROSSO(大粒)タイプ。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。



ゆず塩(スタンダード)

常温

商品コード: 901057
 荷 姿: 30g×10

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。



ゆず塩(10%増量タイプ)

常温

商品コード: 901058
 荷 姿: 30g×10

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。



ボラボラ島の海の塩

常温

商品コード: 901036/901037
 荷 姿: 30g×20/100g×10

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され、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。



タヒチの海の塩

常温

商品コード: 901038/901039
 荷 姿: 30g×20/100g×10

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。※こちらは大きいサイズです。



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

Other

Original

JAPAN SALT

●商品に関するお問合せ先

ジャパンソルト株式会社

本 社	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	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
埼玉支店	栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2115	FAX:0285-37-2116
栃木支店	栃木県小山市卒島2104	TEL:0285-37-2100	FAX:0285-37-2101
群馬支店	群馬県伊勢崎市曲沢町535-1	TEL:0270-20-8700	FAX:0270-20-8703
山梨支店	山梨県中央市山之神流通団地3丁目8-3	TEL:055-278-6800	FAX:055-278-6801
福島支店	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	新潟県見附市新幸町9-4	TEL:0258-66-1771	FAX:0258-66-1772
長野支店	長野県上田市常盤城2259-2	TEL:0268-29-4080	FAX:0268-29-4081
中南信支店	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	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
岐阜支店	岐阜県瑞穂市野田新田4057-1	TEL:058-327-3851	FAX:058-327-4616



ホームページ

<http://www.japan-salt.com/>