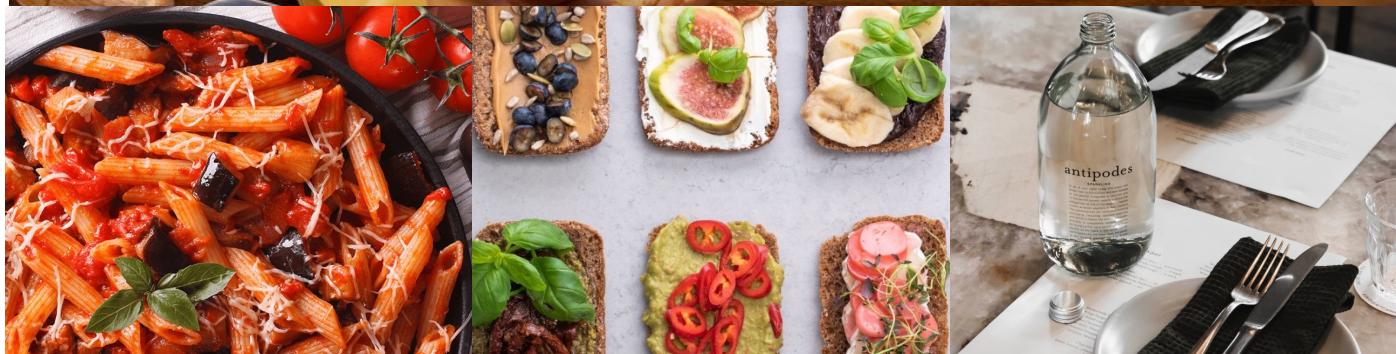




JAPANSALT FOOD CATALOG

ジャパンソルト株式会社 食材カタログ 2026



もくじ

<u>トリュフ製品</u>		<u>ピンサ</u>	
TARTUFLANGHE	3	DI MARCO	43
<u>バルサミコ酢</u>		<u>蜂蜜</u>	
GIUSTI	11	MELIT	45
ALICO	14		
<u>チーズ</u>		<u>ナッツ製品</u>	
AGRIFORM	15	PARIANI	46
BERTINELLI	16	VERI SAPORI DELL'ETNA	47
LATTERIA SOCIALE MANTOVA	17		
ANGELO BARUFFALDI	18	<u>パネットーネ</u>	
LATTEBUSCHE	19	LOISON	48
VALLEBIANCA	20		
VALCOLATTE	20	<u>菓子製品</u>	
FORMALACTIS	21	FATTORIE CILENTANE	50
PALAZZO	22		
<u>オリーブオイル</u>		<u>ジェラート</u>	
COPPINI	23	MICHIELAN	51
GALLUFFO	23		
FAZIO	24	<u>フルーツ製品</u>	
CASA OLEARIA TAGGIASCA	24	SPNTAS	54
		FRESH AS	55
<u>米油</u>		<u>スナック製品</u>	
金龍魚	25	ROSTEN	57
		PANEALBA	59
<u>オリーブの実</u>		<u>ソフトドリンク</u>	
FRATE PIETRO	25	POLARA	60
PISCIOTTA	26	EURO FOOD	62
		タンポポ産業	62
<u>トマト製品</u>		LURISIA	63
FONTANELLA	28		
ROSSOCILIEGINO	29	<u>ミネラルウォーター</u>	
<u>パスタ</u>		ANTIPODES	64
PRIMELUCI	32		
CAV GIUSEPPE COCCO	38	<u>プライベートブランド</u>	
<u>ケイパー</u>			65
COOPERATIVA AGRICOLA PRODUTTORI CAPPERI	39		
<u>アンチョビ</u>			
RECCA	40		
<u>ボルチーニ</u>			
OLIVERI	42		

本カタログに使用しているマークについて

 常温品  冷蔵品  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

タリトゥフランゲ (トリュフ製品)

イタリア北西部 ピエモンテ州



1980年の創業から、季節を問わず、様々な料理でトリュフの美味しさを楽しんでいただきたいという情熱を持ち、多種多様なトリュフ製品を生産しています。

ピエモンテ州からECCELLENZA ARTIGIANA (特別伝統工芸) の称号を授与されています。

フレッシュ 夏黒トリュフ(パイオーダー)

冷蔵



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

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

フレッシュ 秋黒トリュフ (パイオーダー)

冷蔵



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

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

フレッシュ 冬黒トリュフ(パイオーダー)

冷蔵



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

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

フレッシュ 白トリュフ (パイオーダー)

冷蔵



白トリュフは冬の間にとれる「白いダイヤモンド」と言われる最上級のトリュフです。シンプルに、目玉焼きやオムレツ、卵黄たっぷりの細打ちパスタにスライスしてお召し上がりください。

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

黒トリュフ ペルラージュ

冷蔵



2010年に誕生した、世界初のトリュフジュースパール。キャビアのような小さな粒に黒トリュフの豊かな風味を閉じ込め、料理に華やかなアクセントを添えます。カナッペやブルスケッタ、カルパッチョ、卵料理、寿司などの仕上げにおすすめです。

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

オリーブ&トリュフ(地中海風サルサ)

常温



オリーブ、ケッパー、アンチョビにトリュフとオリーブオイルを合わせた、風味豊かな地中海風サルサ。ほどよい塩味と旨味にトリュフの香りが重なり、料理のアクセントにぴったりです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	51516
荷姿	90g×6

パルミジャーノチーズとトリュフのクリーム

常温



トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノを贅沢に組み合わせた、濃厚でコク深いクリーム。前菜やパスタはもちろん、茹でたアスパラガスなどの野菜にもよく合います。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	51517
荷姿	90g×6

ポルチーニ茸とトリュフのクリーム

常温



香り豊かなポルチーニ茸とトリュフを組み合わせた、濃厚で風味豊かなクリーム。パスタやリゾットなどの料理のベースとしてはもちろん、オリーブオイルや生クリーム、バターと合わせてもお楽しみいただけます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51643
荷姿	30g×12

トリュフバター

常温



繊細で芳醇なトリュフの香りを、バターのコクとともに楽しめる贅沢な一品。パスタやリゾット、ヒレ肉、卵料理、じゃがいもなどの温かい料理に加えたり、焼きたてのパンに塗ってお楽しみいただくのもおすすめです。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51642/51644
荷姿	30g×12/300g×6 (300gはバイオーダー)

白トリュフソルト

常温



フリーズドライの白トリュフを使用した、芳醇な香りが楽しめるトリュフソルト。ひと振りするだけで料理にトリュフの風味と塩味を加えられ、手軽に本格的な味わいに仕上がります。パスタや肉・魚料理、卵料理、ポテト、野菜など幅広くお使いいただけます。

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

白トリュフ入りはちみつ

常温



アカシアはちみつのやさしい甘さに、白トリュフの芳醇な香りを合わせた贅沢な一品。クアトロフォルマッジや熟成チーズにかけるだけで、チーズの塩味とはちみつの甘味、トリュフの香りが絶妙に調和します。

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

オリーブオイル漬けサマートリュフスライス

常温



厳選したサマートリュフを厚めにスライスし、オリーブオイルに漬け込んだ贅沢な一品。そのまま料理にのせるだけで、サマートリュフの豊かな風味を手軽にお楽しみいただけます。パスタやリゾット、カルパッチョ、ピザ、野菜料理の仕上げにおすすめです。

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

白トリュフバター(リミテッドエディション)

常温



希少な白トリュフを贅沢に使用した、芳醇な香りと濃厚なコクが楽しめる限定バター。パスタやリゾット、肉料理、卵料理などの温かい料理に加えたり、焼きたてのパンに塗って楽しむのもおすすめです。

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

黒トリュフソルト

常温



フリーズドライの黒トリュフを使用した、芳醇な香りが楽しめるトリュフソルト。ひと振りするだけで料理に黒トリュフの風味と塩味を加えられ、手軽に本格的な味わいに仕上がります。パスタや肉・魚料理、卵料理、ポテト、野菜など幅広くお使いいただけます。

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

白トリュフパウダー

常温



白トリュフの豊かな香りを手軽に楽しめる、汎用性の高いパウダータイプの調味料。スパイスのように料理に直接振りかけるだけで、白トリュフの芳醇な風味をプラスできます。パスタやリゾット、肉・魚料理、スープなどの仕上げにおすすめです。

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

ペストパウダー

常温



フレッシュなバジルの風味を手軽に楽しめる、粉末タイプのペスト。水やオリーブオイルを加えるだけで、簡単に本格的なバジルソースに仕上がります。パスタやチーズ、サラダ、ピザ、魚・野菜料理、スープなど幅広くお使いいただけます。

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

黒トリュフ入りオリーブオイル

常温



冬に収穫された風味豊かな黒トリュフのエキス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。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	51655
荷姿	100ml×12

白トリュフ入りオリーブオイル

常温



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

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

サマートリュフ入りオリーブオイル

常温



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

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

白トリュフ入りオリーブオイル (リミテッドエディション)

常温



イタリア産EVオリーブオイルに、厳選した白トリュフのスライスを贅沢に加えた限定品。ボトルの中に見える白トリュフのスライスも美しく、芳醇な香りをお楽しみいただけます。パスタ、リゾット、肉・魚・卵料理から、野菜、チーズまで、仕上げのひと回しにおすすめです。

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

白トリュフフレーバーEVオリーブオイル

常温



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

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

トリュフ入りタリオーニ No.18

常温



トリュフを練り込んだ、香り豊かなタリオーニ。ゆっくりと時間をかけて乾燥させることで、手作りのようなコシと豊かな風味に仕上がっています。茹でるだけで広がるトリュフの芳醇な香りを、シンプルなソースとともに 즐기ください。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51652
荷姿	250g×12

ポルチャーニ茸とトリュフ入りタリアテッレ

常温



ポルチャーニ茸とトリュフを練り込んだ香り豊かなタリアテッレ。特有の弾力ある食感と、ポルチャーニ茸の旨味、トリュフの芳醇な香りをお楽しみいただけます。バターやオリーブオイル、好みのソースに、すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノを合わせるのがおすすめです。

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

トリュフ入りタリアテッレ No.19

常温



卵をたっぷり使用した生地にトリュフを練り込んだ、香り豊かなタリアテッレ。卵のコクとトリュフの芳醇な風味が重なり、濃厚で贅沢な味わいを楽しめます。クリームやチーズを使ったソースはもちろん、シンプルな味付けでもトリュフの香りが引き立ちます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	51653
荷姿	250g×12

白トリュフ リゾット キット

常温



水と塩を加えて煮るだけで、約15分で本格的な白トリュフ風味のリゾットが楽しめる4人前のキット。カルナローリ米と粉末調味料がセットになっており、チーズやバター、クリーム、白トリュフの風味を手軽に再現できます。手間をかけずに、濃厚で芳醇な味わいのリゾットをお楽しみいただけます。

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

トリュフチップス

常温



芳醇なトリュフの香りが広がる、贅沢な味わいのポテトチップス。オリーブオイルとひまわり油でカラッと揚げ、軽やかな食感に仕上げています。そのままはもちろん、アンチョビやフレッシュチーズをのせて、おつまみや前菜としてもお楽しみいただけます。

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

バジルチップス

常温



オリーブオイルとひまわり油で揚げた、厚切りで食べ応えのあるポテトチップス。バジルの爽やかな香りとジェノベーゼの風味が広がる、あとを引く味わいです。そのままおつまみとしてはもちろん、砕いてサラダのトッピングにするのもおすすめです。

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

トリュフ グリッシーニ

常温



トリュフを練り込んだ、香り豊かなグリッシーニ。肉料理やサラダ、スープ、チーズとの相性がよく、そのままでも軽やかな食感をお楽しみいただけます。生ハムを巻けば、ワインやカクテルにぴったりのおつまみに。

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

トリュフスナック(カシューナッツ)

常温



香ばしい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、風味豊かなナッツスナック。独自の製法によるカリカリとした食感とほどよい塩味が、トリュフの香りを引き立てます。そのままお酒のおつまみに、また砕いてサラダのトッピングにもおすすめです。

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

ハニーマスタード&白トリュフチップス

常温



オリーブオイルとひまわり油で揚げた、厚切りで食べ応えのあるポテトチップス。白トリュフの芳醇な香りに、ハニーマスタードの甘じょっぱい味わいが重なり、クセになるおいしさです。そのままおつまみとしてはもちろん、砕いてサラダのトッピングにするのもおすすめです。

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

トリュフバイト

常温



トリュフを練り込んだ、ひと口サイズのミニブレッドスティック。サクサクとした軽やかな食感に、粗塩がトリュフの芳醇な風味を引き立てます。そのままスナックとしてはもちろん、サラダやチーズと合わせてもお楽しみいただけます。

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

トリュフスナック(ヘーゼルナッツ)

常温



香ばしい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、風味豊かなナッツスナック。独自の製法によるカリカリとした食感と、ほどよい塩味がトリュフの香りを引き立てます。そのままお酒のおつまみとして、ワインやビールとともに楽しみください。

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

トリュフスナック(アーモンド)

常温



香ばしいアーモンドをトリュフジュースでコーティングした、風味豊かなナッツスナック。カリッとした食感とトリュフの芳醇な香りが楽しめ、お酒のおつまみにぴったりです。そのままはもちろん、砕いてサラダにトッピングするのもおすすめです。

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

ヘーゼルナッツ入りブラックチョコ

冷蔵



カカオの芳醇な香りとほろ苦さに、ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツの濃厚なコクと香ばしい食感を合わせたチョコレート。ヘーゼルナッツの豊かな風味がカカオの味わいを引き立て、贅沢な余韻を楽しめます。コーヒーやエスプレッソとともに、ティータイムのお供としてもおすすめです。

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

ヘーゼルナッツ入りホワイトチョコ

冷蔵



まろやかで繊細なホワイトチョコレートに、ピエモンテ産IGPヘーゼルナッツを贅沢に合わせた一品。ヘーゼルナッツの香ばしい風味と心地よい食感が、ホワイトチョコレートのやさしい甘さを引き立てます。上品でエレガントなパッケージも魅力で、贈り物やティータイムにもおすすめです。

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

ピスタチオチョコ

冷蔵



まろやかなホワイトチョコレートに、香ばしいピスタチオを合わせた上品な味わい。インターナショナル・チョコレート・アワードを受賞した、タリウトウフランゲこだわりの逸品です。ピスタチオの豊かな風味とホワイトチョコレートのやさしい甘さを、贅沢にお楽しみいただけます。

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

カプチーノチョコ

冷蔵



ホワイトチョコレートにアーモンドを合わせ、コーヒーパウダーと粗挽きカカオ豆を加えた、カプチーノ風味のトリュフロット。ミルクィな甘さにコーヒーのほろ苦さとカカオの香ばしさが重なり、豊かな風味を楽しめます。コーヒーやエスプレッソとともに、ティータイムのお供にもおすすめです。

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

キャラメルソルトチョコ

冷蔵



まろやかなホワイトチョコレートに、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。キャラメルの濃厚な甘さに塩味がアクセントを添え、後を引く味わいに仕上がっています。紅茶やコーヒーとともに、贅沢なティータイムのお供におすすめです。

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

トリュフチョコ アソート

冷蔵



ホワイト、ブラック、ピスタチオ、キャラメルソルト、カプチーノの5種類を2個ずつ詰め合わせた、全10個入りのアソート。それぞれ異なる味わいを楽しめる、贅沢な食べ比べセットです。上品なパッケージで、ギフトや大切な方への贈り物にもおすすめです。

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



ジュスティ (バルサミコ酢)

イタリア北東部 エミリア＝ロマーニャ州

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



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。お醤油の代替えとして使用いただけます。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65708/65701
荷姿	100ml×6/250ml×12

2メダル バルサミコ酢

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65709/65702
荷姿	100ml×6/250ml×12

3メダル バルサミコ酢

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65710/65703
荷姿	100ml×6/250ml×12

4メダル バルサミコ酢

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65711/65704
荷姿	100ml×6/250ml×6

5メダル バルサミコ酢

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65712/65705
荷姿	100ml×6/250ml×6

ホワイトバルサミコ

常温



控えめな酸味と完熟フルーツの甘味、干した柑橘類のニュアンスがバランスの良いホワイトバルサミコです。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、野菜と相性抜群です。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65717/65713
荷姿	100ml×6/250ml×6

15年熟成バルサミコ酢（ラッフィナート） 常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65718
荷姿	100ml×2

30年熟成バルサミコ酢（エキストラヴェッキオ） 常温



30年熟成。艶やかな深い褐色の長期熟成バルサミコ酢。滑らかな口当たりに、複雑な味わいや酸味がバランス良く楽しめます。心地よいスパイシーさと苦味、そして熟した果実の濃厚なアロマが豊かに広がります。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65719
荷姿	100ml×2

50年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ） 常温



50年熟成。長い歴史と情熱が込められた特別なバルサミコ酢。濃厚でバランスが良く、木の香りが長く続きます。手作業で仕上げられたシリアルナンバー付きボトルは、ガラス製の小さなピペットと共に、専用の箱に収められています。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65736
荷姿	100ml×1

100年熟成バルサミコ酢（ジュスティリセルヴァ） 常温



100年熟成。ジュスティの長い歴史と情熱が込められた、濃厚で特別なバルサミコ酢。チェリー、ココア、蜂蜜、バニラ、甘草などの豊かな風味が特徴です。シリアルナンバー付きで、24金のラベルで装飾、伝統的な活版印刷技法の唯一無二の逸品です。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65707
荷姿	100ml×1

バルサミコクリーム クラシック 常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65722
荷姿	150ml×12

バルサミコクリーム 白ぶどう 常温



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

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

バルサミコクリーム イチジク 常温



イチジクの甘味と酸味が感じられるバルサミコクリームです。肉料理、モッツ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。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65724
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム トリュフ 常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65725
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム ラズベリー

常温



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

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65726
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム ザクロ

常温



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

産地	エミリア・ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65727
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム レモン

常温

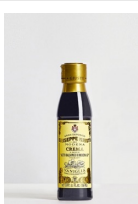


レモン風味が爽やかなバルサミコクリームです。白身魚のピカタ、牡蠣やアサリなどの貝類に良く合います。さらに、ケーキやビスケットなどの洋菓子と組み合わせるのもオススメです。

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65728
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム バニラ(終売予定)

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65729
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム オレンジ(終売予定)

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65730
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム ショウガ(終売予定)

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	65731
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム リンゴ(終売予定)

常温



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	48ヶ月
商品コード	65732
荷姿	150ml×6

バルサミコクリーム チェリー(終売予定)

常温



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

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

バルサミコクリーム ストロベリー(終売予定) 常温



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

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

バルサミコ酢 モデナIGP
ボルトレーゼ 250ml (4年熟成) 常温



熟成によって生まれる深く甘酸っぱい味わいと、まろやかで複雑な香りが楽しめます。グリル野菜やロースト野菜の仕上げ、サラダのドレッシングにおすすめです。

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

BIOバルサミコ酢 1メダル IGP 常温



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

産地	エミリア=ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65749
荷姿	250ml×6

BIOバルサミコ酢 2メダル IGP(終売) 常温



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

産地	エミリア=ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65750
荷姿	250ml×6

バルサミコクリーム ポルチーニ 常温



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

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

バルサミコ酢 モデナIGP 常温



飲食店やカフェでの大量使用にも適した大容量サイズです。サラダドレッシング、マリネ、グリル料理、煮込み料理のアクセント、ソース作りなど幅広く使えます。

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

BIOバルサミコ酢 1メダル IGP(終売) 常温



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

産地	エミリア=ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65749
荷姿	250ml×6

BIOバルサミコ酢 3メダル IGP(終売) 常温



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

産地	エミリア=ロマーニャ州
賞味期限	120ヶ月
商品コード	65751
荷姿	250ml×6

フルーツビネガー アップル (バイオーダー) 常温



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

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

フルーツビネガー ザクロ (バイオーダー) 常温



ワインビネガーとグレープマストに新鮮なザクロ果汁を加えました。フレッシュさと甘酸っぱさのバランスが良いです。心地よい酸味がフレッシュサラダや白身肉、魚、リゾット、調理した野菜、またアルコールやノンアルコールのカクテルの材料に適しています。

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

フルーツビネガー ラズベリー (バイオーダー) 常温



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た、フレッシュでバランスの良いビネガーです。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とも合います。アルコール・カクテルやソフトドリンクにもご使用いただけます。

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

フルーツビネガー イチジク (バイオーダー) 常温



甘く、濃厚で持続性のある独創的な風味が特徴です。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など甘酸っぱいソースの材料としての使用がおすすめです。ブドウ果汁、ワインビネガー、イチジク果汁のみで作られています。

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

フルーツビネガー ジンジャー (バイオーダー) 常温



ワインビネガーとグレープマストにジンジャー果汁を加えて作られています。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。フレッシュサラダや調理した野菜、魚、ソースやマリネの調味料として、またアルコール・カクテルやソフトドリンクの材料としてもおすすめです。

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



アリコ (バルサミコ酢)

イタリア北東部 エミリア＝ロマーニャ州

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

アチエートバルサミコ ロドビコ

常温



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

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



アグリフォルム (ハードタイプチーズ)

イタリア北東部 ヴェネト州

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

ピアヴェ メッツァーノ 6ヶ月熟成

冷蔵



61～180日間熟成。外皮の色は淡く、豊かなミルク感と丁度よい塩味、穏やかな甘みがありつつ、熟成により風味がしっかりとした味わいに仕上がっています。ワインやハム、ドライフルーツと合わせて。削って、パスタやグラタンにも。

産地	ヴェネト州
賞味期限	12ヶ月(ホール) /60日(工場加工品)
荷姿	1ホール(約6kg)
工場加工品	100gブロック/250g不定貫 /1kg不定貫/½カット /ホール

ピアヴェ オロ 12ヶ月熟成

冷蔵



12ヶ月間以上熟成。甘みとナッツのような風味、ほのかなフルーティさが特徴で、丸みのある深い味わいが愉しめます。ワインやハム、フルーツと合わせて 前菜やチーズプレート に最適。パスタやリゾットへのトッピングにも。

産地	ヴェネト州
賞味期限	12ヶ月(ホール) /60日(工場加工品)
荷姿	1ホール(約6kg)
工場加工品	100gブロック/250g不定貫 /1kg不定貫/½カット /ホール

アジアーゴ

冷蔵



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

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

グラナパダーノスナック

冷蔵



9ヶ月以上熟成させたミルク風味の豊かなグラナパダーノを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としても大変良く合います。

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



ベルティネッリ (ハードタイプチーズ)

イタリア北東部 エミリア＝ロマーニャ州

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

ミレッジマート 15ヶ月熟成

冷蔵



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	360日(ホール) /60日(工場加工品) /30日(50gブロック)
荷姿	1ホール(約40kg)
工場加工品	50gブロック/100gブロック /250g不定貫 /1kg不定貫/½カット /ホール/パウダー

ミレッジマート 24ヶ月熟成

冷蔵



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

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

パルミジャーノ・レッジャーノ 12ヶ月熟成

冷蔵



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

産地	エミリア＝ロマーニャ州
賞味期限	720日(ホール) /30-60日(工場加工品)
荷姿	1ホール(約40kg)
工場加工品	100gブロック/250g不定貫 /1kg不定貫/½カット /ホール/パウダー

※加工品の為、ご相談ください。



ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァ (ハードタイプチーズ)

イタリア北西部 ロンバルディア州

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

グラナパダーノチーズ

冷蔵



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

産地	ロンバルディア州
賞味期限	12ヶ月(150g) /30-60日(工場加工品)
荷姿	150g×20/1ホール(約37kg)
工場加工品:	100g不定貫/250g不定貫 /1kg不定貫/½カット /ホール/パウダー

※加工品の為、ご相談ください。

アンジェロ バルッファルディ (青カビタイプチーズ)

イタリア北東部 ピエモンテ州



ピエモンテ州ノヴァーラで140年以上、4代にわたりゴルゴンゾーラチーズを生産しています。日々変化するお客様のご要望にお応えしつつ、変わらない味と品質をお届けできるよう、使用する原材料や設備、製造工程を厳しくチェックし、伝統的な製法で安全なチーズをお届けしています。

ゴルゴンゾーラ (ドルチェ)

冷蔵



50日以上熟成させた、やわらかくクリーミーなゴルゴンゾーラ・ドルチェDOP。繊細でまろやかな甘味と豊かなコクが広がり、青緑色の美しいマール模様も特徴です。そのままはもちろん、パスタやポレンタ、野菜、甘い果物とのペアリングもおすすすめです。

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

ゴルゴンゾーラ (ピカンテ)

冷蔵



しっかりとしたコクと芳醇な香り、心地よい辛味が楽しめるゴルゴンゾーラ・ピカンテDOP。ドルチェよりも締まった食感と、青緑色の美しい青カビ模様が全体に広がるのが特徴です。赤ワインや甘口のデザートワイン、フルーツのモスタルダなどと合わせてお楽しみいただけます。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	2ヶ月
商品コード	66705/66701/66702
荷姿	150g×12/200g×12 /1/8ホール

ゴルゴンゾーラ (クッキャイオ)

冷蔵



ゴルゴンゾーラ・ドルチェよりもさらにやわらかく、とろけるようにクリーミーな食感が魅力の一品。やさしくまろやかな味わいで、青カビチーズが初めての方にもおすすめです。スプーンですくってパンにのせたり、はちみつやデーツシロップを添えてお楽しみください。

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

PON(ゴルゴンゾーラ&マスカルポーネ)

冷蔵



クリーミーなゴルゴンゾーラ・ドルチェと、なめらかなマスカルポーネを交互に重ねた、贅沢な味わいのチーズ。ゴルゴンゾーラのコクとマスカルポーネのまろやかさが調和し、濃厚ながらも食べやすい味わいです。ナッツやはちみつを添えてデザートに、牛乳と合わせてパスタソースにもおすすめです。

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

※注文最低数量ありの為、ご相談ください。

ラッテブスケ (フレッシュタイプチーズ)

イタリア北東部 ヴェネト州



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

マスカルポーネ

冷蔵



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

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

リコッタ

冷蔵



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

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

ストラッキノー

冷蔵



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

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

バター

冷蔵



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

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

※注文最低数量ありの為、ご相談ください。



ヴァーレビアンカ (フレッシュタイプチーズ)

イタリア南西部 カンパニア州

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

モッツァレラ ディ ブッフアラ

冷蔵



毎週、現地より冷蔵品を空輸でお届けしています。爽やかなクセの少ないミルクの風味、モッツァレラ特有の弾力と歯応えが特徴です。水牛から搾ったミルクから作られるのでコクがあり濃厚な味わいです。

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



ヴァルコラッテ (冷凍チーズ)

イタリア北東部 エミリア＝ロマーニャ州

ヴァルコラッテ社は1914年に酪農場から始まりました。戦略的な製品を生産するようになり、ホテル・レストラン・カフェで調理しやすい冷凍モッツァ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。

冷凍モッツァレラ(丸状)

冷凍



イタリア産の牛乳を100%使用した、ミルキーでまろやかな味味のモッツァレラ。使い切りやすい丸状タイプで、スライスしたり手でちぎったりして手軽にお使いいただけます。サラダ、パスタ、ピザなど幅広い料理におすすめです。

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

冷凍モッツァレラ(棒状)

冷凍



イタリア産の牛乳を100%使用した、ミルキーでまろやかな味味のモッツァレラ。棒状に成形されているためスライスしやすく、使いたい分だけカットできる便利な形状です。カプレーゼやピザをはじめ、さまざまな料理に幅広くお使いいただけます。

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

FORMALACTIS**フォルマラクティス (冷凍チーズ)**

イタリア南西部 カンパニア州

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

冷凍牛乳モッツアレラ(ダイス)**冷凍**

ダイス状にカットされているので、お好みの量に合わせてご使用いただけます。ピザやグラタン、サラダ、パスタなど様々な料理にサクッと使えます。

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

冷凍牛乳モッツアレラ(ブロック)**冷凍**

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

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

冷凍モッツアレラ ディ ブッフアラ**冷凍**

水牛ミルクの乳脂肪分は約8%と牛乳と比べて2倍以上も高く、水牛ミルク特有の濃厚なミルクの味わいと独特な香りをお楽しみいただけます。スライスしたり、ちぎったりしてピザやグラタン、サラダ、パスタなど様々な料理に使えるちょうど良い使い切りサイズです。

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

冷凍ブッラータ**冷凍**

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

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

冷凍ストラッチャテッラ**冷凍**

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

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



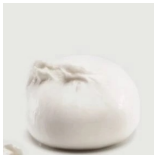
パラッツォ (フレッシュタイプチーズ)

イタリア南部 プーリア州

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は、この地域の食文化の正統な表現である典型的な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ララインは、地元の牧場から集められた牛乳を加工しています。ホエースターターを用いて凝乳を作ること、香り、柔らかさ、風味、軽さといった独自の特徴を持ち、栄養成分が豊富なのが特徴です。

ブッラータ

冷蔵



モッツアレラチーズと生クリームを混ぜた、ストラッチャテッラと呼ばれるクリームを外皮に詰めて手作業で製造しています。その後、袋状になったブッラータを冷やして包装します。滑らかな白い球体状で、中心部はクリーミーかつソフトな食感です。

産地	プーリア州
賞味期限	22日
商品コード	85801/85805
荷姿	120g×6/200g(50g×4)

スモーク・ブッラータ

冷蔵



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

産地	プーリア州
賞味期限	22日
商品コード	85802
荷姿	100g×6

トリュフ・ブッラータ

冷蔵



洗練された食通の舌をも満足させられる逸品です。外側は繊細で内側は柔らかく、前菜の材料はもちろん、そのままでもお召し上がりいただけます。タンパク質が豊富で、バランスが取れた高い栄養価です。秋・冬の生野菜や温野菜にも、シンプルなレシピの付け合わせとしてもおすすめです。

産地	プーリア州
賞味期限	22日間
商品コード	85803
荷姿	100g×6

ストラッチャテッラ

冷蔵



ブッラータの中に入っている生クリームと、細かくしたモッツアレラを刻んで混ぜ合わせたチーズです。そのままでも、料理と合わせても抜群です。ムルジェッララインのストラッチャテッラは最高品質の基準に準拠しており、30年間伝統製法で製造されています。

産地	プーリア州
賞味期限	15日間
商品コード	85804
荷姿	100g×6

※最低注文数量がございますので、ご相談ください。



コッピーニ (オリーブオイル)

イタリア中部 ウンブリア州

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優しいオリーブオイルを生産しています。また自然環境への配慮も徹底しており、持続可能な生産に取り組んでいます。

EU産100%エキストラヴァージン
オリーブオイル パラディソ

常温



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

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



ガルッフォ (オリーブオイル)

イタリア南部 シチリア州

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に引き出せるよう、収穫したその日のうちに搾り器にかけ、チェラズオーラ種を中心にノチェッラーラ種、ビアンコリッラ種をブレンドして製造しています。

エキストラ ヴァージン オリーブオイル
マラッコ

常温



香り、味ともにバランスが良く、味覚に心地よい刺激を与えてくれるオリーブオイルです。肉のカルパッチョ、マグロ、ジビエ肉、熟成チーズ、サラダなどと一緒にお楽しみください。

産地	シチリア州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	37269/37101/37129/37130/37131
荷姿	100ml×12/250ml×12/500ml×12/750ml×6/3L×4

エキストラ ヴァージン オリーブオイル
タリアーノ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37270/37233/37234/37235/37236
荷姿	100ml×12/250ml×12/500ml×12/750ml×6/3L×4



ファツィオ (オリーブオイル)

イタリア南部 シチリア州

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、爽やかに風通しが良く、オリーブ栽培にも適した気候です。大切な家族のために作ったオリーブオイルを、ぜひワインと一緒に楽しみください。

ファツィオリ

常温



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

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



カーザ オレアリア タッジヤスカ (オリーブオイル)

イタリア北部 リグーリア州

2002年にリグーリア州アルマ・ディ・タッジヤで誕生。エクストラバージン・オリーブオイル、バルサミコ酢、ワインビネガー、調味料などを製造しています。“おいしさは美しさに包まれている”というスローガンのもと、イタリアの優れた食品を提供する食のコンセプトを掲げています。

ツイスト (塩オリーブオイル)

常温



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

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



金龍魚 (米油)

中国上海市 浦東新区

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。また品質の高さは日本でも認められており、2016年に日本で開催された「2016年国際こめ油会議」にて品質賞を受賞しました。

こめ油

常温



米ぬか由来のγ-オリザノールと植物ステロールを3,000ppm、脂肪酸をバランスよく含んだ、食品添加物不使用の米油です。揚げ物に使用するとさっぱり仕上がり、食材本来の味を最大限引き出してくれます。油煙が出にくく、揚げ油に最適です。

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



フラテピエトロ (オリーブの実)

イタリア南部 プッリヤ州

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

グリーンオリーブの実

常温



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

産地	プッリヤ州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	68503/68501
荷姿	314ml×12/580ml×12

ブラックオリーブの実

常温



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

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



ピシヨッタ (オリーブの実)

イタリア南部 シチリア州

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



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

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

グリーンオリーブの実 塩水漬け (種なし)

常温



渋抜き後、発酵させずに種を除いて製品化しました。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にも最適です。

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

オリーブの実 塩水漬け (種あり)

常温



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

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

オリーブの実 塩水漬け (種なし)

常温



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

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

味付グリーンオリーブの実 オリーブオイル漬け(種なし)

常温



乾燥トマト、フェンネル、パセリ、にんにく等で味付けしたオリーブの実です。ほど良い甘味と苦味が特徴のグリーンオリーブで、種を除いてオリーブオイル漬けにしました。

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

味付オリーブの実 オリーブオイル漬け(種あり)

常温



乾燥トマト、フェンネル、パセリ、にんにく等で味付けしたオリーブオイルに漬けたオリーブの実です。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、パスタやサラダにもおすすめです。

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

グリーンオリーブパテ

常温



渋抜き後、発酵させずに製品化しました。シンプルで食べやすく、ピンサやバケットに塗ってお召し上がりいただけます。

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

ブラックオリーブパテ

常温



渋抜きせず、塩水に漬けて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。ピンサやバケットに塗ってお召し上がりいただけます。

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

オリーブの実 アソート3種類1kg×3

常温



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の3種が入ったアソートタイプです。発酵や製法の違いをお楽しみいただけます。

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

フォンタネッラ(トマト製品)

イタリア南部 カンパニア州



フォンタネッラブランドを擁するサルヴァーティ・マリオは、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なメーカーです。

ホールトマト

常温



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

産地	カンパニア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	50302/50307
荷姿	400g×24/2500g×6

チョップドトマト

常温



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

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

パッサータ

常温



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

産地	カンパニア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	50309
荷姿	2500g×6

アグロモンテ (トマト製品)

イタリア南部 シチリア州



シチリアの景観とイタリアのトマト文化に対する誇りを大切に、チェリートマトを贅沢に使用したソースやパッサータ、ブルスケッタなどのアグロモンテブランド製品を多数生産しています。原材料となるトマトは、風味豊かで強い甘みを持つチェリートマトやダッテリーノトマトを採用し、厳しい品種基準を満たしたトマトのみを契約農家から仕入れています。

チェリートマトソース

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37188/37377/37208
荷姿	330g×12/330g×2×6 /2000g×2

チェリートマトソース (バジル)

常温



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

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

チェリートマトソース (とうがらし)

常温



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

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

セミドライ チェリートマト オイル漬け

常温



チェリートマト本来の酸味や甘みを味わうことができます。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、パスタや前菜など様々な用途で活躍します。

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

セミドライトマト オイル漬け

常温



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

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

チェリートマト ブルスケッタ

常温



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

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

チェリートマト入りチェリートマトソース 常温



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

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

シチリアーナペスト 常温



たっぷりのチェリートマトにバジル、ニンニク、唐辛子を合わせ、イタリアの味をギュッと詰め込んだペーストです。パンやチキンに乘せたり様々なお料理と一緒に楽しみみてください。

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

アーティチョークとチェリートマトのブルスケッタ 常温



たっぷりと入ったアーティチョークとチェリートマトがマッチしています。濃縮された甘みと爽やかな酸味がさっぱりさせます。トーストしたパンに乗せてお召し上がりください。

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

オリーブとチェリートマトのブルスケッタ 常温



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

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

イエローチェリートマトのパッサータ 常温



シチリアでも貴重な甘い品種のイエローチェリートマトを使用したピューレです。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です。パスタのソースやスープなどに。

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

アラビアータ チェリートマトパスタソース 常温



ローマの伝統的なレシピをチェリートマトを使ってシチリア風にアレンジしたソースです。イタリアの台所の様な現地の味と香りを感じられます。

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

ガーリック チェリートマトパスタソース 常温



シチリア産チェリートマトの甘みとニンニクの風味は、イタリア料理において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を使用して、伝統的な味わいを生み出しています。

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

プッタネスカ チェリートマトパスタソース 常温



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

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

リコッタ チェリートマトパスタソース

常温



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

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

ノルマ風 チェリートマトパスタソース

常温



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

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

クラスターサルサ ダッテリーノ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37378
荷姿	330g×2×6

アグロモンテ ギフトセット缶

常温



ブルスケッタ各種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種ございます。

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

オープンギフトBOX

常温



チェリートマトソースが4本入ったオープンギフトセットです。手土産やプレゼントに最適です。

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



ガッロ/プリメルーチ (パスタ)

イタリア南部 シチリア州

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

【ロングパスタ】

カッペリーニ No.1

常温



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

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

バーミチェリ No.2 (φ 1.45mm)

常温



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

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

スパゲッティーニ No.3 (φ 1.60mm)

常温



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

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

スパゲッティ No.4 (φ 1.90mm)

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48707/48727
荷姿	1000g×12/500g×24
茹で時間	9分

スパゲットーニ No.5 (φ 2.20mm)

常温



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

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

ブカティーニ No.6

常温



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

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

フェットチーネ No.9 (φ3.0mm)

常温



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

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

フェットウツェ No.10 (φ4.56mm)

常温



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

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

リングィネ ピッコレ No.73 (φ2.40mm)

常温



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

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

【ショートパスタ】

ステリーネ No.19

常温



星型の小さなパスタ。スープに入れてスープパスタとしてお召し上がりください。

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

アネロニ No.22

常温



小さなリング状で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。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。

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

ディタリ No.25

常温



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

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

エリコイダーリ コルティ No.29

常温



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

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

エリコイダーリ ルンギ No.30

常温



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

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

マリエ ディ ジート No.42

常温



マカロニのような筒状のショートパスタです。つるつるとした舌触りが楽しめます。どんなソースにも良く合い、シンプルな味付けでもクリームソースでも好相性です。

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

マリエ ディ ジート リガーテ No.43

常温



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

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

ペンネ ディ ジート No.46

常温



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

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

ブッコリ No.48

常温



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

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

エリケ No.50

常温



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

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

スパカテッレ No.51

常温



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

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

カサレッチェ No.52

常温



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

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

リガトーニ No.54

常温



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

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

フジッリ No.55

常温



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

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

ペンネリガーテ No.59

常温



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

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

メッツェ ペンネ リガーテ No.60

常温



ペン先のように斜めに切られた短めの筒状 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いです。様々なソースでお楽しみください。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48728/48747
荷姿	500g×24/1000g×12
茹で時間	9分

ペンネ ディ ルーポ No.62

常温



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

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

【ブロンズパスタ】

ジョランダ No.11

常温



きしめんのように平たい形で、片側だけ波打っている Pasta です。スパゲッティと比べるととても太く、食べ応えがあります。濃厚なクリーム Pasta やボロネーゼにオススメです。

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

マルゲリータ No.12

常温



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

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

ファルファッレ No.57

常温



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

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

オレキエッテ No.68

常温



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

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

フジッリ ブカティ No.69

常温



「穴の空いた螺旋状」を意味するフジッリ ブカティは、くるくるとした形でソースがよく絡み、チェリートマトやオリーブ、ツナ、モ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。

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

スパゲット ルスティコ No.84

常温



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

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

クアドロ No.86

常温



四角い断面が特徴の個性的なロングパスタ。表面積が大きく、ソースがよく絡むため、濃厚なトマトソースやミートソース、クリームソースなど、しっかりとした味わいのソースと好相性です。ブロンズラインならではの豊かな食感も楽しめます。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48760
荷姿	1000g×12
茹で時間	8分

リングイネ ルスティケ No.85

常温



楕円形の断面が特徴のリングイネ。スパゲッティよりも平たく、ソースがよく絡むため、魚介のトマトソースやボンゴレ、ジェノベーゼなど、具材の旨みを楽しむパスタにおすすめです。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	48765
荷姿	500g×20
茹で時間	11分



ジュゼッペ コッコ (パスタ)

イタリア中部 アブルッツォ州

イタリア・アブルッツォ州で100年以上続く家族経営の老舗パスタメーカーです。創業者ジュゼッペ・コッコは、イタリア共和国より「カヴァリエーレ（騎士）」の称号を授与されています。厳選したセモリナ小麦と清らかな水を使用し、青銅ダイスによる成形と低温乾燥という伝統製法で作られており、豊かな風味と優れた食感が特長です。

カッペリーニ No.30 (バイオーダー)

常温



髪の毛の意味をもつカペッロ (capello) が語源の極細パスタです。トマトやバジルなどさっぱりとしたソースと相性が良く、冷製パスタのほかスープの具材としてもよく使われます。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	42ヶ月
商品コード	
荷姿	500g×12
茹で時間	5分

フィデリーニ No.31 (バイオーダー)

常温



糸を意味するフィラート (filato) が語源の細めのパスタです。カッペリーニとスパゲッティの中間の太さで、軽めのソースや冷製パスタなどにおすすめです。トマトソースやオイルソースと相性が良いです。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	42ヶ月
商品コード	
荷姿	500g×12
茹で時間	6分

フィデリ (スパゲッティニ) No.32 (バイオーダー)

常温



スパゲッティよりもやや細めです。日本ではスパゲッティとして売られていることが多く、レストランでもよく使われているお馴染みのパスタです。あっさりとした軽めのソースとよく合います。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	42ヶ月
商品コード	
荷姿	500g×12
茹で時間	7分

スパゲッティ No.33 (バイオーダー)

常温



イタリアでよく食べられている代表的なパスタです。どんなソースとも相性が良いですが、特に濃いめのソースがよく合います。トマト、オイル、クリーム、魚介等幅広くご使用いただけます。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	42ヶ月
商品コード	15202
荷姿	500g×12
茹で時間	9分

フェットウチーネ No.14 (バイオーダー)

常温



放し飼いの鶏の卵を練りこんだ、平たく薄いロングパスタです。クリーム系やチーズ系、ミートソースなどコクのあるソースとよく合います。トマト系やラゲースソース、またタコイカ貝類などの魚介を使ったソースもおススメです。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	15201
荷姿	500g×12
茹で時間	4分

トロフィエ No.114 (バイオーダー)

常温



少しねじれた独特の形が特徴で、コッコでは荒いブロンズの型を使い、昔ながらの低温で乾燥させています。バジルペースト、オリーブオイル、クリームソース、にんにくのきいたソースと相性抜群です。

産地	アブルッツォ州
賞味期限	42ヶ月
商品コード	15203
荷姿	500g×12
茹で時間	10分

セナトーレカッペッリのタリアテッラ No.178
(バイオオーダー)

常温



古代品種の一つであるデュラム小麦は香りや風味が特徴です。ビタミンB1、B6、Eなどのビタミンや、マグネシウム、鉄分、亜鉛など 現代人に不足しがちなミネラルが多く含まれています。鳥の巣のように丸く巻いた形状で、ボロネーゼ(ラグーソース)、クリーム、カルボナーラと相性が良いです。



産地	アブルッツォ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	
荷姿	400g×12
茹で時間	6分

スペルト小麦のタリアテッラ No.188
(バイオオーダー)

常温



古代小麦スペルトは小麦の約6倍に相当する鉄分が含まれ、ビタミンB群、マグネシウムといったミネラル、良質なタンパク質が豊富に含まれています。巻かれた状態で乾燥されるため、茹でると麺に自然な立体感が出ます。ボロネーゼ(ラグーソース)、クリーム、カルボナーラと相性が良いです。



産地	アブルッツォ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	
荷姿	400g×12
茹で時間	5分

セナトーレカッペッリのフジッロ No.174
(バイオオーダー)

常温



古代品種デュラム小麦は香りや風味が特徴。ビタミンB1、B6、Eなどのビタミンや、マグネシウム、鉄分、亜鉛など 現代人に不足しがちなミネラルが多く含まれています。らせんの溝にソースがしっかりと入り込むので、味がよく乗ります。カルボナーラ、ゴルゴンゾーラクリーム、キノコクリームと相性が良いです。



産地	アブルッツォ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	
荷姿	500g×12
茹で時間	10分

スペルト小麦のフジッロ No.184
(バイオオーダー)

常温



古代小麦スペルトは小麦の約6倍に相当する鉄分が含まれ、ビタミンB群、マグネシウムといったミネラル、良質なタンパク質が豊富に含まれています。表面に凹凸があるので、もちっとした食感+噛みごたえがあります。カルボナーラ、ゴルゴンゾーラクリーム、キノコクリームと相性が良いです。



産地	アブルッツォ州
賞味期限	30ヶ月
商品コード	
荷姿	500g×12
茹で時間	6分



Cooperativa Agricola
Produttori Capperi

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

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

ケッパーの塩漬け

冷蔵



ケッパーの育成に適した豊かな土壌と、太陽の光をたっぷりと浴びて栽培されたパンテッレリア産ケッパーを塩漬けにして熟成しました。収穫の時期になると、生産者たちは日が昇る前に手でつぼみを収穫します。熟成したケッパーは濃厚な香りが特徴で、口に含むと程よい塩気と心地よい苦味が広がります。トマトソースとオリーブの実、ケッパーでブッタネスカ風パスタに。フレッシュサラダにもおすすめです。

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



AGOSTINO RECCA

レッカ (アンチョビ)

イタリア南部シチリア州

4代にわたり、シチリアの有名な港町シャッカでアンチョビを作り続けています。昔からの伝統を守り、魚を捌くところからオイルに漬け込むまで一つ一つ丁寧に全て手作業で行っています。新鮮な魚の味わいをそのままに、世界中に美味しいアンチョビをお届けしています。

アンチョビ オリーブオイル漬け

冷蔵



アンチョビ・オリーブオイル漬け (瓶 90g・230g)



アンチョビ・オリーブオイル漬け (缶 50g・710g)

カタクチイワシを素早く捌き、シチリア産の高級オリーブオイルに漬け込んだアンチョビです。塩味と旨味、コクが様々な料理の味を引き立てます。またレモンをかけてそのままお召し上がりいただいたり、茹でたじゃがいもに刻んだアンチョビを和えたり、パスタやピザにもおすすめです。

産地	シチリア州
賞味期限	36ヶ月
商品コード	37196/37167/37186/37166
荷姿	90g×24/230g×6<瓶> 50g×25/710g×12<缶>

アンチョビ ケッパー入り

冷蔵



カタクチイワシ、オリーブオイル、塩で作った旨味たっぷりのアンチョビに、爽やかなケッパーを合わせました。ケッパーの爽やかな酸味が効いたアンチョビは、パスタやポテト、和食のアクセントにもおすすめです。

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

コラトゥーラ

冷蔵



イタリア版“魚醤”。手作業で丁寧に作ったアンチョビを使用しています。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。冷奴・湯豆腐、焼き魚の仕上げ、野菜炒めにも塩の代わりに数滴かけるだけで旨みが増します。

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

アンチョビ オイル漬け プレーン

冷蔵



カタクチイワシ、ひまわり油、塩で作った旨味たっぷりのアンチョビは、ベースの万能調味料として活躍します。バターと混ぜてステーキに、シーザー風サラダドレッシングに、きのこソテーの隠し味にもおすすめです。

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

アンチョビ オイル漬け イタリアンパセリ

冷蔵



カタクチイワシ、塩、ひまわり油にパセリを合わせました。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。白身魚のカルパッチョの仕上げ、グリーンサラダの主役に、ささみ・鶏むね肉の和え物にもおすすめです。

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

アンチョビ オイル漬け 唐辛子

冷蔵



アンチョビに唐辛子を合わせたピリッと辛い味わいと旨味でパンチがあります。ペペロンチーノや、アヒージョのベース、ピザトーストに合います。

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

アンチョビペースト

冷蔵



カタクチイワシ、塩、ひまわり油のみで作り熟成させた、コクと旨味がギュッと詰まった“溶ける旨味”。刻む手間がなく、少量で味が決まるのが最大の強みです。バーニャカウダソース、ガーリックトースト格上げ、卵かけご飯(少量)にもおすすめです。

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

オリベリ (ボルチーニ)

イタリア北西部 ピエモンテ州



2011年、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リは、1956年の創業から良質で香り高いき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。

冷凍ボルチーニ (ダイス)

冷凍



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

産地	ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	68823
荷姿	300g×8

冷凍ボルチーニ (スライス)

冷凍



ボ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、リゾットやピザの具材としてお楽しみください。

産地	ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	68824
荷姿	150g×8

冷凍ボルチーニ (ホール)

冷凍



ホールは、贅沢に丸ごとグリルして楽しんだり、肉料理や魚料理のサイドディッシュや、パスタのチーズソースに加えてお召し上がりいただくのもおすすめです。

産地	ピエモンテ州・リグーリア州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	68826
荷姿	500g×1



ディ マルコ (ピンサ製品)

イタリア中西部 ラツィオ州

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です。栄養士だった夫人との出会いをきっかけに、老若男女が楽しめる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開発の研究を開始しました。ローカロリーなミックス粉（米粉、大豆粉、小麦粉）で作られたピンサは2001年から販売しています。

冷凍ピンサ ロマーナ クラシック (業務用)

冷凍



ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた楕円形の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。

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

冷凍ピンサ ロマーナ クラシック (小売用)

冷凍



小売用に1枚ずつ小分けにされた商品です。ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた楕円形の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。

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

冷凍ピンサ ロマーナ ラウンド (業務用)

冷凍



ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた円形の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。

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

冷凍ピンサ ロマーナ ラウンド (小売用)

冷凍



小売用に1枚ずつ小分けにされた商品です。ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた円形の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。

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

冷凍 プッチャ

冷凍



ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜた食べやすいバーガー型の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。テイクアウトに最適です。

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

冷凍グルテンフリーピンサ(バイオオーダー)

冷凍



エンドウ豆タンパク、キヌア粉、米の自家製発酵種（サワードウ）、ビーツやサイリウム由来の食物繊維などを使用しています。ラクトースフリーかつヴィーガン対応。また、保存料や合成添加物、増粘剤(キサンタンガム等)を使用していない点も特徴です。通常のピンサに比べて口溶けが良く、よりスナックに近い軽快な食感です。

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

冷凍 ソリージ

冷凍



ローマ発祥で小麦粉、大豆粉、米粉と酵母を混ぜたカジュアルなポケット型の生地です。72時間と発酵することで、小麦製品特有の「重さ」の原因となるグルテン等の分解が進み、消化しやすいカリカリふわふわな生地に仕上がります。

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



メリット (蜂蜜)

イタリア南部 シチリア州

古代から続く人間とミツバチとの関係を象徴するため、今日の蜂蜜という言葉の由来と考えられている古代ヒッタイト語の「メリット」という言葉を社名に冠しています。シチリア島で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ます。純粋で良質、そして豊富な健康成分を特徴とする蜂蜜です。

オレンジブロッサムハニー

常温



シチリア州トラパニ県の柑橘系の花の蜜のみを使った蜂蜜です。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、その中でも高い評価を得ています。

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

ディルハニー

常温



セリ科（ディル、フェネル、ニンジン等が属する科）の植物であるリドルフィア花の蜜から作った蜂蜜です。トラパニ県の夏の牧草地で生産されています。

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

スーラハニー

常温



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

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

ワイルドフラワーハニー

常温



シチリア州トラパニ県の複数の花の蜜からとれる蜂蜜です。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ます。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のお供に最適です。

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



パリアーニ (ナッツ製品)

イタリア北西部 ピエモンテ州

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しています。研究を重ね、最新技術を駆使しながら、日々お客様のご要望にお応えしています。

ピスタチオクリーム 50%

常温



濃厚なシチリア産ピスタチオを50%使用しており、風味をお楽しみいただける柔らかなクリームです。パンやスイーツと合わせてお楽しみください。

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

ヘーゼルナッツ & ココアクリーム 50%

常温



濃厚なピエモンテ産ヘーゼルナッツIGPペーストを高い割合で使用したいという思いから生まれた、無水のスプレッドクリームです。パンやジェラートに合います。

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

アーモンドクリーム 50%

常温



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

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

ヘーゼルナッツクリーム 50%

常温



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

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

ピスタチオペースト 100%

常温



100%シチリア産ピスタチオの殻と皮を剥き、ローストして風味を高めています。クリーミーで流動性のあるペースト状に仕上げました。

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

ヘーゼルナッツペースト 100%

常温



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

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

ローストアーモンドペースト 100%

常温



シチリア産アーモンドの皮を剥き、中煎り後に粉碎しています。20ミクロン以下に精製した滑らかなペーストです。

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



ヴェッリ サポーリ デッレ エトナ (ナッツ製品)

イタリア南部 シチリア州

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によって、手作業で一つ一つ丁寧にシンプルながらピスタチオの旨味を凝縮した製品を生み出しています。

ピスタチオペースト

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	14ヶ月
商品コード	68901/68909
荷姿	190g×24/90g×40

ピスタチオクリーム

常温



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

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



ロイゾン(パネットーネ)

イタリア北東部 ヴェネト州

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

パネットーネ クラシック

常温



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

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

パネットーネ アマレーナ

常温



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

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

パネットーネ ダブルチョコレート

常温



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、しっとりとしたパネットーネです。チョコレートを練り込んだ生地、ダークチョコレートチップが散りばめられています。

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

パネットーネ チョコレート

常温



甘さ控えめのビターチョコレートと、しっとり・ふわふわの生地が抜群の相性です。食べ始めたら止まらない味わいです。

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

パネットーネ 塩キャラメル

常温



生地にダークチョコレートチップを練り込み、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。口いっぱい広がるキャラメルをお楽しみください。

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

パネットーネ グランカカオ

常温



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

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

パネットーネ ピスタチオ&抹茶

常温



香り豊かな抹茶と貴重な
ロンテ産ピスタチオを混ぜ
込んで、ホワイトチョコ
レートでコーティングしま
した。濃厚なピスタチオク
リームが入った、甘すぎず
ちょっと贅沢なパネットー
ネです。

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

パネットーネスライス クラシック

常温



生地にはシチリア産オレンジ
ピールとカラブリア産シト
ロン、レーズンがぎゅっと詰
まっています。マダカスカル
産バニラの香りがふんわりと
香る、伝統的なパネットー
ネのスライスです。

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

パネットーネスライス アマレーナ

常温



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

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

パネットーネスライス マンダリン

常温



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

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

TOSAタルトケーキ ブラックハバナ

常温



濃厚でありながら上品な味わいに
仕上げた、イタリアの職人技が光
るチョコレートタルトケーキです。
サクサクとしたココアタルト生地
を土台に、ダークチョコレートの
深みとラム酒の芳醇でまろやかな
香りが調和。アーモンドのkokを
感じるしっとりとした生地と、な
めらかなチョコレートクリームが
重なり、奥行きのある味わいを生
み出します。

産地	ヴェネト州
賞味期限	10ヶ月
商品コード	83038
荷姿	300g×6

TOSAタルトケーキ ヘーゼルナッツ塩キャラメ

常温



ヘーゼルナッツと塩キャラメルを
組み合わせた、コク深いタルト
ケーキです。香ばしく焼き上げた
タルト生地、アーモンドの風味
豊かなしっとりとした生地、塩バ
ターキャラメルクリーム、まろや
かなヘーゼルナッツ、バニラの香
りが重なり合います。IGPピエモ
ンテ産ヘーゼルナッツをはじめ、
生クリームや放し飼い卵など、厳
選した素材を使用しています。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	83036
荷姿	300g×6

TOSAタルトケーキ チョコレート塩キャラメル 常温



塩キャラメルのコクを感じるしっとりとしたアーモンド生地、なめらかなダークチョコレートを重ねたタルトケーキです。濃厚でありながら上品な味わいに仕上げました。キャラメルとココアの絶妙なバランスに、バニラのやさしい甘みが広がります。

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	83035
荷姿	300g×6

TOSAタルトケーキ フォンダンテ 常温



ココアタルト生地に、アーモンドの風味豊かなしっとりとした生地となめらかなダークチョコレートが重なり合うタルトケーキです。新鮮なクリームや放し飼い卵、上質なチョコレートなど厳選した素材を使用し、濃厚でありながら上品な味わいに仕上げました。

産地	ヴェネト州
賞味期限	10ヶ月
商品コード	83037
荷姿	300g×6

TOSAタルトケーキ チョコレート 常温



ココアタルト生地に、アーモンドの風味豊かなしっとりとした生地となめらかなミルクチョコレートが溶け合うタルトケーキです。バニラの優雅な香りが、チョコレートとアーモンドの風味を一層引き立てます。新鮮なクリーム、アルプス産バター、放し飼い卵など、厳選素材を使用し仕上げました。

産地	ヴェネト州
賞味期限	10ヶ月
商品コード	83039
荷姿	300g×6

パネットーネ ピーチマリー 常温



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	8ヶ月
商品コード	83034
荷姿	600g×6

ファットリエ・チレンターネ(菓子製品)

イタリア南西部 カンパニア州



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



イタリア、特にナポリで愛される伝統菓子です。リモンチェッロのシロップをたっぷり染み込ませた、キノコのような形をした焼き菓子。デザートでそのまま食べたり、様々なデザートで材料としてご利用いただけます。

産地	ヴェネト州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	11602
荷姿	300g×12



ミキエラン(ジェラート)

イタリア北東部 ヴェネト州

1982年創業当時から変わらない、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のもののみを使用しており、それ以外の原材料も、品質基準をクリアしたものを厳選しています。天然の着色料・香料のみを使用し、健康への配慮から硬化油を一切使用していません。

レモン

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97901
荷姿	2,500ml×2

ストロベリー

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97902
荷姿	2,500ml×2

マンゴー

冷凍



インド産トタ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。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97903
荷姿	2,500ml×2

チョコレート

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97904
荷姿	2,500ml×2

ヘーゼルナッツ

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97905
荷姿	2,500ml×2

アマレーナ

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97906
荷姿	2,500ml×2

ティラミス

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97907
荷姿	2,500ml×2

カプチーノ

冷凍



焙煎したてのロブスタ・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。一口目からイタリアンエスプレッソの味わいが口いっぱいに広がります。

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97910
荷姿	2,500ml×2

ストロベリー ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



100%ヨーロッパ産のフレッシュな完熟いちごを使用しています。ほど良い甘酸っぱさが、口いっぱいに広がります。内蓋のスプーンでお気軽にお召し上がりいただけます。

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

ストラッチャテッラ ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



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

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

ストラッチャテッラ

冷凍



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

産地	ヴェネト州
賞味期限	18ヶ月
商品コード	97908
荷姿	2,500ml×2

マンゴー ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



ジェラートに最も適した、インド産マンゴーを使用しています。甘すぎず、リッチでフレッシュな味わいが特徴です。内蓋にスプーン付き。

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

カプチーノ ミニカップ (パイオーダー)

冷凍



焙煎したてのロブスタ・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。一口目からイタリアンエスプレッソの味わいが口いっぱいに広がります。内蓋にスプーン付きです。

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

DOSE da MAR マンゴー (バイオーダー) 冷凍

エキゾチックな香りと甘くて繊細な風味を持つ、アルフォンソマンゴーを使用したジェラートです。果物をそのまま食べているかのような滑らかさが特徴です。

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

DOSE da MAR ストロベリー (バイオーダー) 冷凍

イタリア南部またはヴェネト州の保護地域で栽培されたイタリア産イチゴを使用した、甘酸っぱくて滑らかな商品です。

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

DOSE da MAR ピスタチオ (バイオーダー) 冷凍

南イタリアで栽培された高品質のブロンテ品種ピスタチオを使用しています。力強い香りや風味が特徴で、口の中に広がります。

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

DOSE da MAR チョコレート (バイオーダー) 冷凍

チョコレートの心地よい苦味、持続的でフルーティーな香りが特徴です。滑らかな舌触りで、濃厚な口溶けです。

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

DOSE da MAR ヘーゼルナッツ (バイオーダー) 冷凍

イタリアの歴史ある生産者の熟練したノウハウにより生み出された、上品質なピエモンテ産のヘーゼルナッツのみを使用しています。

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



スペンタス (ドライフルーツ)

イラン フーゼスターン州

スペンタスは、イラン産のドライフルーツ・ナッツ、ならびにデーツ濃縮果汁を中心とした原料を、自社で直接輸入している輸入元です。中でもデーツは原料の選定から輸入まで一貫して管理し、デーツ本来の甘みとコクを活かしたシロップ・濃縮果汁として展開しています。卸売・小売に加えてOEM受託製造など、用途や取引形態に応じた柔軟なご提案が可能です。

デーツシロップ (濃縮果汁) (パイオーダー)

常温



照り焼きやローストポークなど砂糖やみりんの代用として幅広く使えるデーツシロップです。砂糖は溶かすのに時間がかかりますが、デーツは冷水でも溶けやすく、また乳化作用があります。分離しないので工場のランニングコストが削減でき、価格が抑えられます。

産地	イラン フーゼスターン州
賞味期限	2年
商品コード	33602/33604
荷姿	400ml×12/2400ml×6

特濃デーツシロップ (濃縮果汁) (パイオーダー)

常温



肉料理や魚料理にご使用いただける、濃縮タイプのデーツシロップです。黒蜜に近く、強いコクが感じられるため、タレ系にもおすすめです。少量でも味の広がりや深み、幅、食べた後の余韻また甘みをしっかりと感じるができます。

産地	イラン フーゼスターン州
賞味期限	2年
商品コード	33605/33603
荷姿	400ml×12/2400ml×6

デーツチョコレートソース (パイオーダー)

常温



デーツ濃縮果汁とココアパウダーのみで製造しており、砂糖、人工甘味料、添加物不使用です。ミネラル、食物繊維、ポリフェノールが豊富で、ヨーグルトやフルーツ、パンケーキ等におすすめです。

産地	フーゼスターン州
賞味期限	
商品コード	33606
荷姿	250g

デーツ ホール(種抜き) (パイオーダー)

常温



コクがあり、黒糖のような甘さがある、生産量・輸出量の多い人気の品種です。外皮はサクッと、中はしっとりとした食感で食べた後に余韻が残ります。樹上乾燥し手摘みした後、ひとつひとつ種を抜いて食べやすくしました。

産地	フーゼスターン州
賞味期限	3年
商品コード	
荷姿	9kg

デーツ パースト (パイオーダー)

常温



デーツ100%の加工品で、製菓、製パン等の原料として汎用性があり、海外でも広く使用されています。自然の果実の風味や甘さ(黒糖のような濃厚な味わい)、コクそして高い栄養価が期待出来ます。和菓子の餡やクッキー、ケーキ、アイスクリーム、ソースやたれに。

産地	フーゼスターン州
賞味期限	3年
商品コード	
荷姿	12kg (在庫がなくなり次第10kgへ切り替え予定)

デーツ ダイス (パイオーダー)

常温



デーツホールを機械でダイスカット加工した商材です。製菓・製パンの原料やグラノーラ、サラダ及びヨーグルトなどのトッピングとしても幅広く使用可能な商品です。

産地	フーゼスターン州
賞味期限	3年
商品コード	
荷姿	5×5mm 12kg/ 8×8mm 12kg

フレッシュアズ (フリーズドライ製品)

ニュージーランド北島北部 オークランド

FRESH AS°

フレッシュアズは2006年創業です。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 (パイオーダー)

常温



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

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63605
荷姿	50g×10

ラズベリー ホール (パイオーダー)

常温

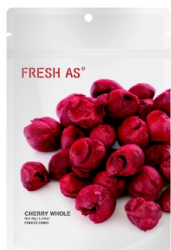


生産量世界一を誇るセルビア産ラズベリーを使用しています。爽やかな香りで甘酸っぱく、鮮やかな色味が特徴です。グラノーラやケーキ、ムースなどと一緒に。

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

チェリー ホール (パイオーダー)

常温



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

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

パイナップル チャンク (パイオーダー)

常温



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

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63606
荷姿	40g×10

マンダリン セグメント (パイオーダー)

常温



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

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63607
荷姿	30g×10

ブルーベリー スライス (パイオーダー)

常温

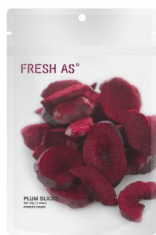


チリ産ブルーベリーをスライスし、フリーズドライにしました。甘酸っぱさがギュッと詰まっており、ヨーグルトやシリアルに混ぜたり、各種デザートへのトッピングとしてもおすすめです。

産地	オークランド
賞味期限	24ヶ月
商品コード	63609
荷姿	45g×10

プラム スライス (バイオーダー)

常温



ニュージーランドのホークスベイ産で、深い甘みを持つブラックドリスプラムを使用しています。濃厚な味わいかつサクサクした食感のプラムスライスです。お料理のアクセントにおすすめです。

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

ゴールドデンピーチ スライス (バイオーダー)

常温



ニュージーランドホークスベイの太陽の光を浴びて熟した黄金色の桃をスライスし、フリーズドライにしました。カリカリとした食感が特徴です。ブッラータなどのチーズと一緒に、デザートのコレクションにもおすすめです。

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

パッションフルーツ パウダー (バイオーダー)

常温

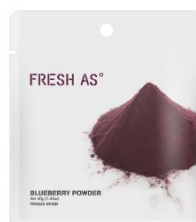


甘くてエキゾチックなベトナム産パッションフルーツの果肉をフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。濃厚な色と風味が特徴の商品です。炭酸水やカクテルと混ぜたり、ヨーグルトアイスにもおすすめです。

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

ブルーベリー パウダー (バイオーダー)

常温



ニュージーランドホークスベイ産の完熟したブルーベリーをフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。美しい紫色が特徴です。シェイクやカップケーキ、ヨーグルトにおすすめです。

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

プラム パウダー (バイオーダー)

常温



ニュージーランドホークスベイ産の深い甘みを持つブラックドリスプラムをフリーズドライにし、パウダー状に粉砕しました。鮮やかな色で濃厚な味わいが特徴です。ドレッシングや、肉料理、マリネに。

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

ロステン(シードスナック)

フィンランド トウルク

ROSTEN

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たベーカリー商品を作っています。職人技を駆使した伝統的なパン作りや、現代的なアレンジまで幅広くこだわっています。



フィンランドで最も人気のあるシードクリスプブレッドロ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。複数のフレーバーを取り揃えており、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。

シードクリスピー(チアシード&キヌア)

常温



シード含有量66%

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

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

シードクリスピー(ハーブ&海塩)

常温



シード含有量57%

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

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

シードクリスピー(セサミ&アマニ)

常温



シード含有量85% 製品100gあたりプロテイン21g

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

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

シードクリスピー(スペルト小麦&オーツ麦)

常温



シード含有量57%

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

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

シードクリスピー(オーツ麦&チアシード)

常温



シード含有量64%

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

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

シードクリスピー(かぼちゃ&アマニ)

常温



シード含有量72%

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

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

シードブースト(ごま&チアシード)

常温



スタンダードな味で食べやすい一口サイズのスナックです。ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシードなどの種子からできています。そのまま食べても美味しいですが、クラッカーの代わりとしてお使いいただけます。種子を最大63%含んでいます。

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

シードブースト(クランベリー&チョコチップ)

常温



甘すぎず、お子様でも食べやすい一口サイズのスナックです。ひまわりの種、オーツ麦、ごまなどの種子からできており、ダークチョコレートがクランベリーがアクセントです。そのままはもちろん、ヨーグルトにもおすすめです。種子を最大46%含んでいます。

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

シードブースト(ガーリック&唐辛子)

常温



しっかりとした味わいで、大人向けの一口サイズスナック。ひまわりの種、オーツ麦、ごま、チアシードなどの種子からできており、にんにく、唐辛子をしっかりと感じます。そのままでも、砕いてサラダにかけても美味しくいただけます。種子を最大58%含んでいます。

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



パネアルバ(グリッシーニ)

イタリア北西部 ピエモンテ州

イタリア伝統の製パン技術を大切にしながら、高品質なグリッシーニ・ブレッドスティックを製造する専門メーカー。多くのレストランやホテルでも採用されている、信頼のブランドです。

オリーブオイルのスティラティーニ

常温



生地を一本一本引き伸ばして成形する製法により、軽くてパリッとした食感と、香ばしい小麦の風味を楽しめます。良質なオリーブオイルを使用し、シンプルながら奥行きのある味わいに仕上げています。1袋約2本ずつの個包装で、鮮度をキープします。チーズ・生ハム・パテと合わせてワインのお供に。

産地	ピエモンテ州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	26106
荷姿	240g×11



ポラーラ (ソフトドリンク)

イタリア南部 シチリア州

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

キノット

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86306/86301
荷姿	200ml×24/275ml×24

ガッソーサ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86307/86302
荷姿	200ml×24/275ml×24

アランチャ ロッサ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86308/86303
荷姿	200ml×24/275ml×24

チェドラータ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86309/86304
荷姿	200ml×24/275ml×24

スプマ

常温



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

産地	シチリア州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	86310/86305
荷姿	200ml×24/275ml×24

レモン&ジンジャー

常温



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

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

ジンジャービール (ノンアルコール)

常温



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

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

ピンクグレープフルーツ

常温



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

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

BIOリモナータ (パイオーダー)

常温



フェミニネッロ種の有機シラクーサ IGP有機レモンを15%使用した柑橘系炭酸飲料で、甘みが最も魅力的な特徴の1つです。このレモンは圧倒的な香りと独特の味で知られており、世界最高のレモンの一つとされています。甘みと酸味のバランスが絶妙で、酸味が生き生きとした力強い味わいです。

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

BIOマンダリン (パイオーダー)

常温



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

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

カクテル (ノンアルコール)

常温



心地よい苦味が刺激的なアペロールに似たような味わいです。スパイシーさと柑橘系の香りが不思議なバランスで、食前酒として最適です。

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

ジンジャービール (ノンアルコール)

常温



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

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

BIOアランチャロッサ (パイオーダー)

常温



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

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

BIOメログラーナ (パイオーダー)

常温



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

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



ユーロフード (ソフトドリンク)

イタリア南部 シチリア州

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

有機ブラッドオレンジジュース

冷蔵



有機栽培されたブラッドオレンジを手摘みで収穫しています。ストレート果汁100%のため、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。

産地	シチリア州
賞味期限	7ヶ月
商品コード	47201
荷姿	1,000ml×6

有機レモンジュース

常温



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

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

タンポポ産業株式会社(ソフトドリンク)



千葉県船橋市に本社を置く、ガラスビン入り飲料の受託製造(OEM・PB)に特化した飲料メーカーです。1954年創業、1966年設立の老舗で、健康ドリンクや美容ドリンク、栄養ドリンクなどの小ロット・多品種生産に対応しており、製品の開発から製造まで一貫した体制でサポートを行っています。

果汁99%ブラッドオレンジ

常温



シチリア島最大の活火山、エトナ山周辺の肥沃な土壌で、丁寧に栽培されたブラッドオレンジを果汁99%使用。ブラッドオレンジ本来の爽やかな甘み、みずみずしさが楽しめます。

産地	シチリア州
賞味期限	12ヶ月
商品コード	26502
荷姿	720ml×6



ルリジア (ソフトドリンク)

イタリア北西部 ピエモンテ州

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

キノット (パイオーダー)

常温



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

産地	ピエモンテ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37811
荷姿	275ml×24

ガッゾーサ (パイオーダー)

常温



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

産地	ピエモンテ州
賞味期限	24ヶ月
商品コード	37812
荷姿	275ml×24

スパークリングウォーター (パイオーダー)

常温



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

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

antipodes

WATER COMPANY LIMITED

アンティポデーズ (ミネラルウォーター)

ニュージーランド 北島北東部 ペイ・オブ・ブレンティ湾

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

ミネラルウォーター スティル

常温



日本の水道水硬度平均が50mg/Lであるのに対し、16mg/Lと3分の1以下です。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。食事中に口の中をリフレッシュしてくれます。

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

ミネラルウォーター スパークリング

常温



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

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

ワインソムリエ 田崎真也氏のテイ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。

プライベートブランド商品

黒トリュフソルト

常温



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

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

白トリュフソルト

常温



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

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

サーレディロッチャ (フィノ)

常温



イタリアのシチリア産の岩塩で細粒タイプです。生産まで現地で行っています。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幅広いお料理にお使いいただけます。

商品コード	80387
荷姿	500g×10

サーレディロッチャ (グロッソ)

常温



イタリアのシチリア産の岩塩で大粒タイプです。生産まで現地で行っています。パスタの茹で塩として、またステーキなどのお肉料理にも最適です。

商品コード	80388
荷姿	500g×10

ゆず塩 (スタンダード)

常温



フレッシュアズ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を引き立ててくれます。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。おしゃれなパッケージでギフトとしても喜ばれる商品です。

商品コード	901057
荷姿	30g×10

ゆず塩 (10%増量タイプ)

常温



フレッシュアズ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。ゆず塩(スタンダード)に比べてゆずパウダーを10%増量しました。ゆずの香りがさらに引き立ち、和食料理にアクセントを加えてくれます。お料理の仕上げに、心地良いゆずの香りが口いっぱいに広がります。

商品コード	901058
荷姿	30g×10

ボラボラ島の海の塩

常温



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

商品コード	901036/901037
荷姿	30g×20/100g×10

タヒチの海の塩

常温



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

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

バスソルト (死海の塩)

常温



中東イスラエルにある地球上最も低い海拔約-400mの死海からできたお塩から作られたバスソルトです。PETボトルから作られたパッケージと、バイオマス配合のスプーンで環境にやさしいデザインです。無香料、無着色なので安心してご利用いただけます。

商品コード	901026
荷姿	200g×10

バスソルト (ボリビアの塩)

常温



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たバスソルトです。PETボトルから作られたパッケージと、バイオマス配合のスプーンで環境にやさしいデザインです。無香料、無着色なので安心してご利用いただけます。

商品コード	901027
荷姿	200g×10

冷凍ピッツァ マルゲリータ

冷凍



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

賞味期限	8ヶ月
商品コード	72601
荷姿	245mm×18

冷凍ピッツァ クワトロフォルマッジ

冷凍



ヴァルコラッテの冷凍モッツアレラ、ラッテリア・ソチャーレ・マントヴァのグラナパダーノパウダー、その他ゴルゴンゾーラとマスカルポーネを使用した4種のチーズピッツァです。本場イタリアの味をお楽しみ下さい。

賞味期限	8ヶ月
商品コード	72602
荷姿	245mm×18



ジャパンソルト株式会社

お気軽にお問い合わせ下さい。

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

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

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

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

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

中南信支店 〒399-3701
長野県上伊那郡飯島町田切160-373
TEL. 0265-86-8688
FAX. 0265-86-8689

群馬支店 〒379-2203
群馬県伊勢崎市曲沢町535-1
TEL. 0270-20-8700
FAX. 0270-20-8703

さいたま支店 〒323-0061
栃木県小山市大字卒島2104
TEL. 0285-37-2115
FAX. 0285-37-2116

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

山梨支店 〒409-3845
山梨県中央市山之神流通団地3丁目8-3
TEL. 055-278-6800
FAX. 055-278-6801

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

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

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



JAPANSALT
ホームページ



クックパッド



YouTube



メルマガ

JAPAN SALT