

# ALIMENTARI

食材カタログ 2020 Vol.50



# ALIMENTARI

フードライナー 食材カタログ 2020  
INDICE

## パスタ Pasta

ヴォイエッコ	1
ラ ファップリカ デッラ パスタ	2
デルーカ	4

## オイル Olio

ピエトロ コリチェッリ	5
アルドイーノ (オリーブ製品含む)	6
ゴッドシエフ	8
ピエロパン	8
ロモーリ	8
アルマザラ デッラ スッパティカ (スペイン産)	8

## トマト Pomodoro

カンボグランデ	9
チャオ	9
アグロモンテ	10
ムッティ	10

## チーズ Formaggi

ラッテリーア ソッレンディーナ	11
群馬県川場産フレッシュチーズ	12
カノッサ	13

## 粉類 Farina

サンフェリーチェ	14
冷凍ピッツァボール	14
モリーノ ダッラ ジョヴァンナ	15
サポーリ ディ ノルチャ	15

## 生ハム/サラミ類 Prosciutto/Salami

ジオルジオルツピ セレツィオーネ	16
ラフェリネーゼ	18

## キャヴィア Caviale

アルスイタリカ	19
---------	----

## 水産加工品 Prodotti Ittici

ピーノスパヌ	20
カッリボ	20
ベツシェ アツツロ	21
アリメンティス	21

## 野菜 Vegetali

イタリアーナ ケイパーススッド	22
マダマオリーヴァ	23
デリツィア ドウエミーラ	24
メルリーニ	24
アリメンティス	25
リゼリーア ガツツアーニ	25
ラグランドルオータ	26
イル ピスタッキオ	26
サポーリ ディ ノルチャ	27
チクケッティ	28
カンナメーラ	28
ガンジダンテ	28

## 酢/調味料 Aceto/Condimenti

マニカルディ	29
アレティーノ	30
アルドイーノ	31
グランサポーリ	32
コッレフリージオ	32
デルフィーノ	32
ラファヴォリータフィッシュ	32
ジュリアーノ タルトゥーフィ	33

## フルーツ/ジュース Frutta/Succhi e Spremute

ファップリ	34
マツツオーニ	35
カンポ ディ フィオーリ	36
リンミ	36

## 塩 Sale

サリーナ ディ チェルヴィア	37
アティサーレ	37

## コーヒー Caffè

パッサラックア	38
---------	----

## 砂糖/はちみつ Zucchero/Miele

トスキ	39
テゾーリディランガ	39

## 菓子 Articoli da Forno Dolci e Salati

ギオット ドルチャリア	40
ボノミ	40
パオロ ラツツアローニ	40
スカルパート	41
ロベルト	41

## ソフトドリンク Bevande

マカリオ	42
------	----

## ビール Birra

ビッラ メツシーナ	43
ビッラ アントニアーナ	43

## ワイン/リキュール Vini/Marsala/Liquori

ワイン/リキュール各種	44
-------------	----

## 人工薪/備品/カトラリー Posate/Accessori per la Cottura

ブルンネン インドゥストリエ	45
ツィオペペ	46
カゾラーロ	47

## ワイングラス Wine Glass

シュビゲラウ	48
--------	----

カタログ掲載の価格は2020年3月1日現在の価格となります。  
在庫の状況はお問合せください。実際の商品仕様は掲載の画像と異なる場合があります、ご了承ください。



## ヴォイエッロ [カンパーニア州]

幻のパスタ「ヴォイエッロ」 1879年創業。ナボリの貴族の間で愛好されたブランドとして地位を確立。長年研究を続け、種苗会社と共同開発した結果生まれた100%イタリア産でハイプロテインのAUREO小麦を使用しています。



### スパゲッティーニ No.103(1.7mm)

SPAGHETTINI 1.7mm



調理時間：約8分

長さ 255mm、直径 1.7mm。汎用性のある非常に使いやすい太さ。魚を使ったソースとの相性がバツグン。

商品コード	2800
内容量/入数	500g / 24
JAN/EAN	8076810500513
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	オープン

### スパゲッティ No.104(1.92mm)

SPAGHETTI 1.92mm



調理時間：約10分

長さ 255mm、直径 1.92mm。歴史、文化、伝統、そして時代を超越したまさにイタリアンクラシック。

商品コード	2801
内容量/入数	500g / 24
JAN/EAN	8076810500520
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	オープン

### リングイーネ リガート

LINGUINE RIGATE



調理時間：約9分

リングイーネを新しくリニューアル。リガート（ミゾ入り）に仕上げました。ソースのからみがバツグンです。

商品コード	2802
内容量/入数	500g / 24
JAN/EAN	8076810791997
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	オープン

### スパゲッティ インテグラール

SPAGHETTI INTEGRALI



調理時間：約10分

地元カンパーニア州で栽培されているアウレオ小麦100%の全粒粉パスタ。

商品コード	2803
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8076810791980
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥460

### ペンネ リガート

PENNE RIGATE



調理時間：約11分

長さ 50mm、直径 8.67mm、厚み 1.35mm。外側と内側どちらにもスジが入っているためソースのうま味を最大限に引き出します。

商品コード	2804
内容量/入数	500g / 18
JAN/EAN	8076810500391
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	¥420

### リガトーニ

RIGATONI



調理時間：約13分

長さ 45mm、直径 14.5mm、厚み 1.2mm。ローマの典型的な庶民のパスタであるリガトーニ。ラグー（ミートソース）との相性がバツグンです。

商品コード	2805
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8076810500483
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	¥420

### パッケリ リッシ

PACCHERI LISCI



調理時間：約14分

長さ 40mm、直径 24.5mm、厚み 1.5mm。ナボリの典型的なパスタ、パッケリ。肉でも魚でも最高のパフォーマンスを発揮します。

商品コード	2807
内容量/入数	500g / 8
JAN/EAN	8076810792017
賞味期間	32ヶ月間
参考小売価格	¥580



※調理時間はあくまで目安です。火力や調理器具により異なる場合があります。



## ラファブブリカデッラ パスタ [カンパーニア州]

ラ・ファブブリカ・デッラ・パスタはパスタ発祥の地であるカンパーニア州ナポリ近郊グラニャーノで3世代に渡り家族経営でパスタを生産する高品質、職人技を誇る小規模少量生産のメーカーです。ラツァリ山の清水とマエストロによる匠の技、伝統的製法で作られたパスタは低温で長時間ゆっくり乾燥しています。



### スパゲッティ 1.90mm

SPAGHETTI 1.90mm



調理時間：約9分

商品コード	6440
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265010
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### リングイーネ

LINGUINE



調理時間：約11分

商品コード	6441
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265027
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### タリアテッレ

TAGLIATELLE



調理時間：約14分

商品コード	6442
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265034
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### マファルディーネ

MAFALDINE



調理時間：約6分

商品コード	6443
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406265058
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### スパゲッティ アル ネーロディセツピア

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA



調理時間：約10分

商品コード	6427
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265751
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

### スパゲッティ アル マンドリーノ

SPAGHETTI AL MANDOLINO



調理時間：約13分

商品コード	6535
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265171
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### ペンネ

PENNE



調理時間：約11分

商品コード	6445
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265256
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

### カラマラータ リーシャ

CALAMARATA LISCIA



調理時間：約13分

商品コード	6433
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406265393
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750



PASTA ARTIGIANALE  
DI GRAGNANO I.G.P.

※調理時間はあくまで目安です。火力や調理器具により異なる場合があります。

# PASTA [パスタ]

## フジッローニ

FUSILLONI



調理時間：約9分

商品コード	6439
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406265461
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## パッケリ

PACCHERI



調理時間：約13分

商品コード	6446
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406265386
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## ラニョッカ

LA GNOCCA



調理時間：約11分

商品コード	6534
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406264716
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## ヴェズーヴィオ

VESUVIO



調理時間：約9分

商品コード	6447
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265409
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## カゼレッチェ

CASERECCE



調理時間：約8分

商品コード	6448
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406265454
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## フィダンツァーティ カプレージ

FIDANZATI CAPRESI



調理時間：約11分

商品コード	6531
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8033406265522
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥750

## イリッチョリ アルリモーネ

IRICCIOLI AL LIMONE



調理時間：約8分

商品コード	6532
内容量/入数	500g / 16
JAN/EAN	8033406269490
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥950

## パッケリ

PACCHERI



調理時間：約13分

商品コード	6415
内容量/入数	250g / 24
JAN/EAN	8033406262385
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

250g

## ヴェズーヴィオ

VESUVIO



調理時間：約9分

商品コード	6416
内容量/入数	250g / 16
JAN/EAN	8033406262408
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

250g

## カゼレッチェ

CASERECCE



調理時間：約8分

商品コード	6417
内容量/入数	250g / 16
JAN/EAN	8033406262453
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

250g

## フィダンツァーティ カプレージ

FIDANZATI CAPRESI



調理時間：約11分

商品コード	6529
内容量/入数	250g / 24
JAN/EAN	8033406262521
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

250g

## リエリコイダーリ

GLI ELICOIDALI



調理時間：約11分

商品コード	6528
内容量/入数	250g / 16
JAN/EAN	8033406262477
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

250g

※調理時間はあくまで目安です。火力や調理器具により異なる場合があります。

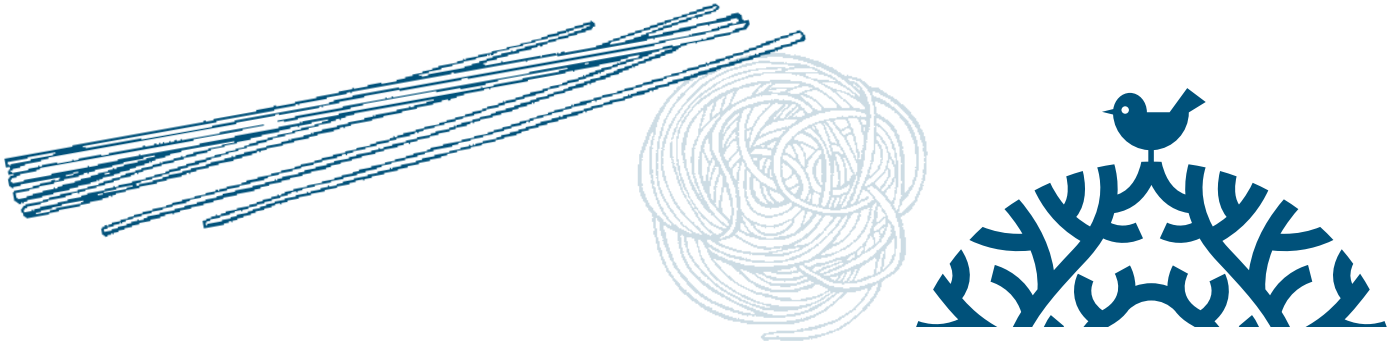


## デルーカ [アブルッツォ州]

パスタで名高いアブルッツォ州産。デルーカ社は1700年から続く製粉会社でしたが1900年に自社でパスタ製造を開始しました。アブルッツォパスタの伝統を残しながら近代的な施設を備えたメーカーです。



PRODOTTO  ITALIANO  
LAVORAZIONE ARTIGIANALE



### スパゲッティ ブロンズ No.3 ハイプロテイン

SPAGHETTINI 1.75mm



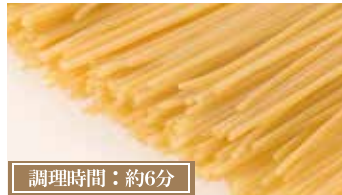
調理時間：約8分

従来品とは一線を画した高タンパク含有のブロンズ鑄型使用のパスタ。

商品コード	6423
内容量/入数	3000g / 4
JAN/EAN	4516254064232
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

### スパゲッティニ ブロンズ No.2 ハイプロテイン

SPAGHETTINI 1.55mm



調理時間：約6分

従来品とは一線を画した高タンパク含有のブロンズ鑄型使用のパスタ。

商品コード	6421
内容量/入数	3000g / 4
JAN/EAN	4516254064218
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

### フェデーリニ ブロンズ No.1 ハイプロテイン

FEDELINI 1.40mm



調理時間：約4分

従来品とは一線を画した高タンパク含有のブロンズ鑄型使用のパスタ。

商品コード	6425
内容量/入数	3000g / 4
JAN/EAN	4516254064256
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

### スパゲッティニ テフロン No.1002

SPAGHETTINI 1.55mm



調理時間：約6分

テフロンならではの茹で上がりのツルツル、しこしことした食感と口当たりの良さ。

商品コード	6419
内容量/入数	3000g / 4
JAN/EAN	4516254064195
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン

## Pasta d'Abruzzo

### BRONZE ブロンズダイス

従来品とは一線を画した高タンパク含有のブロンズ鑄型使用のパスタ。高いタンパク質分からくるモチモチとした食感と、ブロンズ仕上げによる表面のザラザラ感がソースの絡みを良くし満足のいく仕上がりを保証します。

### TEFLON テフロンダイス

茹で上がりのツルツル、しこしことした食感と口当たりの良さ。アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノなどのオイルベースやイカ墨、軽いトマトのソースなどシンプルな仕上げのソースとの相性が抜群です。また茹で上げ後の伸びにくさにも定評があります。



※調理時間はあくまで目安です。火力や調理器具により異なる場合があります。



## ピエトロ コリチェッリ [ウンブリア州]

ウンブリア州スポレートに広大なオリーブ畑と最新の技術を備えた工場施設をもつピエトロコリチェッリ社。中部イタリアらしい濃い色合いと味わいを持ったオリーブオイルを生産しています。



### エキストラヴァージン オリーブオイル

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



厳選したオリーブを使用。フルボディで繊細な香りを持ち酸度は0.4%以下と高品質です。

商品コード	31
内容量/入数	3000ml / 4
JAN/EAN	8004275001160
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	オープン

### エキストラヴァージン オリーブオイル

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



厳選したオリーブを使用。フルボディで繊細な香りを持ち酸度は0.4%以下と高品質です。

商品コード	33
内容量/入数	1500ml / 6
JAN/EAN	8004275057884
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	オープン

### ピュア オリーブオイル

OLIO DI OLIVA



デリケートでかすかなアーモンドの風味を感じるピュアオリーブオイル。精製したオリーブオイルに30%のエキストラヴァージンを加えています。

商品コード	36
内容量/入数	3000ml / 4
JAN/EAN	8004275001382
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	オープン

### ピュア オリーブオイル

OLIO DI OLIVA



デリケートでかすかなアーモンドの風味を感じるピュアオリーブオイル。精製したオリーブオイルに30%のエキストラヴァージンを加えています。

商品コード	47
内容量/入数	1500ml / 6
JAN/EAN	8004275058324
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	オープン

### ブレンドオイル

BLENDED SUNFLOWER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



エキストラヴァージン20%とひまわりオイルのブレンド。ピュアオリーブオイルと同じレシピでお使いいただけます。

商品コード	54
内容量/入数	5000ml / 4
JAN/EAN	8004275070531
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	オープン

### エキストラヴァージン オリーブオイル “ノヴェッロ”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO



**季節限定商品**  
ご予約受付は 8 月末～  
お届けは12月上旬  
農産物のため入荷時期が  
遅れる場合があります

毎年空輸でお届けする生き生きとした初搾りのエキストラヴァージンオイル。初搾りの味と香りをお楽しみください。

商品コード	N777	N776
内容量/入数	1000ml / 12	500ml / 12
JAN/EAN	8004275000743	8004275002556
賞味期間	18ヶ月間	18ヶ月間
参考小売価格		



アルドイーノ [リグーリア州]

アルドイーノ社は1870年リグーリア州インペリアに創業しました。高品質なオリーブオイルとオリーブ製品のメーカーとして古くから人々に知られてきました。小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っています。



アルドイーノ社のオリーブオイルの特徴



アルドイーノ家がイタリア、リグーリア州でオリーブオイルの生産を始めたのは1870年の事でした。3代目のナンニ・アルドイーノは品質向上に努め、大きな努力と研究により素晴らしいエキストラヴァージンオイルを作りだしましたが、1974年に教養があり目の肥えた人々に見初められるまでは品質が高いにも拘わらず苦しい立場に置かれていました。今日ではアルドイーノ社は最も小さな作り手の一つでありながら、高品質のエキストラヴァージン・オリーブオイルを生産するフラントイオ（オリーブオイル製造業者）であるとヨーロッパ中で称賛されています。



エキストラヴァージンオリーブオイル  
“フルクトゥス”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUCTUS



商品コード	15	150	153	156
内容量/入数	750ml / 12	250ml / 12	100ml / 12	3000ml / 4
JAN/EAN	8007256040356	8007256957104	8007256968346	8007256970806
賞味期間	18ヶ月間	18ヶ月間	18ヶ月間	18ヶ月間
参考小売価格	¥3,200	¥1,500	¥750	¥10,000
			バラ出荷不可	バラ出荷不可

エキストラヴァージンオリーブオイル  
“ビアンカルド”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIANCARDO



商品コード	32
内容量/入数	500ml / 6
JAN/EAN	8007256925004
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	
	優良年のみ生産

エキストラヴァージンオリーブオイル  
“フルクトゥス” ブラッドオレンジ/レモン風味

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUCTUS BLOOD ORANGE/LEMON



シチリア産ブラッドオレンジ、イタリア産レモンを1カ月間エキストラヴァージンオリーブオイル“フルクトゥス”に漬け込みました。

商品コード	152	151
内容量/入数	250ml / 12	250ml / 12
JAN/EAN	8008256970615	8008256970608
賞味期間	18ヶ月間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,900	¥1,900
	オレンジ風味	レモン風味

エキストラヴァージンオリーブオイル  
グランセレーツィオーネ “エチケッタ・ストーリカ”

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GRAN SELEZIONE ETICHETTA STORICA



アルドイーノ社の兄弟会社であるイズナルディ社製。歴史あるエビのラベルはイズナルディ家がレストラン向けに選んだ特別なラベルです。

商品コード	1260
内容量/入数	500ml / 6
JAN/EAN	8007256967790
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,800

エキストラヴァージンオリーブオイル  
ノヴェット

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NOVELLO



毎年空輸でお届けする生き生きとした初搾りのエキストラヴァージンオイル。初搾りの味と香りをお楽しみください。

商品コード	154
内容量/入数	500ml / 6
JAN/EAN	8007256937007
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥3,600

季節限定商品  
ご予約受付は8月末頃  
お届けは12月上旬  
農産物のため入荷時期が  
遅れる場合があります



## ブラックオリーブ塩水漬け “ネーレ” 種なし

OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE



種なし

厳選したイタリア産ブラックオリーブを塩水につけています。

商品コード	13
内容総量/入数	950g / 4
固形量	620g
JAN/EAN	8007256970448
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥2,900

## ブラックオリーブ塩水漬け “ネーレ” 種あり

OLIVE NERE IN SALAMOIA



種あり

厳選したイタリア産ブラックオリーブを塩水につけています。

商品コード	18
内容総量/入数	1050g / 4
固形量	650g
JAN/EAN	8007256933009
賞味期間	30ヶ月間
参考小売価格	¥2,100

## ブラックオリーブ塩水漬け “ネーレ” 種あり

OLIVE NERE IN SALAMOIA



種あり

厳選したイタリア産ブラックオリーブを塩水につけています。

商品コード	1254
内容総量/入数	300g / 6
固形量	180g
JAN/EAN	8007256973784
賞味期間	30ヶ月間
参考小売価格	¥1,200

## ブラックオリーブ塩水漬け “タッジアスケ” 種あり

OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA



種あり

西リグーリアでしか栽培されていない貴重な高級オリーブのタッジアスカ種を塩水につけています。

商品コード	1256
内容総量/入数	300g / 6
固形量	180g
JAN/EAN	8007256973791
賞味期間	30ヶ月間
参考小売価格	¥1,300

## ブラックオリーブオイル漬け “ネーレ” 種なし

OLIVE NERE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SNOCCIOLATE



種なし

厳選したイタリア産オリーブを使用。塩漬けにし種を抜いたオリーブをエキストラヴァージンオリーブオイルに漬けています。

商品コード	1255
内容量/入数	250g / 6
固形量	165g
JAN/EAN	8007256973814
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,600

## オリーブペースト “タッジアスケ”

OLIVIA POLPA DI OLIVE TAGGIASCHE



西リグーリアでしか栽培されていない貴重な高級オリーブのタッジアスカ種をすりつぶしてペースト状にしオリーブオイルを加えています。

商品コード	26
内容量/入数	950g / 4
JAN/EAN	8007256926001
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥4,800



**ゴッドシェフ [シチリア州]**

カタニアにある人気店「オステリアアンティカ・マリナー」のオーナーによって設立されたブランドです。



**スッドエスト エキストラヴァージン オリーブオイル  
DOPエトナ/IGPシチリア**

SUD EST OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONTE ETNA/IGP SICILIA



**DOP MONTE ETNA**

エトナを流れるシトメ川の谷標高500~800mにある畑で栽培、収穫されたノチェッラーラ種100%のオリーブオイル。収穫後8時間以内に抽出。新鮮な若草のようなフルーティーな香り。辛味と程よい苦み、トマトのような後味。



**IGP SICILIA**

標高200~800mのシチリア島内で収穫されたオリーブを使用。収穫8時間以内に抽出。香りはトマトや若々しい緑を彷彿とさせる。口に含んだ時に程よい苦み、辛みを感じる。

**DOP MONTE ETNA IGP SICILIA**

商品コード	81	82
内容量/入数	500ml / 12	500ml / 12
JAN/EAN	4516254000810	4516254000827
賞味期間	18ヶ月間	18ヶ月間
参考小売価格	¥3,600	¥3,200



**ピエロパン [ヴェネト州]**

ワインで有名なヴェネト州ソアーヴェにあるピエロパン社がブドウ同様手間をかけて育てたオリーブによるオイル。

**エキストラヴァージン オリーブオイル  
“ピエロパン”**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIEROPAN



オリーブを完璧な状態で収穫するため木から直接手で摘み取り、最高の手法にこだわって搾油。フルーティーでフレッシュハーブのようなデリケートな香り。甘さと丸みがありバランスの取れた味わい。出来立てのオイルは輝く緑色です。

商品コード	5120
内容量/入数	500ml / 6
JAN/EAN	4516254051201
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥3,000



**ロモーリ [プーリア州]**

4世代続く家族経営のオイル生産者。



**ロモーリ  
サンフラワーオイル**

OLIO SEMI DI GIRASOLE



ヒマワリの種子はアメリカ大陸発見後ヨーロッパ各地に広がり現在も各地で生産されています。そのEU産ヒマワリ種子をイタリアのノウハウで精製したロモーリのサンフラワーオイル。ロモーリのブランド名はイタリアの首都ROMAとOLIO(イタリア語でオイル)を掛け合わせてできました。

商品コード	44
内容量/入数	5000ml / 2
JAN/EAN	8000832603273
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥3,600



**アルマザラデッラ スッベティカ**

スペイン・アンダルシア州のオリーブ農家4000家が所属。



**パルケオリーヴァ・セリエ・オロ  
エキストラヴァージンオリーブオイル**

PARQUEOLIVA SERIE ORO EXTRA VERGIN OLIVE OIL



スペイン・アンダルシア州の山奥、ラス・シエラス・スッベティカ自然公園に育つオリーブを10月から11月に収穫。実の状態をベストに保ちながら収穫24時間以内にコールドプレスで搾油するため、フレッシュな香りを損ないません。手を加えることなく、オリーブの果汁をそのまま瓶詰め。原産地呼称プリエゴ・デ・コルドバ付与のエキストラヴァージンオリーブオイルです。使用品種はピクード、オヒブランカ。フルーティ、苦み辛みのバランスのとれたオイルに仕上がります。(ピクードからは香り高く甘みのあるオイルが、オヒブランカからは青リンゴや積みたてのハーブの香りのするオイルが採れます。)

プリエゴ・デ・コルドバは、アンダルシアにおいて原産地呼称として古くから認められた地域。直営畑で生産されるため産地は明らか。しかもその品質の高さは第三者機関である原産地呼称委員会により保証されています。

商品コード	9100
内容量/入数	500ml / 6
JAN/EAN	8423397142061
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,800

★2018年 JAPAN OLIVE オリーブオイルコンテスト GOLD 賞受賞  
★2018年 ジャパンオリーブオイルプライズ最高位の Best 賞  
★2018年 EVOO World Ranking) 第3位  
(2017年度における世界各地にて獲得した賞の合計数: 19)



## カンポグランデ (プーリア州)

長靴の形をした半島のちょうどかかとの部分にあたるプーリア州ではイタリアで最も多くトマトを生産しています。この地方ではトマトは無支柱で栽培され、7～9月の間に収穫。豊富な栄養分たっぷりの土で育てられたトマトは夏の夏の日光を浴び、昼夜の気温差が10℃以上あるため、熟した甘味とバランスの取れた酸味を備えています。

### ポモドーリ パラータティ【ホールトマト】

POMODORI PELATI INTERI



### 1 原料

Raw Materials

毎年コンスタントな高品質をお届けすることは実は簡単なことではありません。農産物である良質のトマトをお届けすることができるのはプーリアの恵まれた気候のおかげであると言えるでしょう。

### 2 選別

Selection

プーリア産のトマトを最高の状態でお届けするために毎年8月、生産者と共に収穫を行っています。毎日数回にわたる品質管理検査を行い吟味した製品のみを契約、購入しています。

### 3 濃度

Density

湯むきしたトマトは別途トマトを漬して水分を蒸発させて煮詰めたスープソースに漬けてあります。そのため、調理の際の歩留りがよく長い時間煮詰める必要がありません。BRIXは7.0以上



商品コード	10
内容量/入数	2500g / 6
JAN/EAN	4516254000100
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン



## チャオ【カンパーニア州】

1979年創業。最も本格的なイタリア、そしてカンパーニア州の伝統と品質を特徴とするトマト缶を生産しています。フードサービスに特化したブランドとして主にレストラン、ピッツェリア向けの製品を展開。イタリアのみならず世界中のお客様に愛され成長を続けています。



### ポモドーリ パラータティ【ホールトマト】

POMODORI PELATI INTERI



商品コード	2045	2047
内容量/入数	2550g / 6	400g / 24
JAN/EAN	8004402110284	8004402110161
賞味期間	36ヶ月間	36ヶ月間
参考小売価格	オープン	¥360



### クラッシュトマト BAG IN BOX

POLPA FINE DI POMODORO



100%イタリア産のトマトを使用。細かくカットされているためそのままお使いいただけます。添加物、塩を一切使用しておらずイタリア産トマトのフレッシュな味を味わえます。使いやすいバウチ仕様。

商品コード	2046
内容量/入数	5000g / 2袋
JAN/EAN	804402117788
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	オープン

## AGROMONTE

### アグロモンテ (シチリア州)

チェリートマト生産のメッカとも言えるパキーノ周辺キャラモンテグルフィにあるメーカーです。チェリートマトは基準を満たしたもののみを契約農家から買い上げ独自のセミドライ製法で風味と水分を残しています。



### セミドライトマト オイル漬け【チェリートマト】

POMODORI CILIEGINI SEMISECCHI



キャラモンテグルフィ (シチリア島) 産のチェリートマト (パキーノタイプ) を乾燥させ、バジルやガーリックと共にひまわり油に漬けました。セミドライ製法によってチェリートマト本来の濃い赤い色とフレッシュな甘さが保たれています。そのままオードブルにしたり、ピッツアのトッピングやパスタに絡めてもお召し上がり頂けます。

※開封後は容器を入れ替えトマトが浸かるようにオイルを足し冷蔵庫で保存してください。

※開封後は賞味期限にかかわらず出来るだけ早くお召し上がりください。



商品コード	51	5221
内容量/入数	1000g / 6	200g / 12
JAN/EAN	8032817240159	8032817240012
賞味期間	24ヶ月間	24ヶ月間
参考小売価格	¥3,200	¥1,100



Solo pomodoro. Per passione.

### ムッティ (エミリア・ロマーニャ州)

エミリア・ロマーニャ州は食品生産が盛んで美食の町としても有名です。ムッティは良質な製品を作るためトマト製品に専念。幅広い料理のバリエーションにお答えするために最高品質のトマトだけを加工しています。



### トマトヴィネガー

ACETO DI POMODORO



### Aromatic & Smooth

トマト果汁から作られたヴィネガー。トマト特有の味と香りをそのまま残して優しく丸みのある豊かな味わいに仕上げました。酸度は6%、軽くて万能なのでローストやグリルした野菜、肉や魚またはサラダ様々な用途に使えます。

商品コード	7003
内容量/入数	500ml / 12
酸度	6.0%
JAN/EAN	8005110750502
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

### 3倍濃縮トマトペースト“トリプロ”

TRIPLLO CONCENTRATO DI POMODORO



3倍濃縮トマト“トリプロ”は料理に彩り、風味、コクを与えます。煮込み料理などのトマトの甘みを生かす料理に最適。肉料理やスープ、またサバやイワシ、アンチョビなどを使った料理にも。

1キロの3倍濃縮トマトペーストには新鮮なトマトが7キロも使用されています。開封後は冷蔵庫で保管し20日以内にご使用下さい。

商品コード	7007
内容量/入数	185g / 24
JAN/EAN	0000080042525
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥550



## ラッテリーア ソッレンティーナ [カンパーニア州]

企業理念は最新技術と伝統的な技法を組み合わせ、重要な要素である品質と味を維持することです。牛乳、水牛乳モツァレッタなど幅広く生産しています。



### 冷凍 フィオル・ディ・ラッテ フィローネ

FROZEN FIOR DI LATTE FILONE BLOCK



添加物、防腐剤やクエン酸など添加せず、低温殺菌牛乳、塩、レンネットのみから作られた伝統的なフィオル・ディ・ラッテ。

商品コード	2030
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8013098000625
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン

### 冷凍 フィオル・ディ・ラッテ ナポリカット【棒状カット】

FROZEN FIOR DI LATTE FILONE NAPOLI TYPE



添加物、防腐剤やクエン酸など添加せず低温殺菌牛乳、塩、レンネットのみから作られた伝統的なフィオル・ディ・ラッテ。カット済みなので切る手間を軽減できます。幅約11~12ミリ、長さ約6センチ、厚み約3~4ミリ。

商品コード	2039
内容量/入数	1500g / 4
JAN/EAN	8052080430132
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン

### 冷凍 牛乳モツァレッタ 【ホール125g】【ひとくちサイズ】

FROZEN MOZZARELLA



添加物、防腐剤やクエン酸など添加せず、牛乳、塩、レンネットのみから作られたモツァレッタ。

商品コード	2034	2035
内容量/入数	125gx2個 / 16	250g / 16
JAN/EAN	8011407007921	8011407008768
賞味期間	12ヶ月間	12ヶ月間
参考小売価格	¥900	¥900
	【ホール125g】	【ひとくちサイズ】

### 冷凍 水牛乳モツァレッタ 【ホール125g】【ひとくちサイズ】

FROZEN MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA



添加物、防腐剤やクエン酸など添加せず、水牛乳、塩、レンネットのみから作られた水牛乳のモツァレッタ。

商品コード	2031	2032
内容量/入数	125gx2個 / 16	250g / 16
JAN/EAN	8011407001080	8011407008850
賞味期間	12ヶ月間	12ヶ月間
参考小売価格	¥1,200	¥1,200
	【ホール125g】	【ひとくちサイズ】

### 冷凍ブルータ

FROZEN BURRATA



パスタフィラータタイプのフレッシュチーズ。モツァレッタ生地で作った袋の中に細かくしたモツァレッタと生クリームを混ぜたものをたっぷり入れ巾着の様に口を閉じて作られています。

商品コード	2040
内容量/入数	125g / 18
JAN/EAN	8052080431191
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥750



群馬県川場村産フレッシュチーズ



2019年4月、群馬県川場村 道の駅川場田園プラザの園内で、薄根川を望む小高い丘に誕生したチーズ専門のファクトリー「KAWABA CHEESE」。素材となる生乳は、園内から100mという程近い牧場から毎朝しぼりたてが運ばれてきます。この工房と牧場の近さこそ、チーズの品質を高めるポイントになります。つまり、搾りたての生乳に輸送中の揺れ、振動からなるストレスが最小限で済むということです。同じく製造に欠かせない水も、利根川水系最上流部に位置する武尊山が育んだ天然水を使用します。

製造するチーズは本場イタリアのフレッシュチーズ「ブッラータ」「ストラッキーノ」「リコッタ」「モッツアレラ」の4種類。製造においては、ヨーロッパの小規模なチーズ工房でよくみられる半球状のダブルボトム型チーズバットを導入。国内では極めて珍しいそのチーズバットを使用することで、本場の味をそのままに製造することが可能となりました。スタッフの一年間イタリアで製造について学ぶなどまさに機械から人材まで、本場仕込みです。さらに、イタリアチーズに精通し、Eataly・Japan チーズ部門で責任者を務めた片岡恵子氏も製造を行います。

これまで賞味期限の短さから、輸入が困難とされた本場イタリアのフレッシュチーズを、「KAWABA CHEESE」が群馬・川場村よりお届けします。ぜひご賞味下さい。

※KAWABA CHEESEのご予約後お届けまで日数を要します。ご了承ください。

KAWABA CHEESE モッツアレラ <フレッシュチーズ>

MOZZARELLA



フレッシュ感があり、ジューシーで口の中でミルクの甘みが広がり熱を加えると糸を引くように伸びるチーズ。(生乳：川場産100%)

商品コード	8100	8102
内容量/入数	250g / 12	125g / 12
賞味期間	製造日より14日間	製造日より14日間
参考小売価格	オープン	オープン

KAWABA CHEESE リコッタ <フレッシュチーズ>

RICOTTA



製造方法に特徴があり、チーズを製造した時に出る副産物の乳清(ホエイ)を再度加熱して凝固させたチーズ。ホエイに移行する乳清の甘みが特別な美味しさを感じさせます。(生乳：川場産100%)

商品コード	8108	8110
内容量/入数	250g / 12	125g / 12
賞味期間	製造日より14日間	製造日より14日間
参考小売価格	オープン	オープン

KAWABA CHEESE ブッラータ <フレッシュチーズ>

BURRATA



モッツアレラの生地の中に生クリームとストラッチャテッラ(生クリームとモッツアレラを細く割いた生地)がたっぷり入っており、ナイフで生地をカットして美味しくいただけます。フレッシュ感があり、バターのように濃厚でミルクの甘みとクリームのコクが感じられる逸品。(生乳：川場産100%)

商品コード	8112
内容量/入数	125g / 12
賞味期間	製造日より14日間
参考小売価格	オープン

KAWABA CHEESE ストラッキーノ <フレッシュチーズ>

STRACCHINO



日本ではあまりご覧いただくことのできないチーズでわらび餅のような食感が特徴。製造翌日から美味しく食べられますが一週間後に食べると酸味・塩味・ミルクの甘みのバランスがとれ、更に美味しさが広がります。(生乳：川場産100%)

商品コード	8104	8106
内容量/入数	200g / 12	100g / 12
賞味期間	製造日より14日間	製造日より14日間
参考小売価格	オープン	オープン



## カノッサ [エミリア・ロマーニャ州]

チーズ職人の長年にわたって培われた技術と経験により、基本となる本物の材料（工房の近隣で採れたミルク、レンネット、塩漬けの塩）のみを使って生産されています。



パルミジャーノ レッジャーノ グランリゼルヴァ 熟成28か月以上

PARMIGIANO REGGIANO DI CASELLO 417 MATURATO 28 MESI



フリージアン種、アルペンブラウン種とムジャーナ種（赤牛）を原料ミルクに使用した高品質のパルミジャーノ。カノッサのチーズ工房では、工房周辺の12箇所の山の牧場で採れる年間6350トン以上のミルクからチーズが作られています。またオーガニックのパルミジャーノ・レッジャーノ生産に完璧に適合する事を立証する認証 ICEA（倫理、環境保全協会）の認証も獲得しています。

	【ホール】	【ブロック約500g】
商品コード	6336	6334
内容量/入数	約 38kg / 1	約 500g / 16
JAN/EAN		
賞味期間		
参考小売価格	オープン	オープン





## サンフェリーチェ【カンパーニア州】

ナポリで昔から続く製粉所サンフェリーチェとヴェローナの近代的製粉会社がタッグを組んで再び市場に登場しました。北イタリア産小麦を主に使用し製粉された小麦粉をナポリ伝統のノウハウによりブレンド。ナポリピッツァや菓子に最適な製品が出来上がりました。



### ピッツァ用小麦粉 トラディツィオナーレ TIPO“00”

LA FARINA PER LA PIZZA TRADIZIONALE TIPO “00”



真のナポリピッツァ協会規定に明示された「ピッツァ・ナポレターナSTG」の特徴に対応するよう初めて作られた小麦粉。

商品コード	7571	7575
内容量/入数	25kg / 1	1kg / 10
JAN/EAN	8054317990235	8057284260226
賞味期間	12ヶ月間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン	オープン

### ピッツァ用小麦粉 ゴールド TIPO“00”

LA FARINA PER LA PIZZA GOLD TIPO “00”



伝統的なピッツァの特徴を引き出す性質と高いタンパク質含有量を持つ。低めの温度での長時間発酵に最も適した小麦粉です。コシの強さや弾力はバツグン。

商品コード	7570	7574
内容量/入数	25kg / 1	1kg / 10
JAN/EAN	8054317990242	8057284260219
賞味期間	12ヶ月間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン	オープン

### パスタ・フレスカ【フレッシュパスタ用小麦粉】

FARINA DI GRANO TENERO PASTA FRESCA TIPO “00”



商品コード	7576
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8054317990105
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥580

### ティーポウノ【胚芽 / 外皮入小麦粉】

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “1”



商品コード	7579
内容量/入数	5000g / 2
JAN/EAN	4516254075795
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン

### セモラ リマチナータ【セモリナ粉】

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO



商品コード	7577
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8054317990112
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥750



## 国内生産冷凍ピッツァボール【サンフェリーチェ小麦粉使用】

**要冷凍**

冷凍ピッツァボール ナポリタイプ  
FROZEN PIZZA BALL

ミキシング、成型、発酵などのオペレーションの軽減と人件費や設備コストの削減、省スペースにつながります。  
お届け先によりロット数/リードタイムが異なります。お問合せください。

商品コード	7583
内容量/入数	180g x 25個 x 2合
JAN/EAN	4516254075832
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン





## モリーノ ダッラジョヴァンナ [エミリア・ロマーニャ州]

ピッツァやパン、ケーキのクオリティは使われている小麦粉の質が大きく影響します。モリーノ・ダッラジョヴァンナは1832年に製粉所を購入、近代化を2世紀に渡り繰り返し卓越した伝統的な製粉方法を尊重しながら発展しました。



### トリプロゼロ TIPO "00"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" LA TRIPLOZERO

## LA TRIPLOZERO 000



厳選された高品質の軟質小麦をダッラジョヴァンナ専用の飲料水で洗浄。最新技術とイタリアの伝統的な方法で小麦にダメージを与えないようにゆっくりと挽いて製粉。トリプロゼロ粉は小麦の中心部分を使用しているので、非常に白い色が特徴です。

商品コード	2701
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8033772090285
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥750

### ルニヴェルサーレ TIPO "00"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" UNIVERSALE



様々な用途に使用できるようにティーポ00の高品質軟質小麦をブレンドしています。イタリアの伝統的な方法を継承しつつ最新技術を取り入れ小麦を洗浄、ゆっくりと製粉しています。作業しやすくバランスの良い小麦粉です。パンやフォカッチャ、また菓子作りに。

商品コード	2700
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8033772090223
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥750

## SAPORI DI NORCIA

## サポーリ ディ ノルチャ [ウンブリア州]

豆類のプロフェッショナル。顧客のため厳格な基準で工場を管理し品質の良い優れた商品の製造を目指しています。品質と価格両方で消費者のニーズに応えることが組合の目標です。



### ファリーナ ディ チェーチ【ヒヨコ豆の粉】

FARINA DI CECI



商品コード	7409
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635000628
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥850

### ファリーナ ディ ピゼッリ【エンドウ豆の粉】

FARINA DI PISELLI



商品コード	7410
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635007337
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥850



ジョルジョルッピ セレツィオーネ [エミリア・ロマーニャ州]

創業1860年、最高級パルマ生ハムの生産者ズアリーナ社は数あるランギラーノの生ハム生産者の中でも一番の老舗です。その中でもフードライナーのためにプロシュットのマイスター、ジョルジョ・ルッピ氏により特別にセレクトされた製品です。

パルマ産プロシュット【生ハム】18カ月／24カ月／36カ月熟成

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISSOSSATO



	【18カ月熟成】	【24カ月熟成】	【36カ月熟成／限定】
商品コード	2110	2111	2112
内容量／入数	約7kg / 1	約7kg / 1	約7kg / 1
JAN/EAN			
賞味期間	12カ月間	12カ月間	12カ月間
参考小売価格	オープン	オープン	オープン

イタリア産プロシュット【生ハム】スタジォナート ノンパルマ

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO STAGIONATO



商品コード	2113
内容量／入数	約6kg
JAN/EAN	
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン

パルマ産プロシュット【生ハム】ノンプレス 18カ月熟成

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISSOSSATO ADDOBBO 18 MESI



商品コード	2116
内容量／入数	約7kg
JAN/EAN	0000080042525
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン



アウローラ [エミリア・ロマーニャ州]

クラテッロは成熟した豚の尻部分の肉に塩を揉みこみ数日間冷蔵、その後豚の膀胱に入れて周囲をきつく縛り上げ自然乾燥。その後12カ月熟成させたもの。この熟成の間に重さは約半分になり洋ナシのような形になるのが特徴です。



クラテッロ【皮つき】

CULATELLO TRADIZIONALE



商品コード	8860
内容量／入数	約4kg
JAN/EAN	0000040002343
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン

クラテッロ【皮なし／真空パック】

CULATELLO SPELLATO



商品コード	8861
内容量／入数	約4kg (真空パック)
JAN/EAN	0000040002344
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	オープン



## ジオルジョルッピ セレツィオーネ [エミリア・ロマーニャ州]

創業1860年、最高級パルマ生ハムの生産者ズアリーナ社は数あるランギラーノの生ハム生産者の中でも一番の老舗です。その中でもフードライナーのためにプロシュットのマイスター、ジオルジョ・ルッピ氏により特別にセレクトされた製品です。

### グアンチャーレ スタジォナート

GUANCIALE STAGIONATO



非加熱食肉製品

イタリア産豚の頬から喉にかけての肉を形を整え表面に塩コショウを擦りこんで乾燥・熟成した生ハムです。とろけるような口当たりと豚の旨みが引き出された風味豊かな味わいはキューブでもスライスでも、様々なお料理を引き立てます。

商品コード	2126
内容量/入数	約 600g / 10
JAN/EAN	4516254021266
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

### ラルド スタジォナート

LARDO STAGIONATO



非加熱食肉製品

ジオルジョ・ルッピ・セレツィオーネのラルド作りは最上級のイタリア産原料豚を探すことから始まります。熟練を要する加塩の後、乾燥・熟成されます。口の中にとろけ、脂身の旨みが溢れます。

商品コード	2127
内容量/入数	約 600g / 10
JAN/EAN	4516254021273
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

### フィノッキオーナIGP

FINOCCHIONA IGP



非加熱食肉製品

トスカーナの象徴的な製品のひとつと考えられているサラミ。中挽き肉とフェネルシードを含むスパイスを混ぜ合わせて作っています。トスカーナパンやマスカルポーネ、様々な詰め物をした肉料理と相性が良い。

商品コード	2122
内容量/入数	約 1700g / 4
JAN/EAN	4516254021228
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン

### クラテッロ ディ ズィベッロ

CULATELLO DI ZIBELLO



非加熱食肉製品

クラテッロ・ディ・ズィベッロ (culatello di Zibello) はDOP指定されたパルマ県特産の豚肉を塩蔵した食品です。尻部のみを使用しポー川西岸のみズィベッロ周辺8村のみで作られている貴重な生ハムです。

商品コード	2117
内容量/入数	約 4000g / 1
JAN/EAN	4516254021174
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン

### コッパ ディ パルマ IGP

COPPA DI PARMA IGP



非加熱食肉製品

コッパはエミリア・ロマーニャ州で古くから食された生ハム。厳選したイタリア産豚の首から背にかけた肩肉に塩、コショウ等で調味し乾燥・熟成。濃い赤身に白色の脂肪が織り交ざる美しい切り口、ゆっくりと熟成させることから生まれる繊細な味わいが特徴です。

商品コード	2125
内容量/入数	約 800g / 10
JAN/EAN	4516254021259
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン

### サラミ ミラノ (大)

SALAME MILANO



非加熱食肉製品

パニーノに最適のサラミ。厳選したイタリア産豚肉と脂身を米粒大に挽き、塩、ニンニク、砕いた黒コショウ、そして白コショウで風味付けしました。カットと同時に力強く調和の取れた香りや甘くて上品な風味が立ち上ります。

商品コード	2124
内容量/入数	約 1800g / 4
JAN/EAN	4516254021242
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

### サラミ ミラノ (小)

SALAME MILANO



非加熱食肉製品

パニーノに最適のサラミ。厳選したイタリア産豚肉と脂身を米粒大に挽き、塩、ニンニク、砕いた黒コショウ、そして白コショウで風味付けしました。カットと同時に力強く調和の取れた香りや甘くて上品な風味が立ち上ります。

商品コード	2131
内容量/入数	約 250g / 20
JAN/EAN	4516254021310
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン



### サルシッチャ ナポリ ピッカント

SALSICCIA NAPOLI PICCANTE



非加熱食肉製品

中粗挽きで力強い味わい。カンパーニア州特産のサラミ。厳選したイタリア産豚肉のみを使用し、脂身を長年の経験より適量用いて上げます。微かな燻製香と独特の甘みとスパイスがピリッと効いた独特の味わい。

商品コード	2130
内容量/入数	約 300g / 20
JAN/EAN	4516254021303
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン





ラ・フェリネーゼ [エミリア・ロマーニャ州]

フェリネーゼ社は1963年パルマのフェリーノ村に創業。厳格な品質管理の下、年間8000トンにも及ぶ様々な高品質のハム、サラミ製品は多種多様。フェリネーゼ社では代々伝承された豊かな経験に基づく職人技が光っています。



モルタデッラ ボローニャ (大)

MORTADELLA BOLOGNA IGP



加熱食肉製品  
フェリネーゼ社のモルタデッラIGPは伝統的方法で保護協会の制定する必要条件を順守し生産され味わいは非常に上質です。<ピスタチオ入り>

商品コード	2300
内容量/入数	約 3500g / 2
JAN/EAN	4516254023000
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン



モルタデッラ ボローニャ (小)

MORTADELLA BOLOGNA IGP



加熱食肉製品  
フェリネーゼ社のモルタデッラIGPは伝統的方法で保護協会の制定する必要条件を順守し生産され味わいは非常に上質です。<ピスタチオ入り>

商品コード	2301
内容量/入数	約 900g / 8
JAN/EAN	4516254023017
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン



パンチェッタ テーザ

PANCETTA TESA



非加熱食肉製品  
フェリネーゼ社ではパンチェッタに特に力を入れています。香り高く味わい深いその高品質な仕上がりはイタリアの主な生産者の中でも一目置かれています。

商品コード	2302
内容量/入数	約 1200g / 8
JAN/EAN	4516254023024
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

フェリーノ IGP

FELINO IGP



非加熱食肉製品  
パルマ近郊のフェリーノという町の特産品。100%イタリア産豚肉を使用。伝統的なレシピに沿って粗挽き肉を豚のケーシングに詰めたものを熟成させています。フェリーノの町にはフェリーノサラミの美術館もあります。

商品コード	2303
内容量/入数	約 500g / 10
JAN/EAN	4516254023031
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン

パンチェッタ コッパータ

PANCETTA COPPATA



非加熱食肉製品  
厳選したイタリア産豚の首から背にかけての肩肉に塩、コンヨウ等で調味し、乾燥・熟成させたコッパの外側をパンチェッタでロールした製品。

商品コード	2305
内容量/入数	約 2500g / 2
JAN/EAN	4516254023055
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

スパッラ サン セコンド

SPALLA SAN SECONDO MEZZO TAGLIO



加熱食肉製品  
伝統的なパルマのハムです。豚の肩前部から骨抜きした後、調味し数時間かけて約75℃で加熱しています。仕上がりは柔らかく香り豊かで温めてもまた冷たいままでも美味しく味わうことが出来ます。

商品コード	2304
内容量/入数	約 4500g / 2
JAN/EAN	4516254023048
賞味期間	4ヶ月間
参考小売価格	オープン

## ARS ITALICA®

### アルスイタリカ [ロンバルディア州]



#### 北イタリアで養殖されたイタリア産キャヴィア

アルス・イタリカは土着種のチョウザメを始め、数種のチョウザメをロンバルディア州ティチーノ自然公園内で養殖、キャビアを生産販売しています。イタリア現地のミシュラン星付きレストランをはじめ、同社の製品は世界中の有名レストランで採用されています。チョウザメの飼育に広大な野外養殖システムを採用し、養殖場はロンバルディア州の保護区（ティチーノ自然公園）内にあり1秒間に1万ℓトルもの純粋な天然水の恵みを楽しみながら、自然の季節の移ろいに逆らうことなく繁殖・養殖されています。

#### イタリア産キャビア “オシेटラ” ロイヤル フレッシュ

CAVIAR OSCIETRA ROYAL FRESH



ロンバルディア州ティチーノ谷で養殖したオシेटラ（ロシアチョウザメ）の卵で、粒の大きさは約2.8～3mm程度。オシेटラ（ロシアチョウザメ）は2種類の起源（カスピ海産と黒海産）をもちますがアルスイタリカでは10～12年かけて25kg程に成長するカスピ海産オシेटラを選択しています。（一般的には8年で15kgに成長する黒海産が主流）卵は自然な黄色味を帯びたオイルを含み、複雑で独特のフレイヴァー、ナッツを含むバターのような風味、卵の皮は少々厚めで、時に舌の上で卵の柔らかな皮を感じることができます。

商品コード	7204	7202	7210	7201
内容量/入数	20g / 1	50g / 1	500g / 1	約 1000g / 1
JAN/EAN	4516254072046	4516254072022		
賞味期間	4ヶ月間	4ヶ月間	4ヶ月間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン	オープン	オープン	オープン
			【受注発注品】	【受注発注品】

#### イタリア産キャビア “ダヴィンチ” (アドリアチョウザメ) ソフトパステライズ

CAVIAR DA VINCI PASTEURIZED



かつてミラノのスフォルツァ家に仕えていたレオナルド・ダ・ヴィンチがエステ家の令嬢、ヴェアトリーチェ・デステの結婚式でお祝いにこのキャビアを宝宝箱に詰めて贈ったという逸話にちなんでDA VINCIと名付けられました。ティチーノ川で偶然発見したイタリアン・キャビア社のみが所有する世界で唯一の純潔イタリア種アドリアチョウザメのキャビアです。オシेटラ種より少し小粒ですが、ナッツの風味が強いのが特徴です。

商品コード	7209	7205
内容量/入数	20g / 1	50g / 1
JAN/EAN	4516254072091	4516254072053
賞味期間	6ヶ月間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン	オープン

#### リングット

COMPRESSED CAVIAR IN INGOT STYLE



アドリア種のキャビアを約3分の1の量にまで圧縮、乾燥し60日間熟成させたもの。いわばキャビア版からすみ。金塊の形のため、リングットと名付けられました。すりおろしたり、薄くカットして料理に添えてご使用下さい。極少量でキャビアの風味が楽しめます。

商品コード	7208
内容量/入数	約 25g / 1
JAN/EAN	4516254072084
賞味期間	6ヶ月間
参考小売価格	オープン
	【限定数入荷】



### ピーノスパヌ【サルデーニャ州】

2004年にサルデーニャ島の中部カブラスに設立され、ボツタルガの他、各種魚の燻製（マグロ、サーモン、ボラ、ウナギ、メカジキ etc）を製造しています。これらの昔ながらの食材は、サルデーニャの美食の伝統に欠かせない逸品であり、国際的にもその高い品質はトップシェフ達に好評を得ています。



#### ボツタルガ パウダー

BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA

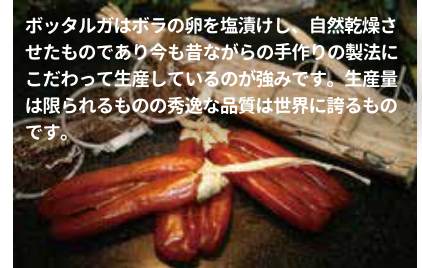


ボツタルガ・ディ・ムッジーネ（ボラの卵巣のからすみ）を細かなフレーク状に砕いています。そのままパスタ等にお使いいただけます。

商品コード	6283
内容量/入数	100g / 12
JAN/EAN	4516254062832
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,700

#### ボツタルガ ホール

BOTTARGA DI MUGGINE



ボツタルガはボラの卵を塩漬けし、自然乾燥させたものであり今昔ながらの手作りの製法にこだわって生産しているのが強みです。生産量は限られるものの秀逸な品質は世界に誇るものです。

商品コード	6284
内容量/入数	約80g / 12
JAN/EAN	4516254062849
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	オープン



### カッリポ【カラブリア州】

カッリポはカラブリア州沿岸沿いの小さな村ピッツォで創業しました。周辺の湾は上質のマグロが水揚げされることでも有名です。



#### トンノ【ツナ】オリーブオイル漬

TONNO ALL' OLIO DI OLIVA



3缶PACK



大西洋およびインド洋で獲れたときはだまぐろを洋上で急速冷凍。カラブリアの工場に届けられただまぐろは新鮮なうちに加工、製缶。色は新鮮さを示すうすいピンク色です。

【3缶パック】

商品コード	7130	7131
内容量/入数	80g x 3 / 8パック	620g / 12
固形量	52g x 3	435g
JAN/EAN	8001561350858	8001561306305
賞味期間	60ヶ月間	60ヶ月間
参考小売価格	¥1,200	¥2,500



## ペッシェアズツロ [シチリア州]

1979年創立。現在ではイタリアにおいて水産加工のリーダーであるペッシェアズツロ社。シチリアのチェファルの漁港に会社を構え、古くからの漁師たちによって伝えられたシチリアの伝統に従い、熟練した職人によって手作業による本来の地中海の風味、味わいが維持されています。



### アンチョビ フィレ オリーブオイル漬け

FILETTI DI ACCIUGHE ALL' OLIO DI OLIVA



商品コード	7126
内容量/入数	720g / 12
固形量	396g
JAN/EAN	8002869000117
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥3,400

### ピースアンチョビ ひまわりオイル漬け

FILETTI DI ACCIUGHE IN PEZZI ALL' OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



固形量 500g

商品コード	7125
内容量/入数	720g / 12
固形量	500g
JAN/EAN	8002869001961
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,700

### アンチョビペースト

PASTA DI ACCIUGHE



商品コード	7123
内容量/入数	60g / 24
JAN/EAN	0000080476818
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥430



## アリメンティス [ロンバルディア州]

アリメンティス社は主にケータリングの分野で専門的で質の高い商品と高い知識により多くのシェフに愛されています。



### ピースアンチョビ ひまわりオイル漬け

ACCIUGHE A PEZZI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



東大西洋域で獲れたカタクチイワシをひまわりオイルに漬けたものを瓶詰め。製造は瓶詰めまで手作業で行われています。最低でも90日熟成させています。BRC、IFS認証あり。

商品コード	2002
内容量/入数	1700g / 6
固形量	1000g
JAN/EAN	8032573821180
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥5,000





## イタリアーナケイパーススッド (シチリア州)

世界遺産にも登録された絶景のエオリア諸島最大の島リーパリ島で1981年よりケイパーの栽培、販売を行う専門会社です。



### 塩蔵ケイパース

CAPPERI AL SALE MARINO



#### 粒の大きさ (4~6 mm)

イタリア産、モロッコ産の高品質の小粒 (4~6 mm) のケイパーを塩漬けにしています。水洗いした後、3~4時間塩抜きをしてお使い下さい。

商品コード	7301	商品コード	7302
内容量/入数	500g / 12	内容量/入数	250g / 12
JAN/EAN	8005363004100	JAN/EAN	8005363004209
賞味期間	24ヶ月間	賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,300	参考小売価格	¥1,800

### 塩蔵ケイパース (大粒)

CAPPERI AL SALE MARINO



#### 粒の大きさ (10~12 mm)

リーパリ島産の高品質の大粒 (10~12 mm) のケイパーを塩漬けにしています。水洗いした後、3~4時間塩抜きをしてお使い下さい。

商品コード	7305
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8005363006012
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,800

### ケイパース酢漬け

CAPPERI ALL' ACETO DI VINO



イタリア産、モロッコ産の高品質の小粒 (4~6 mm) のケイパーを白ワインヴィネガーに漬けています。

#### 粒の大きさ (4~6 mm)

商品コード	7303
内容量/入数	310g / 12
固形量	190g
JAN/EAN	8005363072604
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,600



### ケイパーベリー酢漬け

CUCUNCI (FRUTTO DEL CAPPERO) IN ACETO



イタリア産、モロッコ産の高品質の小粒 (4~6 mm) のケイパーを白ワインヴィネガーに漬けています。

#### 粒の大きさ (4~6 mm)

商品コード	7304
内容量/入数	300g / 12
固形量	170g
JAN/EAN	8005363077012
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,900







## マダマオリーヴァ【アブルッツォ州】

1989年にカステル・マダマの主要なオリーブ農家と共にカルソーリにマダマオリーヴァ社は創立されました。イタリア国内はもちろん、世界40か国に輸出し、イタリア国内のフレッシュオリーブではナンバーワンの実績を誇っています。



### カステルヴェトラノ グリーンオリーブ種あり

OLIVE VERDI DI CASTELVETRANO



種あり

完熟する前の9月に手摘み。しっかりとした歯ごたえがあり美しい楕円形が特徴。鮮やかな緑色は天然の色で着色はしていません。甘味がありマイルドな味わい。

商品コード	9300
内容量/入数	1050g / 6
固形量	640g
JAN/EAN	8003508012249
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,100

### カステルヴェトラノ グリーンオリーブ種あり

OLIVE VERDI DI CASTELVETRANO

要冷蔵



種あり

完熟する前の9月に手摘み。しっかりとした歯ごたえがあり美しい楕円形が特徴。鮮やかな緑色は天然の色で着色はしていません。甘味がありマイルドな味わい。

商品コード	9303
内容量/入数	480g / 12
固形量	250g
JAN/EAN	8003508012263
賞味期間	14ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

### カステルヴェトラノ グリーンオリーブ種なし

OLIVE VERDI DI CASTELVETRANO

要冷蔵



種なし

完熟する前の9月に手摘み。しっかりとした歯ごたえがあり美しい楕円形が特徴。鮮やかな緑色は天然の色で着色はしていません。甘味がありマイルドな味わい。

商品コード	9304
内容量/入数	480g / 12
固形量	200g
JAN/EAN	8003508012270
賞味期間	14ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

### ブラックオリーブ種あり 水なし

OLIVE NERE

要冷蔵



種あり

薄紫＝黒色が特徴のオリーブ。肉厚で実が固く歯ごたえがあります。

商品コード	9305
内容量/入数	250g / 12
JAN/EAN	8003508012287
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

### カラブリア産 とうがらしオイル漬け

PEPERONCINI CALABRESI IN OLIO



カラブリア州の中部で生産されたトウガラシ。品種はアマンド種。イタリア南部に位置するカラブリア州は太陽が降り注ぎ温暖な気候のため繊細な辛みのあるトウガラシ生産には最適な環境です。トウガラシは16世紀ごろコロンブスによって新大陸からスペインを経由してカラブリアに渡ったと言われてます。パスタのトマトソース（ペンネ・アッラピアータやブッタネスカ）に最適。地中海料理の魚や肉料理に程よいアクセントを加える事ができます。強い辛みの中に香りもあるトウガラシです。開封後は冷蔵庫に保管しお早めにご使用ください。



商品コード	9302
内容量/入数	900g / 6
固形量	520g
JAN/EAN	8003508012256
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥4,000



## デリツィア ドゥエミーラ【プーリア州】

プーリアの偉大なる大地のめぐみ。デリツィア・ドゥエミーラ社はプーリア州トリニターポリにある小規模のメーカーです。主にプーリア特産の野菜類の加工品を生産しています。



### ジャイアント グリーンオリーブ種あり

OLIVE VERDI IN SALAMOIA



プーリア州特産のベッラ・ディ・チェリニョーラ種の塩水漬け。粒の大きさは4cm前後。

商品コード	35
内容量/入数	690g / 6
固形量	450g
JAN/EAN	8001653110032
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,500

種あり

### アーティチョーク ひまわりオイル漬け

CARCIOFI ALLA CONTADINA



開花する前のアーティチョークのクオーレ（心臓）と呼ばれる柔らかい中心部のみをひまわり油に漬けて塩、酢、天然ハーブで味付けしています。

商品コード	7365
内容量/入数	550g / 9
固形量	320g
JAN/EAN	8001653000500
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,600



## メルリーニ【ヴェネト州】

ヴェローナのソツマカンパニーにあるキノコ専門のメルリーニ社。豊かな香りとしっかりとした歯ごたえを備えたポルチーニを使用。乾燥タイプ、冷凍ではホール、キューブの2タイプをご用意しています。



### 冷凍ポルチーニ ホール

FUNGI PORCINI SURGELATI

要冷凍



豊かな香りとしっかりとしたボディと歯ごたえを備えたポルチーニの冷凍。

<ルーマニア産>

商品コード	24
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8002970028109
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥6,500

### 冷凍ポルチーニ キューブ

FUNGI PORCINI CUBETTI SURGELATI

要冷凍



豊かな香りとしっかりとしたボディと歯ごたえを備えたポルチーニのキューブカット冷凍。

<ルーマニア産>

商品コード	2412
内容量/入数	1000g / 8
JAN/EAN	8002970111344
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥4,000

### 乾燥ポルチーニ

FUNGI PORCINI SECCHI



キノコの王様ポルチーニ茸の乾燥。ぬるま湯で戻しソースや煮込み料理に使用できます。

<ルーマニア産>

商品コード	63
内容量/入数	200g / 6
JAN/EAN	8002970145844
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥5,200

※収穫年により原産地が変わる場合があります。



## アリメンティス【ロンバルディア州】

アリメンティス社は主にケータリングの分野で専門的で質の高い商品と高い知識により多くのシェフに愛されています。



### 2種のきのこミックス オイル漬け

FUNGHI TRIFOLATI MUSHROOMS



野生のポルチーニ茸と栗茸をスライスしソテー。各種スパイスやハーブで風味付けしてひまわり油に漬けています。

商品コード	2004
内容量/入数	800g / 24
固形量	504g
JAN/EAN	8032573824419
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,800

### フリリエッリ オイル漬け

FRIARIELLI SALTATI



フリリエッリをソテーしにんにくとチリペッパー、塩で味付けしひまわり油に漬けています。

商品コード	2005
内容量/入数	1000g / 6
固形量	600g
JAN/EAN	8032573825904
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥2,400



## リゼリア ガッツァーニ【ヴェネト州】

リゼリア・ガッツァーニ社は元々製粉業者として誕生し、1648年には精米機を導入したイタリアで最も古い製米業者のひとつです。自然な農法を心がけ丁寧に栽培、精米・販売をしています。その高い品質のためイタリアの多くのトップレストランで好評を得ています。



### リーゾ カルナローリ “プレミアムライン”

RISO CARNAROLI “PREMIUM LINE”



“米の王様”と呼ばれるカルナローリ米。従来ものより上質で収量の安定した品種の開発をする過程で1945年ヴィアローネ種とレンチーノ種の掛け合わせで生まれました。その名は開発協力者の一人カルナローリ氏に因んでいます。イタリアで一般的に使われる他の品種に比べ、粒が長くて質感は固め、デンプンを多く含み、長い調理にも耐えるのが特徴。<ヴェネト州産>

商品コード	7370
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8024301002039
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,400

### ヴィアローネ ナーノ “プレミアムライン”

VIALONE NANO “PREMIUM LINE”



ヴィアローネ・ナーノ種は1937年ヴィアローネ種とナーノ種の掛け合わせでできた品種でジャポニカ米の亜種。デンプンを多く含むためクリーミーな印象の質感に仕上がります。ずんぐりとした形にざらつとした表面が特徴で、粒がしっかりしており調味料の吸収も抜群。ピラフやパエリアにも使えます。<ヴェネト州産>

商品コード	7371
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8024301001018
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,400

### リーゾネーロ ヴェネレ【黒米】真空パック

RISO NERO VENERE



リーゾネーロは1997年パダーナ平原の地品種とアジアの黒米を掛け合わせてできたイタリアの品種でジャポニカ米に属します。玄米なので非常に多くのデンプンと食物繊維を含み、脂肪酸とタンパク質に乏しい一方、ビタミンB、ビタミンB1が豊富です。エビやサーモン、野菜を使ったリゾットに、また冷やしてサラダにも。調理時間の目安は42~45分間。<ピエモンテ州産>

商品コード	7372
内容量/入数	500g / 24
JAN/EAN	8024301002084
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,100



## ラ グランデルオータ (ロンバルディア州)

ポー渓谷沿いに広がる豊かな畑のトウモロコシを使用。トウモロコシ栽培のメッカであるロンバルディア州ブレシャ県にあるグランデ・ルオータ社は1434年よりトウモロコシ製品のみを生産しています。



### ポレンタ トラディツォナーレ【黄】

POLENTA TRADIZIONALE GIALLA



中挽きのトウモロコシ粉。最も伝統的なスタイルのポレンタ。

商品コード	7601
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8000786100408
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥800

### ポレンタ トラディツォナーレ【白】

POLENTA TRADIZIONALE BIANCA



中挽きの白トウモロコシ粉。魚料理に合わせる事も多いポレンタ。

商品コード	7602
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8000786100279
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥900



## イル ピスタッキオ (シチリア州)

60~70年代にピスタチオの流通を目的とし、家族経営の小規模会社として、シチリア島ブロンテに誕生しました。より厳しい品質基準の追求・研究、市場の開拓と拡大の為の絶え間ない投資を会社哲学とし、今日ではナッツ類の選別・加工の近代的、先進的企業として認められ、イタリア国内に留まらず、広く海外にも完成品・製菓業向け半加工品を輸出しています。



### ピスタチオ パースト

SEMILAVORATO DI PISTACCHIO IN PASTA



シチリア、ブロンテ産ピスタチオとすぐわかる素晴らしい純粋な風味をもち、他に例を見ない濃厚な味のペーストに。人工色素、香料は不使用。ジェラート以外にも詰め物やアイシングとしても活躍。

商品コード	2200
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	8053626610445
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥11,000
	【開封後冷暗所保管】

### ヘーゼルナッツ パースト

SEMILAVORATO DI NOCCIOLA IN PASTA



保存は常温で涼しく乾燥した場所で。製品の特徴：深煎りしたヘーゼルナッツそのままの香りと味わい。遺伝子組み換えなし。

商品コード	2202
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	8053626610094
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥4,800
	【開封後冷暗所保管】

### アーモンド パースト

SEMILAVORATO DI MANDORLA IN PASTA



保存は常温、涼しく乾燥した場所で。製品の特徴：煎ったアーモンドそのままの香りと味わい。遺伝子組み換えなし。

商品コード	2201
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	8053626610100
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥5,200
	【開封後冷暗所保管】

## SAPORI DI NORCIA

### サポーリ ディ ノルチャ [ウンブリア州]

豆類のプロフェッショナル。顧客のため厳格な基準で工場を管理し品質の良い優れた商品の製造を目指します。品質と価格両方で消費者のニーズに応えることが組合の目標です。



#### レンティッキエ【レンズ豆】

LENTICCHIE



商品コード	7403
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635007658
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥950

#### チェーチ【ヒヨコ豆】

CECI



商品コード	7402
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635005074
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥850

#### カンネッリーニ【白インゲン豆 / 小粒】

FAGIOLI CANNELLINI



商品コード	7404
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635007290
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,250

#### コローナ【白インゲン豆 / 大粒】

FAGIOLI CORONA



商品コード	7406
内容量/入数	400g / 20
JAN/EAN	8017635007283
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,400

#### ボルロッチェ【ウズラ豆】

FAGIOLI BORLOTTI



商品コード	7407
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635007139
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,200

#### ファーヴェ【そら豆】

FAVE



商品コード	7405
内容量/入数	400g / 20
JAN/EAN	8017635007443
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,100

#### オルツォ ペルラート【大麦】

ORZO PERLATO



商品コード	7408
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	8017635007320
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥830





## チッケッティ [ウンブリア州]

モンテレオーネディスポレートの緑豊かな渓谷に位置する会社です。この土地の主産品であるファッコを生産しています。



### ファッコ【スペルト小麦】セミペルラート半精麦

FARRO SEMIPERLATO



ファッコ（スペルト小麦）は古代ローマ時代に最も重要な食材として使われていた古代品種です。表面を磨いてありますので（セミペルラート）調理時間が短縮でき便利。ミネラル、ビタミンが豊富で低インシュリンダイエット食材としても人気があります。



商品コード	7341
内容量/入数	500g / 20
JAN/EAN	801549900860
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,300

## カンナメーラ [Eロマーニャ州]

1956年にポローニャで創業したカンナメーラ社。現在はスパイスやハーブの市場でリーダー的ブランドです。



CANNAMELA

### ペペロンチーノ インテロ【赤とうがらし全形】

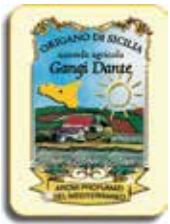
PEPERONCINO INTERO



赤みを帯びたオレンジ色から濃い赤色のキダチトウガラシ属のトウガラシ。小指の先ほどの小ささのすっきりした辛さが特徴。イタリア料理に欠かせない香辛料です。品種名：パース・アイ。

※商品の性質上、植物由来の葉や茎などが混じっている場合があります。予めご了承ください。

商品コード	2140
内容量/入数	170g / 12
JAN/EAN	8003240121360
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,700



## ガンジダンテ [シチリア州]

シチリア中心部に位置するシチリアを代表するスパイス類のみを生産する会社。



### オレガノ【枝つき】

ORIGANO



オレガノは、古代から「香りを楽しむ」香辛料として使用されてきました。トマトとの相性が特に良くトマトソースを使った料理全般にお使いいただけます。またピッツアやカプレーゼには欠かせません。ガンジダンテ社のオレガノはシチリア産。長時間の調理でも香りが飛ばず、牛肉・豚肉・羊肉などのグリル料理や煮込み料理に最適です。

つぼみの部分のみを摘み取り、密閉容器や瓶などに入れて高温多湿の場所を避けて常温にて保存し使用時には両手でよく揉み解し、小枝を取り除いてお使い下さい。

商品コード	5227
内容量/入数	25g / 30
JAN/EAN	8032836590013
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,000





## マニカルディ【エミリア・ロマーニャ州】

伝統と愛情を注ぎこまれたマニカルディ社のバルサミコ酢には、とげとげしい酸味は感じられず風味豊かでまろやか。熟成につれて熟れた果実を煮詰めたような強く上品な甘みを増します。



### モデナ産バルサミコ酢IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



栗や青リンゴを思わせる香りを持つクラシックスタイルのバルサミコ酢。1000mlのお徳用と500mlの通常サイズをご用意。

商品コード	6450
内容量/入数	1000ml / 6
酸度	6.0%
JAN/EAN	8005786000178
賞味期間	60ヶ月間
参考小売価格	¥2,200

### モデナ産バルサミコ酢IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



栗や青リンゴを思わせる香りを持つクラシックスタイルのバルサミコ酢。1000mlのお徳用と500mlの通常サイズをご用意。

商品コード	6451
内容量/入数	500ml / 12
酸度	6.0%
JAN/EAN	8005786000161
賞味期間	60ヶ月間
参考小売価格	¥1,450

### モデナ産バルサミコ酢“トンデ”IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP TONDE



まろやかでフルボディ。多用途に使えるバルサミコ酢。

商品コード	6452
内容量/入数	250ml / 6
酸度	6.0%
JAN/EAN	8005786000246
賞味期間	60ヶ月間
参考小売価格	¥2,600

### モデナ産バルサミコ酢“ゴールドカスク”IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BOTTICELLA ORO



長熟用アチェタイオ（バルサミコ熟成庫）からのセレクションシリーズ。煮詰めたブドウ果汁の含有量が多くシロップのようなまろやかな甘みを備えています。

商品コード	6453
内容量/入数	250ml / 6
酸度	6.0%
JAN/EAN	8005786000390
賞味期間	120ヶ月間
参考小売価格	¥7,000

### モデナ産バルサミコ酢“トラディツィオナーレ”DOP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



トラディツィオナーレとはバルサミコ協会によって行われる厳しいチェックをクリアした商品にのみ許される標記。12年から25年熟成させたもののみを使用、少しの量でもその芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめます。

商品コード	6454
内容量/入数	100ml / 6
酸度	6.0%
JAN/EAN	4516254064546
賞味期間	120ヶ月間
参考小売価格	¥18,000



## ACETIFICIO ARETINO

### アレティーノ【トスカーナ州】

原料の適切な選択としっかりとした知識に基づく作業によって質の高い素晴らしいヴィネガーを生み出します。1979年にヴェルディ兄弟はDOCGの赤ワイン（オーク樽で熟成させたキアンティワイン）を使用した赤ワインヴィネガーとDOCの白ワイン（ヴァルディキアーナ・ピアンコDOC）を使用した白ワインヴィネガーを業界で初めて製造しました。



#### 赤ワインヴィネガー

ACETO VINO ROSSO



商品コード	7095
内容量/入数	1000ml / 12
酸度	6.0%
JAN/EAN	8004985506986
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥600

#### 白ワインヴィネガー

ACETO VINO BIANCO



商品コード	7096
内容量/入数	1000ml / 12
酸度	6.0%
JAN/EAN	8004985506870
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥600

#### キアンティ ヴィネガー

ACETO DI VINO DA VINO CHIANTI DOCG



厳選したキアンティDOCGワインを原料として作られる高品質なヴィネガーです。ビン底にオリが沈殿する場合がありますが、品質には問題ありません。

商品コード	7099
内容量/入数	500ml / 12
酸度	7.5%
JAN/EAN	0000080102847
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,200

#### ブラッドオレンジ ヴィネガー

ACETO DI ARANCE ROSSE



ブラッドオレンジ由来の豊富なビタミンを含んでいるオレンジヴィネガー。サラダはもちろんのこと、茹でた豆類にかけても美味。

商品コード	7097
内容量/入数	500ml / 12
酸度	5.0%
JAN/EAN	8004985506740
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥850

#### ザクロ ヴィネガー

ACETO DI MELOGRANO



ザクロヴィネガーの特徴は、繊細でフルーティーな味わい。採れたてフレッシュな香りが特徴的。魚、甲殻類、野菜サラダ、鶏肉や、カリパッチョ（肉も魚も）にとても良く合う。

商品コード	7102
内容量/入数	500ml / 6
酸度	5.0%
JAN/EAN	8004985507273
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥850

#### アップル ヴィネガー

ACETO DI MELE



商品コード	7098
内容量/入数	500ml / 6
酸度	5.0%
JAN/EAN	8004985506887
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥600



## ARDOINO<sup>®</sup>

Oliandolo dal 1870

### アルドイーノ [リグーリア州]

アルドイーノ社は1870年リグーリア州インペリアに創業しました。高品質なオリーブオイルとオリーブ製品のメーカーとして古くから人々に知られてきました。小規模ながらその名前は世界中に知れ渡っています。

#### モデナ産バルサミコIGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



モスト（ブドウ果汁）に10%ワインヴィネガーと最低10年熟成させたバルサミコをブレンド。その後最低3年間木樽で熟成させています。ブドウ品種はランブルスコ、サンジョヴェーゼ、トレツピアーノ、アルバーナ、アンチェロットタ、フォルターナ、モントゥー二種。

商品コード	1258
内容量/入数	250ml / 6
酸度	6.0%
JAN/EAN	8007256973968
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,500

#### 赤ワインヴィネガー

ACETO DI VINO ROSSO



限定数量のみの入荷となります。品切れの際はご容赦ください。

商品コード	1257
内容量/入数	250ml / 6
酸度	6.5%
JAN/EAN	8007256973920
賞味期間	120ヶ月間
参考小売価格	¥950





## グランサポリー [ロンバルディア州]

1990年に創業した主にレモンを使用した調味料を生産する会社。



## コッレフリーズジョ [アブルッツォ州]

アブルッツォ州キエーティに位置する高品質のワインを生産する会社。



### バルセート ラウデンセ【ホワイトバルサミコ】

BALSETO LAUDENSE

ワインヴィネガーとトレヴィアーノ種のブドウ果汁、香料から作られた香り高い調味料。甘酸っぱいバルサミコのような香りと味わいを持ちながらほぼ無色のためお料理の色を損ないません。



商品コード	6370
内容量/入数	500ml / 12
酸度	7.1%
JAN/EAN	8054309801068
賞味期間	60ヶ月間
参考小売価格	¥950

### モストコット【濃縮ブドウ果汁】

MOSTOCOTTO

昔から伝統的にモンテプルチャーノのブドウ果汁で作られてきた栄養食品。樹齢60年以上のブドウ果汁を銅鍋で薪を用いて8時間熟し、300ℓを蒸発させ、50~60ℓにまで煮詰めています。デザート類の原材料として欠かせません。特徴はカラメル色で濃度が高く、乾燥イチジクやスパイス、ドライフルーツや、砂糖漬けフルーツ、カラメルの香りが濃厚。程よい酸味を伴い口当たりは滑らか。非常に保存のきく食品です。ピアンコ・マンジャーレやパンケーキ、またバレルミジャーノチーズにかけてもたいへん美味。



商品コード	6123
内容量/入数	250ml / 6
JAN/EAN	4516254061231
賞味期間	78ヶ月間
参考小売価格	¥2,800



## デルフィーノ [カンパーニア州]

ナポリから南へ40kmアマルフィ近郊のチェターラにあるイワシの製品のみを生産するメーカーです。



## ラファヴォーリータフィッシュ [ピエモンテ州]

原材料をシンプルで自然な方法で加工。純粹な味を尊重した製品作りを心掛けるクレーネオに位置する会社。



### コラトゥーラ ディ アリーチ【カタクチイワシの魚醤】

COLATURA DI ALICI

<ガラム>とは古代ローマで用いられていた調味料で万能の調味料と文献にも記されていましたがローマ帝国の滅亡と共に消えてしまいました。コラトゥーラ・ディ・アリーチはこのガラムの流れをくむ調味料であると言われ唯一このCETARA(チェターラ)でのみ生産されています。熟成させた塩蔵アンチョビを袋に詰めてろ過、自重で流れ落ちる液体のみが製品となります。ろ過の工程を10回繰り返して出来た純度の高いコラトゥーラです。約25Kgのカタクチイワシから約1ℓしか作ることができません。



商品コード	6455
内容量/入数	250ml / 12
JAN/EAN	4516254064553
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥4,200

### クレーマ タルトウツフォン【トリュフ入りペースト】

CREMA TARTUFFON

ピエモンテ州アルバ産を含む白トリュフ、ポルチーニ茸、オリーブオイル、塩、ヴィネガーを混ぜ合わせたペースト。



商品コード	19
内容量/入数	350g / 12
JAN/EAN	8005978008005
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥13,000

GIULIANO TARTUFI®

## ジュリアーノ タルトゥーフィ [ウンブリア州]

トリュフハンターのネットワークを駆使して上質なトリュフを仕入れていますが、すべてジュリアーノの厳しい目で吟味し購入しています。長年の経験と近代的な施設において様々な保存方法を確立しフレッシュトリュフはもちろんのこと、多くのトリュフベースの製品を開発。イタリアのみならず世界各国に輸出しています。



### 白トリュフオイル

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO



エクストラヴァージンオリーブオイルと白トリュフの組み合わせ。パンに浸して食べるのはもちろんのこと、お好みで目玉焼きや半熟卵、オムレツなどのシンプルな卵料理に。普段のお料理に少量プラスするだけで高級感あふれる一皿に変身します。  
＜乾燥白トリュフ入り＞

商品コード	2051
内容量/入数	100ml / 12
JAN/EAN	8025386002082
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,500

### トリュフパウダー

SPOLVERATA DI TARTUFO



スマートトリュフ入りのパウダー調味料。パスタやリゾット、肉魚料理の仕上げに振り掛けることにより、トリュフの柔らかな風味を与える調味料として最適です。

商品コード	2055
内容量/入数	30g / 12
JAN/EAN	8025386003522
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥1,500

### ポルチーニクリーム 白トリュフ入り

CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO BIANCO



白トリュフの気品ある薫りとポルチーニ茸の濃厚な味わいが絶妙なバランスで融合した白トリュフ入りポルチーニクリーム。パスタやリゾットの仕上げに、きのこのソテーに少量混ぜ込むだけでいつものお料理がワンランクアップします。熱を加えすぎると香りが薄れやすいので仕上げ段階でのご使用をお勧めします。※開封後7日間以内にご使用下さい。

商品コード	2052
内容量/入数	160g / 12
JAN/EAN	8025386000118
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,700

### ゲランド塩 スマートトリュフ入り

SPECIALITA A BASE DI SALE GRIGIO DI GUERANDE E TARTUFO



～ゲランドの塩の特徴～

ゲランドの塩はフランスのブルターニュ地方で採れる海塩です。一目でわかるこの塩の特徴は、どこことなくグレーがかっているところで無駄な漂白などがされていないという証拠です。伝統的製法で、添加物など一切使用されずに作られるのでマグネシウムやカルシウムなどのミネラルも豊富に含まれています。このIGPのゲランド塩にスマートトリュフ (TUBER AESTIVUM VITT) が入った商品です。

商品コード	2056
内容量/入数	60g / 8
JAN/EAN	8025386001962
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥1,400



## ファブブリ【エミリア・ロマーニャ州】

100年以上の歴史をもちイタリアのみならず世界中のプロから愛されるファブブリ製品。ずっとアマレーナを始めその他製品を作り続ける会社です。



### アマレーナ シロップ漬け

AMARENA FRUTTO E SCIROPPO



アマレーナとはポローニャとモデナで特に生産されているサワーチェリー。味わいが素晴らしいだけではなく、脂肪、塩分、コレステロールがゼロでビタミンCや鉄分を多く含むスーパーフード。100年以上の歴史があるファブブリ秘伝のレシピで仕上げたアマレーナは多用途に使え他にはない味わい。アイスクリームやデザート、カクテルにぴったりです。

	【ビン大】	【ビン小】	【缶】
商品コード	2450	2453	2452
内容量/入数	600g / 6	230g / 6	1250g / 6
固形量	240g	100g	500g
JAN/EAN	8001780110004	000080596295	8001780112558
賞味期間	60ヶ月間	60ヶ月間	60ヶ月間
参考小売価格	¥2,900	¥1,600	¥4,200

### フラーゴラ【いちご】シロップ漬け

FRAGOLA FRUTTO E SCIROPPO



ファブブリ秘伝のレシピでシロップ漬けされたフラーゴラ（いちご）。天然の香料しか使用していません。デザートなどあらゆるレシピに便利に使っていただけます。

	【ビン大】
商品コード	2451
内容量/入数	600g / 6
酸度	250g
JAN/EAN	8001780100029
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥3,800

## ファブブリ セラミック製品

FABBRRI CERAMICA



### ①セラミックディスペンサー

商品コード	Z145
高さ/重さ	235mm/2,500g
ケース入数	1
参考小売価格	¥39,000

### ②セラミックボウル

商品コード	Z144
高さ/重さ	73mm/160g
ケース入数	6
参考小売価格	¥3,500

### ③セラミックジャー 3kg (レードル付き)

商品コード	Z142
高さ/重さ	204mm/1,500g
ケース入数	1
参考小売価格	¥28,000

### ④セラミックジャー 1.2kg (レードル付き)

商品コード	Z143
高さ/重さ	158mm/590g
ケース入数	1
参考小売価格	¥15,500



## マツオーニ【エミリア・ロマーニャ州】

最も適した果物や野菜の品種を慎重に選別し品質の保証されたものを栽培、指定された手順に従い様々な冷凍食品の生産まで全て製造管理を行う会社です。



## 冷凍ピューレ ブラッドオレンジ

PUREA SURGELATA ARANCIA ROSSA



シチリアエトナ山近郊で栽培されたブラッドオレンジを使用。甘味があり後味がさっぱりしているのが特徴。

MADE IN ITALY 無加糖

商品コード	9400
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094000
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,900

## 冷凍ピューレ ベルガモット

PUREA SURGELATA BERGAMOTTO



ベルガモットとはイタリアが主要産地のミカン科の柑橘類。カラブリアに自社農園を持ちフェミニエロカスターニャーロ、ファンタステイコが主要品種。

MADE IN ITALY 無加糖

商品コード	9401
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094017
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,000

## 冷凍ピューレ 栗

PUREA SURGELATA CASTAGNA



アペニン山脈で取れた栗を使用。添加物を使用していないので栗の味わいが十分に味わえるピューレ。

MADE IN ITALY

商品コード	9402
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094024
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,700

## 冷凍ピューレ マンゴー

PUREA SURGELATA MANGO



マツオーニのベストセラーのひとつ。時間をかけて品種を研究し、インド産の高品質のマンゴーをミックスしています。

MADE IN ITALY

商品コード	9403
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094031
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,200

## 冷凍ピューレ ブドウ

PUREA SURGELATA UVA ROSSOROSSO



ランブルスコの香りと甘さを残しつつグレープジュースをピューレに。甘みを加えていないにもかかわらずBRIXは20%。アントシアニンが非常に豊富です。

MADE IN ITALY 無加糖

商品コード	9404
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094048
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,200

## 冷凍ピューレ 洋なし

PUREA SURGELATA PERA WILLIAMS



自社栽培されたものや品質を厳選したイタリア産洋ナシを使用。品種は「パートレット」。

MADE IN ITALY

商品コード	9405
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094055
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥1,900

## 冷凍ピューレ グリーンアップル

PUREA SURGELATA MELA VERDE



自社栽培されたものや品質を厳選したイタリア産リンゴを使用。品種は「グラニースミス」。

MADE IN ITALY

商品コード	9406
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094062
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,100

## 冷凍ピューレ ストロベリー

PUREA SURGELATA FRAGOLA VARIETA MAZZONI



自社で栽培、生産したストロベリーとマツオーニが選別した様々な品種のストロベリーをブレンドしてピューレにしています。

MADE IN ITALY

商品コード	9408
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094086
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,300

## 冷凍ピューレ ラズベリー

PUREA SURGELATA LAMPONI



マツオーニのベストセラー。高品質のものを選別し、2種類の品種を混合してピューレにしています。

MADE IN ITALY

商品コード	9409
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094093
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,500

## 冷凍ピューレ メロン

PUREA SURGELATA MELONE



自社で栽培したメロンとイタリアが産地であるメロンをミックスしたものをピューレにしています。

MADE IN ITALY

商品コード	9410
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254094109
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥2,100





## カンポ デイ フィオーリ [ロンバルディア州]

シチリア島エトナ火山の麓で収穫されたオレンジを使用。畑が特殊な火山灰質のため、果実は自然と血のような赤い色となります。搾りたて果汁をそのままパック詰めし冷凍輸入。品種はモーロ種を主体にサングイネッラ DOP 種、タロッコ種のブレンド。



### 冷凍ブラッドオレンジジュース

ARANCIA ROSSA FIOR DI SUCCO LA SPREMUTA DI CAMPO DEI FIORI

要冷凍



ブラッドオレンジの特徴は、他の一般的な柑橘類と違いアントシアニンが得られるという点です。果肉には食物繊維も多く含まれています。生食だけでなく、ジュースやジャムの原料にもなり、ドレッシングやシャーベット、果皮を香辛料として用いたパンやブラッドオレンジで香り付けされたエクストラヴァージンオリーブオイルも存在します。ブラッドオレンジの産地として知られるシチリア島では、薄切りにしたブラッドオレンジ、同じく薄切りにしたウイキョウ、オリーブオイルとで作る、冬のサラダが有名です。

商品コード	6293
内容量/入数	1000ml / 12
JAN/EAN	0000080126195
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥950



## リンミ [ウンブリア州]

主にレモンとライム果汁をボトルリングし生産する会社。



### シチリア産レモンジュース [レモン果汁]

SUCCO DI LIMONE

添加物（SO<sub>2</sub>）を含まない100%シチリア産レモンから作られるレモンジュース（ストレート果汁）。甘さの調節が効くのでお料理やお菓子、カクテル作りにも最適。保存料を添加していないため開封後は冷蔵庫に保管し3週間以内にご使用ください。



LEMON JUICE  
From fresh fruit



商品コード	84
内容量/入数	250ml / 12
JAN/EAN	8020542116511
賞味期間	9ヶ月間
参考小売価格	¥650



## サリーナ ディ チェルヴィア [エミリア・ロマーニャ州]

チェルヴィアの塩は本来の自然な水分量を維持しているのが非常に溶けやすいのが特徴。注意深い作業行程を経て、海水中のヨウ素、亜鉛、銅、マンガン、鉄、カリウム、マグネシウムなどの微量元素を豊富に維持しています。この塩の甘さは料理の風味を損なうことがありません。



### サーレ ディ チェルヴィア 【粗粒】

SALE DOLCE DI CERVIA



伝統的な方法で作られる海塩。自然な方法で乾燥、塩分濃度の高い水で洗浄し、添加物を一切加えずどの製品も海水中に存在するすべての微量元素を維持しています。(微量元素：ppm単位以下の微量にしか存在しない元素)

商品コード	6201
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8032697410017
参考小売価格	¥600

### サーレ ディ パーピ 【中粗粒】

SALE DEI PAPI



伝統的な方法で作られる海塩。自然な方法で乾燥、塩分濃度の高い水で洗浄し、添加物を一切加えずどの製品も海水中に存在するすべての微量元素を維持しています。(微量元素：ppm単位以下の微量にしか存在しない元素)

商品コード	6202
内容量/入数	1000g / 12
JAN/EAN	8032697410062
参考小売価格	¥600

### サーレ リゼルヴァ カミッローネ 【粗粒】

SALE RISERVA CAMILLONE



小さなカミッローネの塩田で数量限定で生産される粗塩。7月～9月にかけて3回に分けて造られます。2004年からはスローフード協会によってその品質が認められました。

商品コード	6205
内容量/入数	750g / 12
JAN/EAN	8032697410116
参考小売価格	¥700



## アティサーレ [プーリア州]

イタリア最初の海塩の生産者でありその規模は国内で最大です。土地の開拓、塩の収穫そして海塩の製造に関する深い知識に基づき工場の能力を最大限に活かすと同時に製塩所の周りの生態系を保護する環境に優しい商品生産にも積極的に取り組んでいます。



### サーレ マリーノ 【海塩/粗粒】

SALE MARINO ESSICCATO GROSSO



主にパスタの茹で汁に使用されるミネラル分を多く含む海塩。

商品コード	6310
内容量/入数	10kg / 1
JAN/EAN	8016926948847
参考小売価格	¥2,400

### サーレ マリーノ 【海塩/細粒】

SALE MARINO ESSICCATO FINO



商品コード	6309
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8016926947222
参考小売価格	¥400

### サーレ マリーノ 【海塩/粗粒】

SALE MARINO ESSICCATO GROSSO



商品コード	6311
内容量/入数	1000g / 10
JAN/EAN	8016926947123
参考小売価格	¥400



## パッサラックア【カンパーニア州】

パッサラックア社は1948年家族経営の小規模なコーヒー焙煎業者としてナポリに創業しました。パッサラックア社のコーヒーのテイストはナポリの人々の魂であり、その高品質で芳醇な味わいは根強く支持されてきました。いまでは世界各国に輸出されていますが小規模な焙煎業者にしか出せない味わいを大切にしています。



### エスプレッソ コーヒー豆 “メハリ”

MISCELA DI CAFFÈ MEHARI



品種：アラビカ種53%、ロブスタ種47%  
 厳選した最高品質のロブスタ種の割合を多めに配合することでコクのある味わいに加え、キメの細かい厚みのあるクレマを実現しました。心地よい香りが口の中で持続します。ミルクとの相性は抜群。また砂糖なしでメハリの旨味を味わうのもお勧めです。

*Prodotto a Napoli  
 dove il caffè è culto*



商品コード	7555
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	8003303007112
賞味期間	30ヶ月間
参考小売価格	¥4,900



**Passalacqua**

屋外用電飾看板【電圧対応済み】  
 PASSALACQUA INSEGNA LUMINOSA  
 <NEON SIGN>

商品コード	7562
サイズ (cm)	縦 55 横 55 奥行 12
参考小売価格	¥70,000



**Passalacqua**

カップ【エスプレッソ用】

商品コード	7560
サイズ (mm)	高さ 60 最大径 125
参考小売価格	¥1,000



**Passalacqua**

カップ【カップッチーノ用】

商品コード	7561
サイズ (cm)	高さ 60 最大径 125
参考小売価格	¥1,200



# ZUCCHERO/MIELE [砂糖／はちみつ]



## トスキ【エミリア・ローマニャ州】

イタリア中部モデナ市にあるトスキ社のシュガヴィツレは、ヨーロッパを中心に全世界へ販売されています。エスプレッソの本場イタリアでも、コーヒーに最適、と評判です。



### シュガヴィツレ【きび砂糖】

SUGARVILLE ZUCCHERO DI CANNA GREZZO



【小袋（約4g）／箱入り】

商品コード	6385
内容量／入数	750g / 6
JAN/EAN	8008310060730
参考小売価格	¥1,800

### シュガヴィツレ【きび砂糖】 お徳用

SUGARVILLE ZUCCHERO DI CANNA GREZZO



【小袋（約4g）／お徳用】

商品コード	6390
内容量／入数	5000g
JAN/EAN	8008310405340
参考小売価格	¥9,500

### シュガヴィツレ【きび砂糖】 大袋

SUGARVILLE ZUCCHERO DI CANNA PACCO GRANDE



【小袋／箱入り】

商品コード	6386
内容量／入数	500g / 20
JAN/EAN	8008310030214
参考小売価格	¥740



## テゾーリ ディ ランガ【ピエモンテ州】

テゾーリ・ディ・ランガはブレツォ社が手掛ける世界遺産の地域で産出された高品質なハチミツのベストセクション。妥協を許さない品質の高さ、原材料から加工に至るまでの誠実さ、自然とテロワールとそこに住む人々そして世代を通じて伝承される伝統への忠実さからできています。



### アカシアのはちみつ

MIELE ITALIANO DI ACACIA



<採集地>ピエモンテ州

<収穫時期> 6月頃

琥珀色、赤みがかった色合い。独特な香りと微かな苦みが特徴的。様々な熟成チーズと相性が良く、特に羊やヤギのチーズ、グラナパターノやタレッジョと良く合う。リコッタとも相性よし。

商品コード	2900
内容量／入数	500g / 12
JAN/EAN	8000571200023
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥2,900

### 栗のはちみつ

MIELE DI ITALIANO DI CASTAGNO



<採集地>ピエモンテ州 ポー川峡谷

<収穫時期> 4-5月

明るい琥珀色から濃い茶色。ミント、クローバー、アキノキリンソウ、メリロット、ひまわりなどの沢山の異なる花から採れ、花豊かな地域性とユニークさを感じられるはちみつ力強い甘みでケーキなどのデザートに調味料としても利用できる。

商品コード	2901
内容量／入数	500g / 12
JAN/EAN	8000571200122
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥2,600

### 花のはちみつ

MIELE ITALIANO DI MILLEFIORI



<採集地>ピエモンテ州ロエロとモンテフェットラートの森

<収穫時期> 4-5月

明るく澄み切った黄色。フローラルでフレッシュフルーツのような、バニラも感じられる繊細な香り。さわやかな味わい。様々なタイプのチーズ（特に新鮮なリコッタチーズやマスカルポーネ、ブルーチーズ）やヨーグルトと良く合う。

商品コード	2902
内容量／入数	500g / 12
JAN/EAN	8000571200153
賞味期間	36ヶ月間
参考小売価格	¥2,500



## ギオット ドルチャリア (トスカーナ州)

はちみつ、新鮮な卵とアーモンドで作られるトスカーナの伝統菓子を代々伝わるレシピを守り作り続ける会社です。



### ギオットーニ アツラ マンドルラ

GHIOTTINI ALLA MANDORLA



イタリア、特にトスカーナ地方では食後にデザートワイン (ヴェンサント) に浸して食べられる伝統的なお菓子。

商品コード	59
内容量/入数	500g / 12
JAN/EAN	8004835001227
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥1,550

### カントゥッチーニ アル チョッコラート エ カカオ

CANTUCCINI AL CIOCCOLATO E CACAO



伝統的なレシピからインスパイアされたチョコレート、カカオのビスケット。チョコレート2.0%入り。

商品コード	60
内容量/入数	200g / 12
JAN/EAN	8004835302058
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥750



## ボノミ (ヴェネト州)

伝統的なレシピを大切に近代的な設備と融合させることにより常に安定した品質をお届けします。



## パオロラツァローニ (ロンバルディア州)

伝統的なレシピを大切に近代的な設備と融合させることにより常に安定した品質をお届けします。



### サヴォイアルディ

SAVOIARDI



ティラミスに使われることで有名なイタリアのフィンガービスケット。

商品コード	6363
内容量/入数	400g(約48本) / 15
JAN/EAN	8002720003257
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥700

### アマレッティ

AMARETTI



クオリティの高い原材料のみを使用し、伝統的なレシピで作られる本場サロンノの焼菓子アマレッティは現在ではサロンノ市では2社のみでしか製造されていません。

商品コード	6364
内容量/入数	200g(25個前後) / 12
JAN/EAN	8002873019563
賞味期間	24ヶ月間
参考小売価格	¥680



## スカルパート【ヴェネト州】

パネトローネ作りはシンプルでありながら原材料の品質が大切。厳選した卵、小麦粉、バターを使用しじっくりと焼き上げた最高級品質のパネトローネ。



### パネトローネ クラッシコ

PANETTONE CLASSICO



**季節商品**  
ご予約受付は8月下旬～  
お届けは12月初旬頃

厳選した材料を使用しオーダー単位で生産しています。しっとりとした口当たりが良く、新鮮な卵や選りすぐりのドライフルーツの香りがそのまま詰まっています。

【化粧箱入り】

商品コード	6365
内容量/入数	500g / 8
JAN/EAN	4516254063655
賞味期間	7ヶ月間
参考小売価格	

【化粧箱なし】

商品コード	6366
内容量/入数	1000g / 6
JAN/EAN	4516254063662
賞味期間	7ヶ月間
参考小売価格	



## ロベルト【ヴェネト州】

ロベルト社は1962年に創業しました。もとはパン屋として生産していたグリッシーニが評判となり、今では世界各国へと輸出する規模のメーカーとなっています。



### グリッシーニ トリネージ

GRISSINI TORINESI



イタリア北部の町トリノ周辺で食されている極細タイプのグリッシーニ。サクサクとした食感が特徴。小袋には世界の名画が描かれています。

商品コード	6380
内容量/入数	350g (25袋前後) / 10
JAN/EAN	8003490032652
賞味期間	12ヶ月間
参考小売価格	¥900



## マカリオ【ピエモンテ州】



マカリオは1952年設立の高品質の清涼飲料水を生産しているイタリアの会社です。一時設立者の健康の問題により会社の活動を中断したものの2年前設立者の孫アレックスサンドロ・カッツァーニにより再始動。昔の会社のブランドをリニューアルするなど大きなマーケティングアイデアと共にもう一度マカリオを世界に提案することを決意し復活を果たしました。

昔ながらの味わい、品質を維持し、人々に特別な何かを飲む感覚を提供するため“イタリアの最高の材料から作られた”と胸を張って言えるよう慎重な成分研究を行いました。また商品のラベルとして人々が幸せに満ちていた50年代を思い出させるファッションデザインのピンナップ写真を採用し、品質とイメージの組み合わせによってイタリア国内、そしてイタリアの食材や飲み物が好まれる国において好評を博しています。

### ガッツォーサ

GAZZOSA



柑橘類のみずみずしさがとても美味しいソーダ。親しみやすい飲みやすい味わい。

商品コード	6905
内容量/入数	275ml / 24
JAN/EAN	8055965021005
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360

### アランチャータ ロッサ

ARANCIATA ROSSA



地中海の太陽を感じる、果汁感たっぷりの味わい。ブラッドオレンジ独特の風味色合い、強い香りが特徴。

商品コード	6906
内容量/入数	275ml / 24
JAN/EAN	8055965021029
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360

### キノット

CHINOTTO



実にユニークで興味をそそる大人の味わい。イタリアの小さな柑橘系の果実 Chinotto (キノット) のほろ苦く滑らかな味わいと、本格的な風味を楽しめます。

商品コード	6907
内容量/入数	275ml / 24
JAN/EAN	8055965021036
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360

### リモナータ

LIMONATA



レモンの酸味が際立ち、わくわくするような新鮮さを感じるレモンソーダ。

商品コード	6908
内容量/入数	275ml / 24
JAN/EAN	805596501043
賞味期間	18ヶ月間
参考小売価格	¥360

**Retro Drink Macario.** Amore a prima vista · Love at first sight



## ビッラ メッシーナ [シチリア州]

1923年シチリア島北東部メッシーナに創立されたビールメーカー。地中海に浮かぶ南の島らしいさわやかな飲み口です。



### ビッラ メッシーナ

BIRRA MESSINA



特徴はゆっくりと行われているアルコール発酵。細やかな泡と繊細なテイストをもちながら、苦味も効いています。

#### 【アルコール飲料】

商品コード	1605
内容量/入数	330ml / 24
JAN/EAN	8006890852714
参考小売価格	¥400



## ビッラ アントニアーナ [ヴェネト州]

2012年にヴェネトに創業した新しいクラフトビールメーカー。自社畑の大麦を使用したこだわりのビール。



### ビッラ アントニアーナ

BIRRA ANTONIANA



地中海、水面の優しい輝き、ナポリのような古く活気のある町の魅力を彷彿とさせるアロマ豊かな香りが、ビッラ・アントニアーナ・マレキヤーロに詰まっています。のどの渇きをいやすキレのよいこのラガービールは、ナポリ料理のようなしっかりとした味わいに完璧の相性です。

#### 【アルコール飲料】

商品コード	1610
内容量/入数	330ml / 24
JAN/EAN	8057094280544
参考小売価格	¥500

# Vini/Marsala/Liquori



ヴィーニデルモーロ社<アブルッツォ州>  
モンテプルチャーノ ダブルッツォ  
Montepulciano d' Abruzzo DOC  
タイプ: 赤  
品種: モンテプルチャーノ100%  
熟成: ステンレスタンク

■紫がかったルビーレッド。ベリー系フルーツやブラックチェリーの香り。ストラクチャーがしっかりしていてバランスの取れた味わい。余韻が長い。



SCREWCAP

内容量(入数)	1500ml(6)
JAN/EAN	8004847261282
商品コード	6118
参考小売価格	オープン
ヴィンテージ	2017/2018

果実酒



ヴィーニデルモーロ社<アブルッツォ州>  
トレッビアーノ ダブルッツォ  
Trebiano d' Abruzzo DOC  
タイプ: 白  
品種: トレッビアーノ100%  
熟成: ステンレスタンク

■麦わらいエロー色。トロピカルフルーツの濃厚な香り。バランスの取れた味わい。ストラクチャーがしっかりしたフレッシュな口当たり。余韻が長く残る。



SCREWCAP

内容量(入数)	1500ml(6)
JAN/EAN	8004847261299
商品コード	6119
参考小売価格	オープン
ヴィンテージ	2017/2018

果実酒



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
マルサーラ・フィーネIP  
旧グラン・グルメ<辛口>  
Marsala Fine IP  
(アルコール度数: 17%)

■オーク樽で最低1年間熟成。主に調理用として用いられることが多い。使われているブドウ品種はグリッコ、カタラット、インソリア。

リキュール

内容量(入数)	750ml(12)
JAN/EAN	8004445110708
商品コード	1319
参考小売価格	¥1,700



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
マルサーラ  
ガリバルディ・ドルチェ<甘口>  
Marsala Superiore DOC Dolce  
(アルコール度数: 18%)

■オーク樽で最低2年間熟成。樽香を含む持続性のある強い香り。丸みがある甘口。ブドウ品種はグリッコ、カタラット。

リキュール

内容量(入数)	750ml(12)
JAN/EAN	8004445121001
商品コード	1301
参考小売価格	¥2,000



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
マルサーラ・セッコ<辛口>  
Marsala Superiore DOC Secco  
(アルコール度数: 18%)

■オーク樽で最低2年間熟成。明るい琥珀色。バランスよく上品な樽香をもつ。程よい辛さ心地よい。ブドウ品種はグリッコ、カタラット、インソリアとタマスキーノ。

リキュール

内容量(入数)	750ml(12)
JAN/EAN	8004445120301
商品コード	1302
参考小売価格	¥2,000



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
マルサーラ・ルビーノ  
ドルチェ<甘口>  
Marsala Rubino DOC Dolce  
(アルコール度数: 18%)

■琥珀色を帯びたルビーレッド色。口当たりよくやわらかで上品な味わい。後味にタンニンを感じる。食前酒やデザートワインに最適。チョコレートやチョコレートを使用してお菓子と良く合う。

リキュール

内容量(入数)	750ml(12)
JAN/EAN	8004445110104
商品コード	1307
参考小売価格	¥2,000



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
クレマ・ディ・マンドラ  
Crema di Mandorla  
(アルコール度数: 25%)

■マルサーラフィーネにビターアーモンド風味付けし砂糖を加えたユニークなリキュール。アマレットのような香りが特徴的。ドライフルーツとの相性がよくジェラートや風味豊かなソースなど幅広い用途。

リキュール

内容量(入数)	750ml(6)
JAN/EAN	8004445143201
商品コード	1320
参考小売価格	¥1,600



ベッレグリーノ社<シチリア州>  
アランチェット  
Arancello  
(アルコール度数: 30%)

■白い綿の部分を含まない様薄く丁寧に剥いたオレンジの表皮部分をビュアルアルコールに数日間漬け込み、砂糖と水で作ったシロップでアルコール度数が30%になるまで割った。バランスのよい爽やかなリキュール。

リキュール

内容量(入数)	500ml(6)
JAN/EAN	8004445000603
商品コード	1347
参考小売価格	¥2,600



リモンチェッロ社<カンパーニア州>  
リモンチェット・ディ・カプリ  
Limoncello di Capri  
(アルコール度数: 32%)



カプリ島産レモン使用  
リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8017450004009
商品コード	1425
参考小売価格	¥2,800



ストレガ社<カンパーニア州>  
リクオーレ・ストレガ  
Liquore Strega  
(アルコール度数: 40%)

■シナモン、フィレンツェアイリスなど世界各地から70種類以上のハーブや天然香料、スパイスを純度の高いアルコールで漬け込みシロップを加えたリキュール。色はサフラン由来です。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8009265010108
商品コード	1430
参考小売価格	¥3,800



パッリーニ社<ラツィオ州>  
グラン・カッフェ  
Pallini GRAN CAFFÈ  
(アルコール度数: 29%)

■上質なコーヒーと純粋なアルコールのみから作られたコーヒーリキュール。食後酒やティラミス作りにもそのままティラミス作りにも。またジェラートにかけても美味しく召し上がれます。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8005713133092
商品コード	1442
参考小売価格	¥2,200



パッリーニ社<ラツィオ州>  
アルコール96  
Pallini Alcool 96  
(アルコール度数: 96%)



■お菓子作りに、オリジナルのリキュール作りに、そして保存食に、非常に上質なアルコール。

内容量(入数)	1000ml(6)
JAN/EAN	8005713619565
商品コード	1443
参考小売価格	¥4,000



パッリーニ社<ラツィオ州>  
アルケルメス  
Pallini Alkermes  
(アルコール度数: 21%)

■ズッピングレーゼには欠かせないリキュール。鮮やかな赤色で爽やかな香り。コチニール不使用。

リキュール

内容量(入数)	500ml(12)
JAN/EAN	8005713552145
商品コード	1440
参考小売価格	¥1,500



パッリーニ社<ラツィオ州>  
マラスキーノ  
Pallini Maraschino  
(アルコール度数: 32%)

■マラスカ種チェリーを原料としたリキュール。北東イタリアの名産品としても知られています。マチエドニアフルーツタルト作りの風味付けに。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	4516254014411
商品コード	1441
参考小売価格	¥2,200



トスキ社<エミリア・ロマーニャ州>  
アマレット  
Toschi Amaretto  
(アルコール度数: 28%)

■アーモンド風味のリキュール。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310040633
商品コード	1411
参考小売価格	¥2,200



トスキ社<エミリア・ロマーニャ州>  
ミルティツリ<ブルーベリー>  
Toschi Mirtilli  
(アルコール度数: 25%)

■香りがよく美味しいブルーベリーを厳選し漬けて作られる果実入りのリキュール。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310050441
商品コード	1412
参考小売価格	¥2,600



トスキ社<エミリア・ロマーニャ州>  
フラゴリー<ストロベリー>  
Toschi Fragoli  
(アルコール度数: 25%)

■香りがよく美味しいストロベリーを厳選し漬けて作られる果実入りのリキュール。

リキュール

内容量(入数)	700ml(6)
JAN/EAN	8008310070937
商品コード	1413
参考小売価格	¥3,300



### トロンコット【人工薪】

TRONCOTTO - TRONCHETTO IPERCOMPRESSO PER LA COTTURA

# TroncOTTO

## 薪窯用ブリケット トロンコット

トロンコットは完全に塵を除いたブナ材の「おがくず」を高圧縮で固めて燃料にした天然素材の人工薪（ブリケット）です。天然木材におこる供給の不安定さを解消。厳しい検査に合格した環境に優しい高品質バイオマス製品です。



ENplus 認証A1/A2取得  
ペレット（燃料にするために間伐材を固めたもの）の品質に対する認証。



852/2004 HACCP 取得  
欧州一般食品衛生規則をクリア。衛生面でも安心の品質。



商品コード	5229
内容量/入数	16kg / 10本
JAN/EAN	8054726040309
参考小売価格	オープン

### トロンコット（天然木100%人工薪）の利点

#### ◆環境にやさしい

接着剤など化学物質不使用。燃やしても有毒ガスを発生させません。

#### ◆安定した燃焼

含水率は6%以下。安定した燃焼が期待できます。燃焼力は従来の木材に比べ約2倍！大幅なコスト節減が可能です。

#### ◆煙と臭いと灰が非常に少ない

燃焼率が高く灰や煤（スス）がほとんど出ないためメンテナンスが便利に。

#### ◆安心形状

八角形の形状が燃焼中の転がりを防ぎます。

#### ◆トロンコット使用時にご注意いただきたいこと◆

通常の薪に比べ火力が強いため、長時間、窯内の同じ位置で燃焼させると炉床を傷める恐れがあります。なるべく立てかけてご使用いただき、こまめに位置をずらすなどしてご使用ください。

# ACCESSORI PER LA COTTURA [その他備品]



## ツィオペペ [ヴェネト州]

ピッツェリア用の備品を20年に渡って専門に作る会社。イタリア国内ではピッツェリアの立ち上げからピッツァ職人の養成に至るまでコンサルタントも行うほど専門性の高い会社です。



①

②

③

④

⑤



⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

使用イメージ  
※パーラは別売となります。

### ① 挿入用パーラ【A33】

4 STAGIONI TRADIZIONALE

商品コード	5100
全長/最大径	170cm / 33cm
入数	1
参考小売価格	¥38,500

### ② 挿入用パーラ【A36】

4 STAGIONI TRADIZIONALE MAXI

商品コード	5101
全長/最大径	170cm / 36cm
入数	1
参考小売価格	¥40,000

### ③ 回転用パーラ【A20R】

PALA STELLA TRADIZIONALE

商品コード	5103
全長/最大径	170cm / 20cm
入数	1
参考小売価格	¥33,000

### ④ 回転用パーラ【A21R】 穴あき

PALA STELLA FORATA

商品コード	5104
全長/最大径	170cm / 20cm
入数	1
参考小売価格	¥34,000

### 回転用パーラ【A21R】 穴あきロング

PALA STELLA FORATA  
【写真なし】

商品コード	5116
全長/最大径	200cm / 20cm
入数	1
参考小売価格	¥34,000

### ⑤ 灰取パーラACEBRA

PALA CENERE

商品コード	5121
全長/最大径	170cm /
入数	1
参考小売価格	¥28,000

### ⑥ ピッツァ窯用ブラシASPAZ

SPAZZOLA FORNI

商品コード	5107
全長/最大径	160cm /
入数	1
参考小売価格	¥30,000

### ⑦ マルチトング

PINZA MULTIUSO

商品コード	5123
全長/最大径	168cm /
入数	1
参考小売価格	¥48,000

### ⑧ パーラ用スタンド

SUPPORTO LIBERO SINGOLO

商品コード	5115
全長/底部	165cm/50cmx23cm
入数	1
参考小売価格	¥92,000

### ⑨ セパトローレ右側

SEPARATORE DESTRO

商品コード	5108
全長	92cm
入数	1
参考小売価格	¥25,000

### セパトローレ左側

SEPARATORE SINISTRO  
【写真なし】

商品コード	5109
全長	92cm
入数	1
参考小売価格	¥25,000

### ⑩ カヴァレット

CAVALLETTO

商品コード	5119
全長/最大径	37cm
入数	1
参考小売価格	¥20,000





## カゾラーロ【カンパーニア州】

CASOLARO 社はナポリ近郊ノーラにあるキッチンサプライを専門に扱う会社です。



### ピッツァ専用ナイフ／フォーク “ピッツァマルゲリータ”

KNIFE / FORK PIZZA MARGHERITA



#### 【ナイフ】

商品コード	2500
全長／最大幅	205mm / 23mm
入数	12本 × 8箱
参考小売価格	¥5,000 (12本)

#### 【フォーク】

商品コード	2501
全長／最大幅	202mm / 24mm
入数	12本 × 8箱
参考小売価格	¥5,000 (12本)





# Wine Glass

シュピゲラウ社ワイングラス

**SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

HIGH PERFORMANCE AT EVERY OCCASION

世界中のプロフェッショナルが愛用する圧倒的な耐衝撃性と耐久性  
ドイツの名門グラスウェアブランド『シュピゲラウ』

南ドイツの美しい森奥深くにたたずむバイエルン地方シュピゲラウ。  
この小さな町で1521年に誕生した『シュピゲラウ』は、約500年もの歴史の中で  
培われた技術と最新テクノロジーを融合し、高品質なガラス製品を作り出しています。  
耐久性にも優れており、信頼ある品質検査機関によるテストで、業務用食器洗浄機に  
10,000回かけても、傷一つつかず、輝きの薄れ・曇り・変色も一切ないことが証明され  
ています。10,000回の繰り返しの洗浄テストにも耐える強度と永く美しい輝きを保つ  
シュピゲラウは、世界的なワイナリーや五つ星ホテル・レストランのプロフェッショナル  
にこよなく愛され続けています。

## AUTHENTIS オーセンティス

これまでハンドメイドでなければできなかった美しい引き脚が、技術革新により機械で実現可能となりました。  
これにより、コストを抑えつつハンドメイドに近いグラスが実現化しました。  
オーセンティスはマシンメイドグラスの新しい時代をスタートさせ、広く普及した革新的なシリーズです。



オーセンティス  
ブルゴーニュ  
AUTHENTIS BURGUNDY

容量(入数)	750cc(12)
JAN/EAN	4003322252030
商品コード	5564
高さ/最大径	226mm/106mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
ボルドー  
AUTHENTIS BORDEAUX

容量(入数)	650cc(12)
JAN/EAN	4003322127079
商品コード	5565
高さ/最大径	232mm/96mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
レッドワイン  
/ウォーターゴブレット  
AUTHENTIS RED WINE  
/WATER GOBLET

容量(入数)	480cc(12)
JAN/EAN	4003322126959
商品コード	5558
高さ/最大径	218mm/89mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
ホワイトワイン  
AUTHENTIS WHITE WINE

容量(入数)	420cc(12)
JAN/EAN	4003322126973
商品コード	5559
高さ/最大径	210mm/85mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
ホワイトワイン スモール  
AUTHENTIS WHITE WINE SMALL

容量(入数)	360cc(12)
JAN/EAN	4003322253594
商品コード	5560
高さ/最大径	200mm/81mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
スパークリング ワイン  
AUTHENTIS FLUTE

容量(入数)	190cc(12)
JAN/EAN	4003322126997
商品コード	5561
高さ/最大径	225mm/55mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
シャンパン  
AUTHENTIS CHAMPAGNE

容量(入数)	270cc(12)
JAN/EAN	4003322127031
商品コード	5563
高さ/最大径	220mm/70mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
ディジェスティブ  
AUTHENTIS DIGESTIVE

容量(入数)	170cc(12)
JAN/EAN	4003322252054
商品コード	5562
高さ/最大径	188mm/62mm
参考小売価格	¥1,250



オーセンティス  
タンブラー  
AUTHENTIS TUMBLER

容量(入数)	420cc(12)
JAN/EAN	4003322212763
商品コード	5568
高さ/最大径	109mm/85mm
参考小売価格	¥1,000



## VINO GRANDE ヴィノグランデ

ハンドメイドの高級シリーズ、グラン・パレ・エクスクイジットのコンセプトを受け継ぎ、マシンメイドによりリーズナブルな  
価格を実現したベストセラーシリーズ。  
グラン・パレ・エクスクイジットに比べると比較的丈夫なボウルとステムを備え、一流レストランからカジュアルレストランまで  
幅広くお使いいただいています。



ヴィノグランデ  
ブルゴーニュ  
VINO GRANDE BURGUNDY

容量(入数)	710cc(4)
JAN/EAN	4003322243588
商品コード	5000
高さ/最大径	216mm/105mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ  
ボルドー  
VINO GRANDE BORDEAUX

容量(入数)	620cc(4)
JAN/EAN	4003322243618
商品コード	5035
高さ/最大径	225mm/94mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ  
レッドワイン  
VINO GRANDE RED WINE

容量(入数)	420cc(4)
JAN/EAN	4003322243595
商品コード	5001
高さ/最大径	225mm/85mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ  
ホワイトワイン  
VINO GRANDE WHITE WINE

容量(入数)	330cc(4)
JAN/EAN	4003322243601
商品コード	5002
高さ/最大径	211mm/78mm
参考小売価格	¥1,700



ヴィノグランデ  
スパークリング ワイン  
VINO GRANDE SPARKLING WINE

容量(入数)	185cc(4)
JAN/EAN	4003322243649
商品コード	5007
高さ/最大径	227mm/53mm
参考小売価格	¥1,700

## SALUTE サルーテ

サルーテは高いコストパフォーマンスとエレガントを両立。食器洗浄機に対応し耐久性に優れているので幅広いシチュエーションでお使いいただけます。スタンダードなデザインと長いステムが美しいこのシリーズは、レストランやご家庭のテーブルコーディネートに華を添えてくれます。



サルーテ  
ボルドー  
SALUTE BORDEAUX

容量(入数)	710cc(12)
JAN/EAN	4003322250333
商品コード	5435
高さ/最大径	254mm/96mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ  
レッドワイン  
SALUTE RED WINE

容量(入数)	550cc(12)
JAN/EAN	4003322250357
商品コード	5401
高さ/最大径	247mm/92mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ  
ホワイトワイン  
SALUTE WHITE WINE

容量(入数)	465cc(12)
JAN/EAN	4003322250371
商品コード	5402
高さ/最大径	239mm/87mm
参考小売価格	¥1,200



サルーテ  
シャンパン フルーツ  
SALUTE CHAMPAGNE FLUTE

容量(入数)	210cc(12)
JAN/EAN	4000332225039
商品コード	5407
高さ/最大径	245mm/53mm
参考小売価格	¥1,000

## WILLSBERGER ANNIVERSARY ウィルスバーガー アニヴァーサリー

国際的なフード&ワイン雑誌“Gourmet”においてフード写真を担当し国際的な料理評論家、またフォトグラファーとして活躍するウィルスバーガー氏との共同開発により30年前に誕生したハンドメイドシリーズ「ウィルスバーガーコレクション」。このワイングラスはワインと飲み手のメッセージとしてワインの持つ味わいを最大化するをコンセプトに開発されました。複雑で繊細な形状をマシンメイドで再現、これがウィルスバーガー・アニヴァーサリーです。マルクふくらみを持ったシェイプ、細く長いエレガントなステムを最新テクノロジーで機械化することによって、大幅なコストダウンを実現しました。



ウィルスバーガーアニヴァーサリー  
ブルゴーニュ  
WILLSBERGER ANNIVERSARY  
BURGUNDY

容量(入数)	725cc(4)
JAN/EAN	4003322237297
商品コード	5087
高さ/最大径	238mm/120mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー  
ボルドー  
WILLSBERGER ANNIVERSARY  
BORDEAUX

容量(入数)	635cc(4)
JAN/EAN	4003322237280
商品コード	5088
高さ/最大径	238mm/100mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー  
レッドワイン  
WILLSBERGER ANNIVERSARY  
RED WINE

容量(入数)	510cc(4)
JAN/EAN	4003322272519
商品コード	5079
高さ/最大径	238mm/89mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー  
ホワイトワイン  
WILLSBERGER ANNIVERSARY  
WHITE WINE

容量(入数)	365cc(4)
JAN/EAN	4003322237303
商品コード	5089
高さ/最大径	238mm/79mm
参考小売価格	¥2,500



ウィルスバーガーアニヴァーサリー  
シャンパーニュ  
WILLSBERGER ANNIVERSARY  
CHAMPAGNE

容量(入数)	240cc(4)
JAN/EAN	4003322237273
商品コード	5086
高さ/最大径	238mm/69mm
参考小売価格	¥2,500

## PERFECT SERVE COLLECTION パーフェクトサーヴ コレクション

ヨーロッパを中心に活躍し味覚のヴィジョナリーとして革新的なカクテルレシピを生み出す世界的ミクソロジスト、ステファン・ヒンツとの共同開発したパーフェクトサーヴコレクション BY ステファンヒンツ>シリーズの取扱いを開始いたします。グラス底部に施されたデコレーションは注がれたカクテルを美しく輝かせ、バーテンダーがクリエイティブに集中できるようにクラシックカクテルを基準とした容量にデザインされています。このシリーズはステファン・ヒンツがバーテンダーとしての長年の経験を元に機能性とエレガンスを融合させたプロファッショナルの為のコレクションです。



パーフェクトサーヴコレクション  
クーブ  
PERFECT SERVE COLLECTION  
PERFECT COUPETTE GLASS

容量(入数)	235cc(4)
JAN/EAN	4003322257851
商品コード	5095
高さ/最大径	140mm/91mm
参考小売価格	¥1,500



パーフェクトサーヴコレクション  
カクテル  
PERFECT SERVE COLLECTION  
PERFECT COCKTAIL GLASS

容量(入数)	165cc(4)
JAN/EAN	4003322257868
商品コード	5096
高さ/最大径	140mm/103mm
参考小売価格	¥1,500



パーフェクトサーヴコレクション  
ロックグラス  
PERFECT SERVE COLLECTION  
PERFECT D.O.F. GLASS

容量(入数)	368cc(4)
JAN/EAN	4003322257707
商品コード	5097
高さ/最大径	100mm/86mm
参考小売価格	¥1,250



パーフェクトサーヴコレクション  
ロングドリンク  
PERFECT SERVE COLLECTION  
PERFECT LONGDRINK GLASS

容量(入数)	350cc(4)
JAN/EAN	4003322257738
商品コード	5098
高さ/最大径	150mm/71mm
参考小売価格	¥1,250



パーフェクトサーヴコレクション  
ミキシンググラス  
PERFECT SERVE COLLECTION  
PERFECT MIXING GLASS

容量(入数)	637cc(1)
JAN/EAN	4003322257783
商品コード	5099
高さ/最大径	158mm/99mm
参考小売価格	¥6,000



ステファン・ヒンツ  
ドイツ出身

バー「リトル・リンク (ケルン)」オーナー  
ケータリング・イベント・コンサルティングを行う  
「Cocktailkunst」代表取締役社長。  
2014年に出版された会社名と同名の本  
「Cocktailkunst (The art of cocktails)」で  
革新的なカクテルレシピを発表。  
様々なケータリングやイベントでゲストを感動させる  
味覚のヴィジョナリーとして活躍。  
また、ガストロノミー・コンサルタントとして国際的に  
活躍している。

## DECANTER デキャンター



ヴィノグランデ  
デキャンター  
VINO GRANDE DECANTER

容量(入数)	1500cc(1)
JAN/EAN	4003322066897
商品コード	5058
高さ/最大径	233mm/224mm
参考小売価格	¥9,000



ヴィノグランデ  
デキャンター<フタ付き>  
VINO GRANDE DECANTER W/CAP

容量(入数)	1000cc(1)
JAN/EAN	
商品コード	5059
高さ/最大径	306mm/104mm
参考小売価格	¥14,000

株式会社フードライナー

■本社営業部 〒658-0031 神戸市東灘区向洋町東4-15-19

TEL 078-858-2043 FAX 078-858-2044

■東京営業所 〒105-0014 東京都港区芝1-14-4 芝罎田ビル5階

TEL 03-6414-2433 FAX 03-6414-2435

■福岡営業所 〒810-0041 福岡市中央区大名1-9-27 第一西部ビル403

[www.foodliner.co.jp](http://www.foodliner.co.jp)

