

FOOD CATALOG

2025.3





Portfolio

1. Sant'Eramo
サンテラモ

2. Alberto
アルベルト

3. Scalia
スカーリア

4. OLITALIA
オリタリア

5. Sarda Affumicati
サルダアフミカーティ

6. Campo
カンポ

7. Casa Milo
カーサ・ミーロ

8. Di Biase
ディビアーゼ

9. Brunocaffe
ブルーノカフェ

1. Sant'Eramo

サンテラモ社

プーリア州



南イタリアのマンマたちが細やかな愛情を注ぎ込んだオリーブオイルの王道。
経験と技術に裏打ちされた確かな品質。日本でも25年以上愛され続けるロングセラー商品です！

サンテラモ社は南イタリアのプーリア州に位置します。ふりそそぐ太陽とミネラル豊富な石灰質土壌は香り豊かで力強いオリーブを育みます。同社のオリーブオイルに使われるのは手摘みした土着のオリーブ4品種。アルプス山脈の御影石を用いた石臼ですり潰し、最新の機械で搾油します。

サンテラモ社のモットーは「美味しく食べて元気に生きる」。オーナーのペローネ氏をはじめ会社を支えるのは聡明でエネルギッシュな地元のマンマたち。愛する家族を思うのと同様に、お客様の健康と幸せを願いながらオリーブオイル作りにエネルギーを注いでいます。

「当社のオリーブオイルの一番のファンは私たち。味わい深いオリーブオイルが料理にコクをプラスしてくれます。香ばしくトーストしたパンにオイルを滴たらせればワインのお供にもぴったり。日本の皆さまの豊かな食卓づくりにも活躍してくれると思います」とペローネ氏。

サンテラモ社のオリーブオイルが日本で発売されて約25年。根強いファンに支えられ、イタリア産エクストラヴァージンオリーブオイルを代表するロングセラー商品となっています。

サンテラモ社の
QRコード



《サンテラモ社のオリーブの実》

《つやつや新鮮なオリーブ》



《石臼にオリーブを入れる》



EXVオリーブオイル ホワイトラベル
Olio Extravergine di Oliva Etichetta Bianca

まろやかであっさりしたタイプ

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : プーリア
品種 : コラディーナ、オリアローラ・バレーゼ、レッチーノ
コード : 765719002027
入数 : 24 (12x2合)
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 1,660円 (税込1,793円)

- ・コールドプレス
- ・中程度の辛味と苦味。バランスのとれたフルーティーな味わい。
- ・サラダ、魚のカルパッチョ、トマトや魚介の Pasta に。

EXVオリーブオイル グリーンラベル
Olio Extravergine di Oliva Etichetta Verde

スパイシーでコクがあるタイプ

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : プーリア
品種 : コラディーナ、オリアローラ・バレーゼ、ペランツァーナ
コード : 765719001020
入数 : 24 (12x2合)
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 1,660円 (税込1,793円)

- ・コールドプレス
- ・強めの辛味と苦味。山椒のような清涼感と黒胡椒を感じる力強い味わい。
- ・赤身肉や野菜のグリル、煮込み、豆のスープに。

EXVオリーブオイル オーガニック
Olio Extravergine di Oliva Biologico

スパイシーで華やかな味わい

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : プーリア
品種 : コラディーナ、オリアローラ・バレーゼ
コード : 765719009835
入数 : 24 (12x2合)
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 1,780円 (税込1,923円)



- ・コールドプレス
- ・持続性のある強めの辛味と中程度の苦味。ナッツと青いバナナを感じる華やかな味わい。
- ・野菜料理全般、ローストポーク、ピザに。

EXVオリーブオイル グリーンラベル
Olio Extravergine di Oliva Etichetta Verde

スパイシーでコクがあるタイプ

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : プーリア
品種 : コラディーナ、オリアローラ・バレーゼ、ペランツァーナ
コード : 765719001037
入数 : 12
内容量 : 458g(500ml)
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 3,300円 (税込3,564円)

- ・コールドプレス
- ・強めの辛味と苦味。山椒のような清涼感と黒胡椒を感じる力強い味わい。
- ・赤身肉や野菜のグリル、煮込み、豆のスープに。

バルサミコ酢 IGP
Aceto Balsamico di Modena

毎日使いたい“さらっ”としたバルサミコ酢

原材料 : ブドウ果汁、ワインビネガー
産地 : エミリア・ロマーニャ (モデナ)
コード : 765719006025
入数 : 24 (12x2合)
内容量 : 250ml
賞味期間 : 60ヶ月
参考上代 : 2,400円 (税込2,592円)

- ・酸味と甘みのバランスがパーフェクト。
- ・カラメル色素 (着色料) 無添加。
- ・オリーブオイルと合わせてサラダに。グリル野菜、牡蠣のソテー、ローストポークにも。

有機バルサミコ酢 IGP
Aceto Balsamico di Modena Biologico

料理にアクセントを加える“とろっ”としたバルサミコ酢

原材料 : 有機ブドウ果汁、有機ワインビネガー
産地 : エミリア・ロマーニャ (モデナ)
コード : 765719336054
入数 : 12
内容量 : 250ml
賞味期間 : 60ヶ月
参考上代 : 3,400円 (税込3,672円)



- ・有機栽培ブドウの果汁を煮詰めた「モストコット」をベースに熟成した有機ワインビネガーで深みのある香りをプラス。酸味・甘み・とろみが織りなす贅を尽くした一滴。
- ・グリルした肉や魚の仕上げに。ハードチーズやフルーツにも。

250mlサイズ: 単品サイズ(mm): 幅50×奥50×高240/総重量: 500g
500mlサイズ: 単品サイズ(mm): 幅60×奥60×高285/総重量: 870g

ケースサイズ(mm): 幅315×奥200×高260/総重量: 13kg
ケースサイズ(mm): 幅195×奥260×高295/総重量: 10.6kg

サンテラモ社のオリーブオイルは世界各地のコンテストで数々の賞を授与されています。

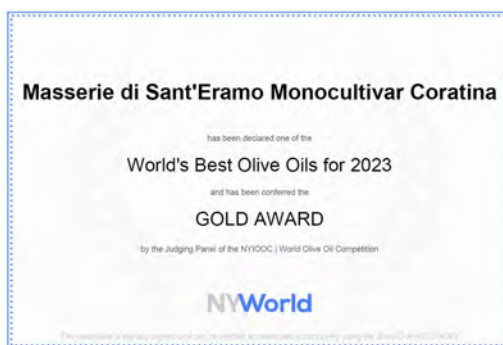
《ミラノ国際オリーブオイルコンクール 2024プラチナ賞受賞》



《BIOL2023(有機オリーブオイル国際コンクール) エクストラゴールドメダル受賞》



《LE FORME DELL'OLIO 2023 金賞受賞》



《Premio Industria Felix 2022受賞》

- Le forme dell'olio 2021: Gourmet con confezione – Premio Oro
- BIOL 2021 - Medal Extra Gold
- Premio Industria Felix 2020
- NYIOOC World Olive Oil Competition
- DUBAI OLIVE OIL COMPETITION - Gold Award
- ORCIOLO D'ORO 2020 - Premio Speciale Supernova Award: MASSERIE DI SANT'ERAMO - BIOLOGICO
- ORCIOLO D'ORO 2020 - Attestato di Eccellenza: MASSERIE DI SANT'ERAMO- FRUTTATO LEGGERO
- ORCIOLO D'ORO 2020 - Attestato di Eccellenza: MASSERIE DI SANT'ERAMO - FRUTTATO INTENSO
- Milan International Olive Oil Award - BICCHIERE DI PLATINO - FRUTTATO INTENSO
- SOL D'ORO Verona 2020 Gran Menzione Fruttato Intenso
- Gambero Rosso - Guida Oli d'Italia 2020
- Le forme dell'olio 2019: ELEGANCE Migliore etichetta di impatto visivo
- Premio Olio Officina - Cultura dell'Olio 2019 - Antonisa Perrone
- Premio Fancy Food Packaging Award (Top Honors)
- Premio Fancy Food Magazine Packaging Honors
- Premio Agor Prize per il miglior Design
- Clio Package Design Foods

2. Alberto

アルベルト社

シチリア州



畑作りからボトリングまでアルベルト氏の叡智が詰まった傑作です。
こだわりの早摘みグリーンオリーブで作り上げるフレッシュな味わいは和食にもベストマッチ。
だから毎日使いたくなるんです！

フレッシュなオリーブオイルを作るために

- ◆ 「早摘みグリーンオリーブ」を使用：
オリーブの表皮が緑または赤紫に色付き始めたタイミングで手摘みします。早摘みの実は完熟した実よりもポリフェノールが多く含まれています。
- ◆ 収穫後3時間以内に搾油をスタート：
オリーブは枝から離れた瞬間に劣化が始まるため、迅速に搾油することが大切です。
- ◆ 低温圧搾法：
オイルを抽出する工程で温度を27°C以下に保ち、酸化を防ぐと同時に香りや鮮度をキープします。
- ◆ ノンフィルター「ナチュラルデカンタ製法」：
搾油後のオリーブオイルに残るわずかな澱(おり)は、フィルターを通さず自然に沈殿させて取り除く「ナチュラルデカンタ製法」を採用。オリーブの味わいや栄養分を十分に残します。
- ◆ 酸度0.18%：
アルベルト社のオリーブオイルの酸度は、国際オリーブ協会 (IOC) 規定のエクストラヴァージンオリーブオイルの酸度 (0.8以下) をはるかに下回る0.18。酸度の低さが品質の高さの証です。



《早摘みグリーンオリーブ》

《ハーブが自生するオーガニックのオリーブ畑》



アルベルトさんのEXVオリーブオイル ライト
Olio Extravergine di Oliva Alberto Light



まろやかでフルーティーな味わい

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : シチリア
品種 : ビアンコリッラ
コード : 8057094489138
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 2,300円 (税込2,484円)

- ・辛み・苦みともに弱め。まろやかでフルーティーな味わい。
- ・野菜サラダ、刺身、豆腐に。

アルベルトさんのEXVオリーブオイル ミディアム
Olio Extravergine di Oliva Alberto Medium DOP



バランスの取れた味わい

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : シチリア
品種 : チェラスオーラ主体
コード : 8057094489114
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 2,500円 (税込2,700円)

- ・中程度の苦みと強めの辛み。若草のように青々としたフレッシュな味わい。
- ・野菜料理全般、魚料理、トマトソースの Pasta に。



アルベルトさんのEXVオリーブオイル ストロング
オーガニック

Olio Extravergine di Oliva Alberto Strong



コクのある力強い味わい

原材料 : 有機食用オリーブ油
産地 : シチリア
品種 : ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ
コード : 8057094489121
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 2,500円 (税込2,700円)



- ・中程度の苦味と強めの辛味。グリーンオリーブそのままの力強い味わい。
- ・肉のグリルや煮込み、豆料理に。薬味を思わせる苦味は醤油との相性も抜群。

アルベルトさんのEXVオリーブオイル&レモン
オーガニック

Olio Extravergine di Oliva Alberto al Limone



シチリア産レモンが香る爽やかな味わい

原材料 : 有機食用オリーブ油、有機レモン
産地 : シチリア
品種 : チェラスオーラ、ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ
コード : 8057094169450
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 2,500円 (税込2,700円)



- ・弱めの苦みと中程度の辛み。グリーンレモンが香る爽やかな味わい。
- ・サラダ、魚のグリルや Pasta、お刺身に。

サイズ: 単品サイズ(mm): 幅47×奥47×高245/総重量: 480g ケースサイズ(mm): 幅208×奥165×高255/総重量: 5.8kg

アルベルトさんのEXVオリーブオイル MITSUYO
Olio Extravergine di Oliva Alberto MITSUYO



幅広い料理に活用できる万能タイプ

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : シチリア
品種 : チェラスオーラ、ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ、ビアンコリッラ
コード : 8057094489015
入数 : 12
内容量 : 458g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 3,400円 (税込3,672円)

単品サイズ (mm) 幅60×奥60×高290 / 総重量880g
ケースサイズ (mm) 幅200×奥255×高300 / 総重量10.8Kg

- ・弱めの苦味と中程度の辛味。早摘みグリーンオリーブのフレッシュな味わい。
- ・和食から洋食まで幅広く。漬物にかけても。

アルベルトさんのEXVオリーブオイル 5ℓ
【バッグ・イン・ボックス】

Olio Extravergine di Oliva Alberto 5ℓ Bag in Box



幅広い料理に使える万能オリーブオイル
空気と光に触れづらいパッケージ。開けた後の美味しさが長持ちします。

原材料 : 食用オリーブ油
産地 : シチリア
品種 : チェラスオーラ、ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ、ビアンコリッラ
コード : 8057094164257
入数 : 2
内容量 : 4580g(5ℓ)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 26,000円 (税込28,080円)

- ・シチリア島土着のオリーブ3種をそれぞれ最適な時期に収穫・搾油後、幅広い料理に使えるバランスの良いオリーブオイルになるようアルベルト氏がブレンドしました。
- ・弱めの苦味と中程度の辛味。早摘みグリーンオリーブのフレッシュな味わい。
- ・和食から洋食まで幅広く。

単品サイズ (mm) 幅170×奥155×高255 / 総重量4.8Kg
ケースサイズ (mm) 幅180×奥320×高180 / 総重量9.9Kg

3. Scalia

スカーリア社

シチリア州



地中海の漁れたてカタクチイワシの旨味を凝縮しました。スカーリア父子が追求し続けるアンチョビの最高峰。ミシュラン星付きレストランのシェフもうならせる逸品です！

《スカーリアファミリー》

スカーリア社は1973年、シチリア島のシャッカという地中海に面した港町の小さなアンチョビ工場として始まりました。

カタクチイワシの漁獲シーズンになると、港には多くの漁船が行き交います。創業者のスカーリア・ベネデット氏は、会社設立から半世紀近く経った現在も、毎朝5時に港に足を運んで最高のカタクチイワシを買い付けています。

獲れたてのカタクチイワシは氷詰めになれ、港近くのスカーリア社の工場まで保冷車で迅速に運ばれます。工場ではベテランの職人たちが内臓・頭を手早く丁寧に取り除きます。カタクチイワシの新鮮さをキープするため、真水ではなく海水と同じ濃度に調整した塩水で下処理するのもスカーリア社のこだわりです。下処理したカタクチイワシを塩漬け加工し、地下の熟成庫で数ヶ月じっくり熟成させます。完成したアンチョビには、凝縮した旨みとしっかりした歯ごたえがあります。

スカーリア氏の長男・バルドーさんが地道なPR活動が続けた結果、同社のアンチョビは家庭の食卓の必需



品として、またミシュラン星つきレストランのシェフをも魅了する逸品として、イタリア国内外で需要が高まっています。

「私たちは毎日、昨日よりも美味しいアンチョビを求めて研究を重ねています。私たちの仕事に終わりはありません」と語るバルドーさんが、日本のお客様に最高のアンチョビをお届けします。

《獲れたてのカタクチイワシ》



ひと目でわかる美味しさ
シチリア産アンチョビの最高峰

スカーリアさんのアンチョビフィレ 80g
Acciughe Scalia 80g



原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 80972532
入数 : 24
内容量 : 80g (固形量 : 45g)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 698円 (税込754円)

単品サイズ(mm) : 幅45×奥45×高75 / 総重量 : 167g
ケースサイズ(mm) : 幅305×奥195×高80 / 総重量4.1Kg

スカーリアさんのアンチョビフィレ 550g
Acciughe Scalia 550g



原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469970804
入数 : 12
内容量 : 550g (固形量 : 350g)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 5,900円 (税込6,372円)

単品サイズ(mm) : 幅105×奥105×高100 / 総重量 : 1.1kg
ケースサイズ(mm) : 幅450×奥340×高120 / 総重量13.5Kg

スカーリアさんのアンチョビペースト 60g
Pasta di Acciughe Scalia 60g

チューブタイプで冷蔵庫に1本あると
大変重宝です

原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469951452
入数 : 15
内容量 : 60g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 598円 (税込646円)

単品サイズ(mm) : 幅40×奥25×高168 / 総重量80g
ケースサイズ(mm) : 幅170×奥251×高80 / 総重量 : 1.2Kg

門外不出のコラトウーラ 100ml
Colatura d'acciughe 100ml

料理に上品なうま味をプラスする発酵食品
「カタクチイワシの魚醤」

原材料 : カタクチイワシ、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469954545
入数 : 12
内容量 : 100ml
賞味期間 : 48ヶ月
参考上代 : 1,800円 (税込1,944円)

単品サイズ(mm) : 幅40×奥40×高150 / 総重量240g
ケースサイズ(mm) : 幅245×奥185×高165 / 総重量 : 4.8Kg

スカーリアさんのアンチョビフィレ 45g
Acciughe Scalia 45g



原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469964759
入数 : 48
内容量 : 45g (固形量 : 23g)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 588円 (税込636円)

単品サイズ(mm) : 幅108×奥22×高51 / 総重量68g
ケースサイズ(mm) : 幅330×奥225×高100 / 総重量 : 3.4Kg

スカーリアさんのアンチョビフィレ 700g
Acciughe Scalia 700g



原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469964407
入数 : 24
内容量 : 700g (固形量 : 380g)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 6,200円 (税込6,696円)

単品サイズ(mm) : 幅120×奥98×高72 / 総重量 : 803g
ケースサイズ(mm) : 幅405×奥260×高222 / 総重量19.3Kg

スカーリアさんのアンチョビペースト 700g
Pasta di Acciughe Scalia 700g

原材料 : カタクチイワシ、ひまわり油、食塩
産地 : シチリア
コード : 8005469954576
入数 : 6
内容量 : 700g (固形量 : 650g)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 4,900円 (税込5,292円)

単品サイズ(mm) : 幅120×奥100×高72 / 総重量 : 750g
ケースサイズ(mm) : 幅305×奥260×高78 / 総重量5.2Kg

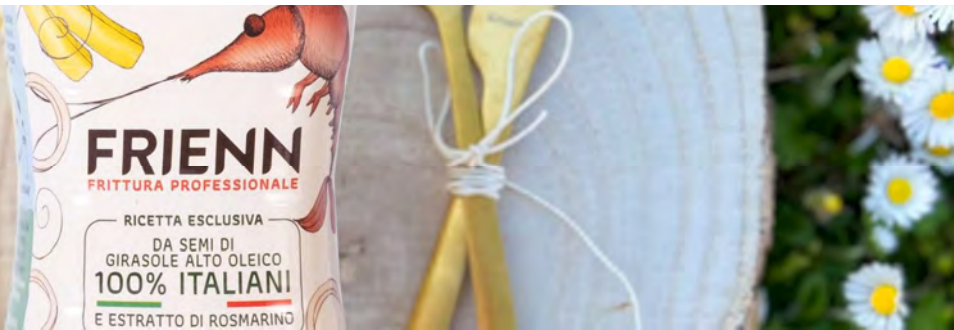
■アンチョビフィレ

・内臓・頭を取り除いた新鮮なカタクチイワシをトラパニ産海塩で塩漬けし、定温で数ヶ月間熟成。少し赤みを帯びたアンチョビフィレは見た目も美しく香りも上品。凝縮された旨みと歯ごたえをお楽しみいただけます。

■コラトウーラ

・カタクチイワシの魚醤です。この1本にカタクチイワシ3kg分の旨味がギュッと凝縮しています。新鮮なカタクチイワシの内臓・頭を取り除き、トラパニ産天然塩で漬け込み定温で約1年熟成させます。丁寧に作られているから上品な旨みが際立ちます。魔法の調味料コラトウーラで料理に深い味わいを。
・パスタ、野菜炒め、和食・洋食の隠し味に。

5. OLITALIA



オリタリア社

エミリア・ロマーニャ州



「イタリアで最もシェフに選ばれているブランド※」
 がお届けするプロフェッショナル揚げ油

*2024年6月にニールセンIQが実施した601のレストラン・ピッツェリア・ホテル調査に基づく

革新的な技術を駆使しトランス脂肪酸を含まず、シリコーン樹脂や乳化剤を使っていないのに泡立ちにくく、フリットがカラッと仕上がります。

イタリア6州から厳選したハイオレック種ひまわりの種だけを使用しています。

サラダや野菜などの繊細な味付けの料理によく合い、ドレッシングや炒め物にもお使い頂けます。

高オレイン酸ひまわり品種、さらにローズマリーエキスを配合することで、揚げ物に使用しても、酸化しにくいうえに、食材に油が入りにくく、油が減りづらいため通常のひまわり油よりも**長持ち！！**
 油を変える手間を削減し、揚げ物オイルのコスト削減にもおすすめです。

- ◆酸化に強い
- ◆発煙点が高い(230℃)
- ◆低吸油で減りにくい
- ◆色移り・臭い移りにくい
- ◆シリコーン樹脂や乳化剤不使用



DA SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO
100% ITALIANI
 E ESTRATTO DI ROSMARINO

イタリア産ひまわり油 100%使用

高オレイン酸ひまわり油“フリエン” 1L
 Olio di semi Girasole alto oleico "FRIENN"

高オレイン酸ひまわり油“フリエン” バッグインボックス 20L
 Olio di semi Girasole alto oleico "FRIENN"



原材料 : 食用ひまわり油 (ハイオレック) /酸化防止剤 (ビタミンE、ローズマリー抽出物)
 コード :8007150901456
 入数 : 1L×12本
 内容量 : 1L (918g)
 賞味期間 : 24ヶ月
 参考上代 : 1,000円
 (税込1,080円)

単品サイズ(mm) : 1L 幅64×奥84×高265 総重量 : 950g
 ケースサイズ(mm) : 1L幅260×奥285×高275 総重量 : 11,800g



原材料 : 食用ひまわり油 (ハイオレック) /酸化防止剤 (ビタミンE、ローズマリー抽出物)
 コード :8007150904464
 入数 : 20L×1本
 内容量 : 20L (18.36kg)
 賞味期間 : 24ヶ月
 参考上代 : 18,000円
 (税込19,440円)

単品サイズ(mm) : 幅227×奥270×高420 総重量 : 20.8Kg

6. Sarda Affumicati

サルダアフミカーティ社

サルデーニャ州



Sarda Affumicati

コスパ最高クラス！サルデーニャ産ポツタルガ

サルダアフミカーティ社がある、サルデーニャ島の小さな港町ブッジェルは元々鉱山の町でしたが、衰退した為、コーゲ社長が、家族や町民の生活を支え、守るために1989年に創業しました。

美しい地中海の真ん中に浮かぶサルデーニャ島近海の、汚染されていない美しい海からは丸々と太ったとても綺麗なボラが沢山揚げられます。

美味しいカラスミ（ポツタルガ）を作るのに一番重要なことは、近海で揚げた鮮度の良いボラの卵を丁寧に、細心の注意を払い、子供を育てるように、じっくりと作り上げていきます。そうして出来上がったカラスミは、『地中海の金（オーロ ディ サルデーニャ）』と呼ばれるほど価値が高いものとなったのです。

ポツタルガ ディ ムツジネ パウダー
Bottarga di muggine in polvere

原材料 : ボラの卵、食塩
コード : 8009122000051 (100g)
入数 : 20個
内容量 : 100g
賞味期間 : 12ヶ月
参考上代 : 100g オープン価格

冷蔵

単品サイズ(mm) : 幅110×奥10×高250 / 総重量 : 106g
ケースサイズ(mm) : 幅140×奥315×高145 / 総重量 : 2.6Kg

《工場：ポツタルガの生産》



Sarda Affumicati





カンポ社

シチリア州



世代を越えて受け継がれるシチリア伝統のパスタ。原料のセモリナ粉は農薬を使わず栽培した小麦をカンポ氏独自の感性でブレンド。ハーブを感じる独特の香りも魅力です！

カンポ社の小麦畑は、ヴィーナスに捧げられたと伝えられるシチリア島西部の「エリチェの丘」にあります。シチリアは、古代ローマ人により穀倉地の開発が進み「ローマ帝国の穀倉庫」と言われていたほど。シチリアの小麦栽培には長い歴史があります。

カンポ社は1928年に創業されて以来、一貫してシチリア小麦の栽培と製粉、パスタの製造を手掛けてきました。デュラム小麦と古代小麦を農薬を使わずに栽培し、代々受け継がれた方法で収穫から脱穀まで行っています。

地中海から吹く風にさらさら揺れる小麦畑は、毎年6月になると一面黄金色に色づき、収穫期を迎えます。社長のカンポ氏は、その年に収穫した小麦の特徴を吟味して5~6種類をブレンド、パンやパスタになったときの味を計算しながらオリジナルのセモリナ粉を作り上げます。

《ブジャーテ》



カンポ氏は「小麦の香りと味わいは、品種ごとに異なるだけでなく、毎年の気象条件によっても変化します。その年の小麦の特徴に応じて臨機応変にブレンドする当社のセモリナ粉に固定のレシピはありません。祖父から受け継いだ知識と経験を頼りに五感をフル回転させて最高の小麦粉を作っています」と語ります。

小麦畑に自生するタイムやフェネルなどハーブの香りがほんのり感じられるのも、カンポ社の小麦粉と小麦粉製品の特徴です。

《カンポ社の製粉機》





セモリナ・リマチナータ Semola rimatinata di grano duro Siciliano

香りと味わい豊かなシチリア産セモリナ粉

原材料 : デュラム小麦のセモリナ(細挽き)
産地 : シチリア
コード : 8033993130029
入数 : 25
内容量 : 1kg
賞味期間 : 12ヶ月
参考上代 : 1,200円(税込1,296円)

単品サイズ(mm) : 幅130×奥80×高280 / 総重量 : 1kg
ケースサイズ(mm) : 幅570×奥400×高225 / 総重量 2.5kg



カンポ社の畑で採れた5、6種の小麦をブレンドし、香り豊かで味わい深いセモリナ粉を作ります。小麦畑に自生するタイムやフェネルなどハーブのほか、シナモン等の香りがほんのり感じられます。

ブジアーテ Busiate

シチリア島西部トラパニ地方の伝統的なパスタ

原材料 : デュラム小麦のセモリナ
産地 : シチリア
コード : 8033993110014
入数 : 20
内容量 : 500g
標準ゆで時間 : 10~12分
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 1,200円(税込1,296円)

単品サイズ(mm) : 幅130×奥80×高280 / 総重量 : 510g
ケースサイズ(mm) : 幅570×奥400×高225 / 総重量10.2kg



・香りと味わい豊かなシチリア産セモリナ粉 :

カンポ社の畑で採れた5、6種の小麦をブレンドし、香り豊かで味わい深いセモリナ粉を作ります。小麦畑に自生するタイムやフェネルなどハーブのほか、シナモンの香りほんのり感じられます。

・ブロンズダイス成型とらせん形状 :

ブロンズダイス成型で表面に細かい凹凸のできたパスタにソースがよく乗ります。らせん形だから具材もよく絡みます。

・低温長時間乾燥 :

低温で丸1日かけて乾燥させることで、小麦本来の風味をキープ。噛むほどに小麦の旨みが広がります。

★トマト・ニンニク・アーモンド・バジルを粗くすり潰し、オリーブオイル・塩と和えた「トラパニ風ペースト」と合わせて。魚介または牛肉のラグーソースにも。

アネレッティ Anelletti

シチリア伝統のリング状パスタ

原材料 : デュラム小麦のセモリナ
産地 : シチリア
コード : 8033993110083
入数 : 20
内容量 : 500g
標準ゆで時間 : 10~12分
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 1,200円(税込1,296円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥70×高210 / 総重量 : 510g
ケースサイズ(mm) : 幅380×奥320×高305 / 総重量10.2kg

・トマトソースやラグーソースと合わせて。牛肉のラグーソースと合わせたオープン料理「アネレッティ アル フォルノ」にも。



8. Casa Milo

カーサミーロ社

プーリア州



プーリア州の名士一族ミーロ・ファミリーの元には最上級のアルタムーラ産デュラム小麦が集まります。オーナーの確かな知識と経験が生み出すパスタの秀逸な味わいを生パスタで！

カーサミーロ社はプーリア州のパスタメーカーです。プーリア州の温暖な地中海性気候は、オリーブやトマト、デュラム小麦を豊かに育みます。同社の歴史は1870年、オリーブオイルの生産から始まりました。その後、創業者一族のミロ・ファミリーは、地域と同社のさらなる発展を目指し1994年にパスタメーカーとして新たな歴史をスタートさせます。現在はオーナーのニコラ・ミーロ氏を中心に、プーリア産デュラム小麦の栽培の研究を積極的に行いながら高品質なパスタを生産しています。



《カーサミーロ社のオーガニック穀物》

「大規模メーカーは輸入小麦を主原料とし、生産性を上げて価格を抑えています。小規模メーカーは手間暇かけて高品質なパスタを作っていますが、どうしても高価になってしまいます。地元プーリア産の良質な小麦で高品質な製品を作り、安定した価格で供給することこそが私たちに託された使命です」と語るのは、オーナーの長男ジュゼッペ・ミーロ氏。



《チーマ・ディ・ラーパのオレッキエツテ》



冷凍生パスタ オレッキエツテ Orecchiette Surgelate

原材料 : デュラム小麦のセモリナ (プーリア産100%)
産地 : プーリア
入数 : 10
内容量 : 500g
標準茹で時間 : 5~9分
賞味期間 : 冷凍18ヶ月 冷蔵解凍後55日
* 冷蔵開封後は5日以内にご使用ください。
参考上代 : オープン価格

冷凍

・冷蔵で解凍してご使用頂くことをおすすめ致します。

DI BIASE 9. Di Biase

ディビアーゼ社

カンパーニャ州



イタリアと東欧各地から選び抜いたポルチーニ茸を乾燥と冷凍で。ポルチーニ茸を知り尽くしたオーナー自慢の品を食卓に。季節を問わず本場そのままの味・香り・食感を楽しめます！

ディビアーゼ社は南イタリアのカンパーニャ州クザーノムートリに位置するキノコメーカーです。

クザーノムートリは2000m級の山々を有する州立公園に隣接する人口4000人ほどの小さな村です。毎年9月には伝統的な祭り「サグラ・ディ・フンギ」（きのこ祭）が開催され、イタリア国内外から訪れる5万人の観光客で賑わいます。お目当てはもちろん収穫したての地元のキノコの王様「ポルチーニ茸」。

同社オーナーのフランチェスコ氏はこの村で生まれ育ち、ポルチーニ茸の素晴らしさを肌で感じてきました。現在は、キノコのスペシャリストとしてプロの料理人から信頼を集めています。イタリアと東欧から収穫年に応じて最良のポルチーニ茸を仕入れ、最新の設備を備えた工場で加工した商品には定評があります。

「冷凍ポルチーニ茸は味と食感を存分に活かします。乾燥ポルチーニ茸の野趣あふれる香りはリゾットやパスタに最適。世界中で季節を問わずポルチーニ茸を楽しんで頂きたい！」と熱く語るフランチェスコ氏自慢の品をお届けいたします。

フランチェスコさんの乾燥ポルチーニ Funghi Porcini Secchi



原材料 : ポルチーニ茸
コード : 4536824902771
入数 : 24
内容量 : 10g
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 500円 (税込540円)

単品サイズ(mm) : 幅90×奥25×高135
総重量 : 12g
ケースサイズ(mm) : 幅140×奥315×高145
総重量400g

1袋で2人分のレシピにちょうど良いサイズです。ぬるま湯で戻してお使い下さい。(戻し汁もダシとしてお使い頂けます。)

乾燥ポルチーニ Funghi Porcini Secchi



原材料 : ポルチーニ茸
コード : 8000411270117
入数 : 20
内容量 : 450g
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : オープン価格

単品サイズ(mm) : 幅140×奥80×高400
総重量 : 455g

業務用の大ぶりで厚みのあるポルチーニです。ぬるま湯で戻してお使い下さい。(戻し汁もダシとしてお使い頂けます。)

冷凍ポルチーニ ダイスカット Funghi Porcini a Cubetti Surgelati



原材料 : ポルチーニ茸
コード : 0000000000000
入数 : 6
内容量 : 1Kg
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : オープン価格

冷凍

単品サイズ(mm) : 幅270×奥50×高395 / 総重量 : 1Kg

自然のまま加工しておりますので、軽く水洗いをしてご使用ください。

10. Brunocaffe

ブルーノカフェ社

プーリア州



南イタリアの人気エスプレッソコーヒー専門メーカー。ブルーノ家の7人兄弟がコーヒーのスペシャリストとして活躍。バリスタさながらの本格エスプレッソコーヒーをご自宅で！

ブルーノカフェ社は1963年にプーリア州の州都バーリで創業したエスプレッソコーヒー専門メーカーです。ブルーノ家の7人兄弟それぞれがコーヒーのスペシャリストとして、生豆の買い付けやブレンド、焙煎、出荷などを分担しています。確固たる技術力と南イタリアらしい家族の団結力が信頼を呼び、プーリア州で最も愛されるエスプレッソコーヒー専門メーカーに成長しました。



《ブルーノ家7人兄弟》



「ブルーノカフェ社のコーヒー」美味しさを保証する4つのポイント

◆黄金のブレンド

上品な酸味とフローラルな香りを併せ持つアラビカ種をメインに、苦み・渋み・香ばしさを兼ね備えたロブスタ種をブレンドし、上品で芯のある味わいに。

◆同時焙煎

ブレンドした生豆を一緒に焙煎することで、2種類の豆が相まって深みのある香り豊かなコーヒー豆になります。これを粉に挽いてコーヒーポッドに詰め込みました。

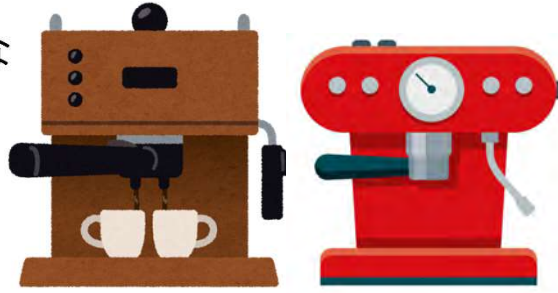
◆鮮度キープ

個装したコーヒーポッドに窒素ガス充填し、鮮度をキープします。挽きたての香りにとろりとしたクレマが楽しめます。

◆本格的な味わい

エスプレッソコーヒーを淹れる際に重要な粉の挽き目や量、そしてタンピング(粉に均一な圧力をかけて押し固めること)を巧みに調整。バリスタさながらの本格エスプレッソコーヒーを簡単に淹れられます。

国際規格の44mmタイプなので、一般的な
エスプレッソマシンでご利用頂けます



※カフェポッド用の
アタッチメント
付属のマシンでご
利用頂けます



エスプレッソ カフェポッド シングル 7gx150袋 Cialda singola per caffè espresso



×150袋入り



原材料 : コーヒー豆 (アラビカ、ロブスタ)
生豆生産国 : エチオピア、ブラジル他
産地 : プーリア
コード :
ケース入数 : 150袋
内容量 : 1.050 g (7 g x 150袋)
趣味期間 : 12ヶ月
参考上代 : オープン価格

単品サイズ(mm): 幅80x奥10x高100 / 総重量 9g

※生豆生産国は原料事情により変更になる場合があります。
※44mmカフェポッド対応のエスプレッソマシンをご使用ください。



Luccollina



直営レストラン「ルッコリーナ」

イタリアを代表する食材を使い、可能な限り本場の味をそのままでご提供しており、また良質なワインを低価格でお楽しみいただけます。当店のお料理にも光が丘興産の商品を多数使用しており、店頭でもお買い求めいただけます。

住所：東京都千代田区富士見2-10-2 飯田橋グラン・ブルーム サクラテラス2F

アクセス：JR 飯田橋駅西口より徒歩約3分

東京メトロ・都営大江戸線飯田橋駅B2a出口より徒歩約5分

MEMO

A series of horizontal lines for writing, alternating between light gray and white. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area below the header.



価格は税別価格(税込価格)となります。

商品につきましては在庫限りの商品がございます。
品切れの際は、ご容赦下さい。

ご不明な点が御座いましたら担当営業までお問い合わせ下さい。

光が丘興産株式会社 食品部
〒179-0075 東京都練馬区高松5-8-20
TEL 03-5372-4619 FAX 03-5372-6371