

FOOD CATALOG

2023.06





Portfolio

1. Sant'Eramo

サンテラモ

2. Alberto

アルベルト

3. Scalia

スカーリア

4. Balena

バレーナ

5. Sarda Affumicati

サルダアフミカーティ

6. Campo

カンポ

7. Filippone

フィリップオーネ

8. Centroform

チェントロフォルム

9. I Cagliariitani

カリアリターニ

10. Casa Milo

カーサ・ミーロ

11. Cerreto

チェレット

12. Di Biase

ディビアーゼ

13. San Nicola

サンニコラ

14. Ginos

ジノス

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 : コラティーナ、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 : 1,400円 (税込1,512円)

単品サイズ(mm) : 幅50×奥50×高240 / 総重量 : 500g
ケースサイズ(mm) : 幅315×奥200×高260 / 総重量 : 13kg

- ・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 : コラティーナ、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 : 1,400円 (税込1,512円)

単品サイズ(mm) : 幅50×奥50×高240 / 総重量 : 500g
ケースサイズ(mm) : 幅315×奥200×高260 / 総重量 : 13kg

- ・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 : コラティーナ、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 : 1,600円 (税込1,728円)



単品サイズ (mm) : 幅50×奥50×高240 / 総重量 : 500g
ケースサイズ (mm) : 幅315×奥200×高260 / 総重量 : 13kg

- ・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 : コラティーナ、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 : 2,000円 (税込2,160円)

単品サイズ(mm) : 幅60×奥60×高285 / 総重量 : 870g
ケースサイズ(mm) : 幅195×奥260×高295 / 総重量 : 10.6kg

- ・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。

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



《ミラノ国際オリーブオイルコンクール 2023
プラチナ賞受賞》



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 (12×2合)
内容量 : 250ml
賞味期間 : 60ヶ月
参考上代 : 1,600円 (税込1,728円)
×奥200×高260 / 総重量 : 13kg

- ・酸味と甘みのバランスがパーフェクト。
- 単品サイズ (mm) : 幅50×奥50×高240 / 総重量 : 500g
- ケースサイズ (mm) : 幅315
- ・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 : 1,800円 (税込1,944円)



単品サイズ (mm) : 幅50×奥50×高240 / 総重量 : 500g
ケースサイズ (mm) : 幅315×奥200×高260 / 総重量 : 13kg

- ・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。

アドリア海の天日塩

Sale Marino

太陽と風のパワーを利用して作られた塩

原材料 : 海塩
産地 : プーリア
コード : 765719161038
入数 : 24
内容量 : 250g
参考上代 : 400円 (税込432円)

単品サイズ (mm) : 幅50×奥50×高152 / 総重量 : 308g
ケースサイズ (mm) : 幅315×奥200×高160 / 総重量 : 7.5kg

- ・ほんのりした苦みと甘みのバランスがよく幅広い料理にお使いいただけます。
- ・開口部は3サイズあり用途に応じて使い分けられます。



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。

- 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



《ドバイ国際オリーブオイルコンクール2020
ゴールドメダル受賞》



《CLIO Package
Design Foods》



《Premio Industria Felix 2020》表彰式



《Premio Industria Felix 2022受賞》



《LE FORME DELL'OLIO 2023 金賞受賞》



《NYIOOC2023 ゴールドメダル受賞》

2. Alberto

アルベルト社

シチリア州



AZIENDA AGRICOLA
Galluffo
ALBERTO GALLUFFO

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！

アルベルト社のオリーブオイルは、イタリアのオリーブ文化の原点ともいわれるシチリア島で生産されています。紀元前、フェニキア人がシチリア島にもたらしたオリーブの文化は、以降ギリシャ・ローマ時代を経て現イタリア各地に広がっていきました。

アルベルト社では健康なオリーブを育むため、ゆったりと間隔を開けてオリーブの木を植えています。地中海の風が吹き抜ける中、たわわにオリーブが実ります。

酸度の低い高品質なオリーブオイルを生産するため、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、3時間以内に搾油を開始します。搾油後にわずかに残った澱は、フィルターを問わず自然に沈殿させて取り除きます。オーナーのアルベルト氏が「フィルターを通すことで必要以上に味わいや栄養分が失われるのは勿体ない。本来のオリーブの味わいをしっかり残したい」と考えているからです。

アルベルト氏は、剪定の時期や灌漑の方法、害虫対策などに精通し、オリーブ栽培からボトリングまで生産の全工程を自ら指揮しています。また、その

深い知識を同業者にも惜しみなく伝え、地域のオリーブ産業に大変貢献しています。オリーブオイルの鑑定技術でも高い評価を受けており、国際的な公式オリーブオイルコンテストのパネルリーダーにも任命されています。

アルベルト氏の魂を込めた作品ともいえるオリーブオイルをより良い状態で日本に届けるため、現地からの輸送には熱劣化と酸化を防止するリーファークンテナが使われています。

《オリーブの実：Biancolilla》



《オリーブの実：Cerasuola》



《オリーブの実：Nocellara》



早摘みグリーンオリーブから作ったオリーブオイル

ポリフェノール：多

ポリフェノール：少



搾油量：少

搾油量：多

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。



収穫したてのシチリア産有機栽培レモン。早摘みオリーブと一緒に搾油し、エクストラバージン「オリーブオイル&レモン」にします。

- ◆ リーファーコンテナ輸送：
イタリアから日本へは温度管理が可能なリーファーコンテナで定温輸送し、熱劣化を防ぎます。一般のコンテナでは赤道直下を通る際、庫内温度が70°C近くまで上昇する場合があります。日本到着後も倉庫内で厳しく温度管理されています。

《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 : ピアンコリッラ
コード : 8057094489138
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 1,600円 (税込1,728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 : 1,700円 (税込1,836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・ペリーチェ
コード : 8057094489121
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 1,700円 (税込1,836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・ペリーチェ
コード : 8057094169450
入数 : 12
内容量 : 229g(250ml)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 1,700円 (税込1,836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230/総重量: 495g
ケースサイズ(mm): 幅208×奥165×高255/総重量: 6kg



アルベルトさんとEXVオリーブオイル&レモンを生産する為に使われているレモンのメーカーさん

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 : 2,600円 (税込2,808円)

単品サイズ (mm) 幅60×奥60×高285 / 総重量845g
ケースサイズ (mm) 幅200×奥255×高300 / 総重量10.4Kg

- ・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。開けたて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 : 18,000円 (税込19,440円)

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

- ・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。



《樹齢1000年のオリーブの樹》



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され、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。

《コラトゥーラのスパゲッティ》



《スカーリア社のアンチョビ》



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

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

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 : 598円 (税込646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

- ・内臓・頭・背骨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。
- ・サラダ、パスタ、ピザ、野菜炒めに。

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

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

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 : 390円 (税込421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



新鮮なカタクチイワシで作られたアンチョビの凝縮した旨みで料理の味わいをUP!

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

- ・内臓・頭・背骨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、定温で約半年間熟成したアンチョビをペースト状にしました。アンチョビそのものの味に自信があるから、ペーストにするときも食酢やハーブなどを加えません。
- ・パスタや野菜炒めの隠し味に。

門外不出のコラトゥーラ 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 : 1,600円 (税込1,728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

- ・コラトゥーラは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分のうま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・背骨を取り除き、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ゥ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。



スカーリアさんのアンチョビフィレ 550g 瓶入り 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 : 4,200円 (税込4,536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フィレ 700g 缶入り 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 : 4,200円 (税込4,536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

中身は同じアンチョビフィレです。内容量と保存容器が異なります。



スカーリアさんのアンチョビフィレ ペゼットィ 1.7Kg Pezzettini di Acciughe Scalia 1.7Kg

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 : 8005469964711
入数 : 6
内容量 : 1.7Kg (固形量 : 1Kg)
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : オープン価格

単品サイズ(mm) : 幅115×奥115×高195 / 総重量 : 2.4Kg
ケースサイズ(mm) : 幅365×奥260×高205 / 総重量14.7Kg

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 : 4,000円 (税込4,320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

アンチョビの旨みを凝縮。幅広いジャンルの料理に活用できます。



4. Balena

バレーナ社 トスカーナ州



BALENA®

老舗アンチョビペースト専門メーカーが手掛ける無添加アンチョビペースト

バレーナ社は1870年にフィレンツェで創業以来、140年以上に渡り、アンチョビペースト専門メーカーとして、高い信頼と評価を得てきました。

原料のカタクチイワシは、厳選された地中海とカンタブリア海で漁獲されたもののみ使用しています。イワシはヨーロッパやモロッコ、南米各地、日本でも獲れアンチョビが造られていますが、スペイン最北、カンタブリア海産が最高級とされています。

その理由は荒々しい波と冷たい海水が豊富なミネラルを含み、この地域特有のプランクトンが多く生息していること。

ここで獲れるカタクチイワシはそれを食べて育つことで味わい深く豊かな旨味がたっぷりの上質なものとなります。

もちろん獲れたてのカタクチイワシを、その日のうちにすべて手作業で丁寧に処理され、塩漬けしています。

そうして出来上がったアンチョビフィレを140年以上培った匠の技で、なめらかな口当たりのペーストを生み出します。

アンチョビ ペースト 50g
Pasta di Acciughe "BALENA"

原材料 : カタクチイワシ、食塩、食用オリーブ油
コード : 80030959
入数 : 30個
内容量 : 50g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 550円 (税込594円)

単品サイズ(mm) : 幅145×奥45×高30

総重量 : 65g

ケースサイズ(mm) : 幅156×奥280×高158

総重量 : 2,2kg



- ・選び抜かれた塩漬けカタクチイワシと少量のオリーブオイルのみの自然な製法をいまだに守り続け、人工、天然を問わず、添加物や保存料などは一切使用していません。
- ・ブルスケッタやパスタ、野菜炒めの隠し味に。

Orecchiette con Cime di Rapa

Ingredienti per 4 persone:

Orecchiette (possibilmente fresche): gr. 400

Cime di rapa: gr. 800 (circa)

1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena

2 spicchi d'aglio

Peperoncino

Olio d'oliva

Sale

Lavate e pulite le cime di rapa utilizzando solo le cimette tenere. Mettete sul fuoco una pentola con 4 litri d'acqua; al bollore buttate le orecchiette e dopo circa un quarto d'ora aggiungete le rape e fate cuocere, alla fine scolate il tutto lasciando le orecchiette piuttosto al dente. Nel frattempo scaldate, in una padella, l'olio con l'aglio e una puntina di peperoncino, quindi aggiungete la pasta d'acciughe ed infine le orecchiette con le rape.

Amalgamare bene e servire subito cospargendo con ottimo olio a crudo e volendo con pecorino o ricotta salata grattata.



5. 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獲れます。

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、近海で揚がっ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 ホール Bottarga di muggine

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

冷蔵

単品サイズ(mm) : 幅110×奥10×高250
総重量 : 不定貫
ケースサイズ(mm) : 幅140×奥315×高145
総重量 不定貫

薄くスライスしてそのまま、もしくは野菜に添えて。
調味料としてパスタや和食の和え物にも幅広くお勧め出来ます。



《工場：ポツタルガの生産》



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)
8009122007234 (50g)
入数 : 20個
内容量 : 100g・50g
賞味期間 : 12ヶ月
参考上代 : 100g オープン価格
50g 1,280円 (税込1,382円)

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



フィレットティ ディ トンノ オイル漬け Filetti di tonno sottolio

原材料 : マグロ、食用オリーブオイル、食塩
コード : 8009122008019
入数 : 12個
内容量 : 190g (固形量 : 125g)
賞味期間 : 36ヶ月
参考上代 : 1,500円 (税込1,620円)

単品サイズ(mm) : 幅70×奥70×高90 / 総重量 : 370g
ケースサイズ(mm) : 幅285×奥215×高240 / 総重量4.7kg

まずはスティック状のブロックをそのままでお召し上がりください。サラダやあまり加熱し過ぎないパスタのソースなど極限までシンプルな料理でお試しください。



6. Campo

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「エリチュの丘」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。

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的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。

《カンポ社のブジアーテ》



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、シナモンの香り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

・香り味わい豊かなシチリア産セモリナ粉 :

カンボ社の畑で採れた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。

《ブジアーテ》



《アネレッティ》





7. Filippone

フィリッポネ社

シチリア州



南イタリア・シチリア島の標高1,000m以上の自然の中で化学肥料や農薬に頼らずに澄んだ空気と肥よくな大地で高地栽培されたハーブは香りがひと味もふた味も違います！

フィリッポネ社の農園は、標高1,000メートルの高地にあり、シチリア・マドニエ国立公園自然保護地区の手つかずの環境でハーブを育てています。高山気候、澄んだ空気、質の高い土壌と水は、オレガノなど、シチリアの優れた農業の象徴的な作物を育てるのに理想的な場所です。

今でもマドニエ地域に自生しており、その強烈な香りには、本物のシチリアのエッセンスが凝縮されています。

父から息子へと伝わった農業への情熱は、地中海のハーブの素晴らしさを再発見する革新的な会社の創設につながりました。

イタリア有機認証 (ICEA)、ヨーロッパ連合有機認証 (ユーロリーフ)、アメリカ合衆国農務省有機認証 (USDA) 等、厳しい基準の認証を獲得しております。

シチリア産オレガノBIO(枝付き) Origano di Sicilia Biologico

欠品中



原材料 : 乾燥オレガノ
産地 : シチリア
コード : 8057432900004
入数 : 24
内容量 : 25g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 800円 (税込864円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥60×高360
ケースサイズ(mm) : 幅400×奥300×高250

・一般的には葉の部分ドライにしますが、【花のつぼみ】を手摘みし自然乾燥。その香りには「葉」の香りとは一線を画します。

シチリア産ペペロンチーノBIO Peperoncino di Sicilia Biologico

欠品中



原材料 : 乾燥唐辛子
産地 : シチリア
コード : 8057432900080
入数 : 30
内容量 : 25g
賞味期間 : 18ヶ月
参考上代 : 800円 (税込864円)

単品サイズ(mm) : 幅80×奥50×高240
ケースサイズ(mm) : 幅400×奥300×高250

・大振りの実を厳選。爽やかで鼻に抜ける香りとしっかりとした辛味。ほんの少しでも料理にアクセントを加えてくれます。

シチリア産ローズマリーBIO(枝付き) Rosmarino di Sicilia Biologico



原材料 : 乾燥ローズマリー
産地 : シチリア
コード : 8057432900042
入数 : 24
内容量 : 25g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 800円 (税込864円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥60×高360
ケースサイズ(mm) : 幅400×奥300×高250

・青々としたローズマリーの葉は、生の葉に負けない程香りが立ち昇ります。焦げにくいのでオープン焼きなどに。

シチリア産ローリエBIO(枝付き) Alloro di Sicilia Biologico



原材料 : 乾燥ローリエ
産地 : シチリア
コード : 8057432900028
入数 : 24
内容量 : 25g
賞味期間 : 24ヶ月
参考上代 : 800円 (税込864円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥60×高360
ケースサイズ(mm) : 幅400×奥300×高250

・ローリエの香りが最も高まる早春に手摘みし、陰干しを行うことで、まるで若葉のようなフレッシュで甘くすっきりとした香りを引き出します。苦味も少ないので、煮込み料理にもしっかりとお使い頂けます。

EU・アメリカの有機認証を取得しておりますが、日本の有機JASがないため、現地パッケージの表記を一部塗り潰し修正しておりますが、品質に問題はございません。

8. Centro Form

チェントロ フォルム社

シチリア州



南イタリア料理店様必見！

国内でほとんど流通しない希少チーズ ペコリーノ シチリアーノDOP

シチリア島の中心部、エレイ山系にあるアイトネ町に位置する酪農場でチーズ造りを始めたチェントロ・フォルム社。

父から子へと4世代に渡り情熱と技術を伝え、シチリア先住の羊からのチーズ造りに拘り、100年以上チーズ造りを行っています。

羊達は標高約900mの草原に自由に放牧され、生産者自ら羊達の飼育環境を整え衛生管理された大自然牧場で木の実や自然の牧草を餌にストレスなく育てられます。

恵まれた大自然の中で愛情と情熱を注がれ、遅く育った羊から最高の新鮮なミルクが搾乳されるからこそミルクィなペコリーノシチリアーノが出来上がります。

手作業の塩漬けと木棚での熟成を含む生産過程を経て、全ての段階に注意を払い伝統的に製造された結果、安全且つ、一定で高品質の製品としてBRC認証（グローバル認証制度）を獲得し、その品質の高さから地元から世界中に愛される味わいのチーズを造り続けています。



ペコリーノシチリアーノDOP ¼カット
Pecorino Siciliano DOP



原材料 : 生めん羊乳、食塩、レンネット
産地 : シチリア
コード :
入数 : 8
内容量 : 不定貫 (約2.5kg~3.0kg)
賞味期間 : 12ヶ月
参考上代 : オープン価格

・羊ハードタイプ 6~8カ月熟成
日本市場にほぼ出回らない希少なシチリア産ペコリーノ。新鮮で最高級のミルクから造られる濃厚な風味と長期熟成らしいコクと旨みが詰まった味わい。

9. Cagliariitani

カリアリターニ社 サルデーニャ州

i Cagliariitani
— Pastificio Originale dal 1963 —

日本では珍しいサルデーニャ島伝統の粒状パスタ。パスタ作りの巨匠が約60年前に考案したレシピを今に伝えています。煎餅のような香ばしさと粒々食感、魚介のスープやトマトソースと好相性！

カリアリターニ社は1963年、サルデーニャ島のカリアリという地中海に面した町の小さなパスタ工房として始めました。

同社自慢のサルデーニャ島の伝統パスタ「フレゴラ」には高品質のサルデーニャ島産デュラム小麦だけが使われます。パスタのレシピは創業当時にパスタ作りの巨匠フランチェスコ氏が情熱込めて考案しもの。

創業から約60年たった今もフランチェスコ氏のパスタへの熱い思いはレシピと共に受け継がれ、サルデーニャ島パスタの唯一無二の美味しさを追求し続けています。

《フレゴラ料理》



フレゴラ
Fregola

欠品中

ロースト仕上げで香ばしい、
サルデーニャ島伝統の粒状パスタ

原材料 : デュラム小麦のセモリナ
(サルデーニャ島産100%)

産地 : サルデーニャ
コード : 8030878005601

入数 : 20
内容量 : 500g

茹で時間 : 12分
賞味期間 : 24ヶ月

参考上代 : 700円 (税込756円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥50×高220 / 総重量 : 510g
ケースサイズ(mm) : 幅290×奥390×高240 / 総重量10kg

- ・粒状のパスタを低温でゆっくり乾燥し、こんがりきつね色にローストします。良質な小麦の甘みと芳ばしい香りが広がります。
- ・魚介やトマトソースなどと煮込んでスープに。茹でてサラダの具材にも。



フレゴラ クラッシカ
Fregola Classica

欠品中

ロースト仕上げで香ばしい、
サルデーニャ島伝統の粒状パスタ
不揃いな形状のクラシックタイプ

原材料 : デュラム小麦のセモリナ
(サルデーニャ島産100%)

産地 : サルデーニャ
コード : 8030878000064

入数 : 20
内容量 : 500g

茹で時間 : 12分
賞味期間 : 24ヶ月

参考上代 : 700円 (税込756円)

単品サイズ(mm) : 幅100×奥50×高220 / 総重量 : 510g
ケースサイズ(mm) : 幅290×奥390×高240 / 総重量10kg

- ・小さく不揃いな粒状のパスタを低温でゆっくり乾燥し、こんがりきつね色にローストします。良質な小麦の甘みと芳ばしい香りが広がります。
- ・魚介やトマトソースなどと煮込んでスープに。茹でてサラダの具材にも。



10. 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、創業者一族のミーロ・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。

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。

《チーマ・ディ・ラーパのオレッキエツテ》





11. Cerreto

チェレット社

エミリア・ロマーニャ州



すべてオーガニック・プラントベース。
ヴィーガン・ベジタリアン対応に困ったらご相談ください。

チェレット社はヴィーガン、ベジタリアン、ヘルシー、
ダイエット志向の方々へご要望に応えるオーガニック商
品を生産しています。

- ・ **プラントベース**
原材料は全て植物性のもので。そのためベジ
タリアンやヴィーガンの方も食べられる商品です。
- ・ **オーガニック**
EU、アメリカ、カナダ等厳しいオーガニック認証
を取得。



イタリア産有機ファッコ(スペルト小麦) Farro Biologico

原材料 : 有機スペルト小麦
 コード : 8013624006343
 入数 : 24個 (6x4合)
 内容量 : 500g
 賞味期間 : 12ヶ月
 参考上代 : オープン



単品サイズ(mm) :
 幅100×奥60×高170 総重量 : 510g
 ケースサイズ(mm) :
 幅162×奥365×高190 総重量 : 13Kg

ファッコ (スペルト小麦) は古
 代から大変重宝されてきた食物
 繊維が豊富な食品です。小麦の
 芳ばしい風味ともちもちとした
 食感、噛めば噛むほど味わい
 深く、やみつきです。



イタリア産有機オルツォ(大麦) Orzo Biologico

原材料 : 有機大麦
 コード : 8013624006336
 入数 : 24個 (6x4合)
 内容量 : 500g
 賞味期間 : 15ヶ月
 参考上代 : オープン



単品サイズ(mm) :
 幅100×奥60×高170 総重量 : 510g
 ケースサイズ(mm) :
 幅162×奥365×高190 総重量 : 13Kg

大麦は、食物繊維が豊富で、プチプ
 チとした食感。
 主食の Pasta 代わりやお米と一緒に
 麦ご飯に、サラダ、スープの具とし
 てもおすすめです。



DI BIASE 12. 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せます。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

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。

冷凍



13. San Nicola

サンニコラ社

エミリア・ロマーニャ州



選び抜かれた上質な豚もも肉と熟練の職人技。パルマ渓谷のマイクロクリマが織り成す特別な味わい。サンニコラ社の生ハムのピロードのような舌触りと溶け出す脂の自然な甘みは別格です！

1979年に設立された生ハム製作所のサンニコラ社は、パルマ郊外の緑豊かなアッペンニーノ・トスコ・エミリアーノ国立公園の中にあります。パルマ渓谷の標高630メートルの高台に立つ同社は、市街地からも工場地帯からも遠く離れています。周囲を吹く適度に湿度を含んだ涼やかな風に、時折海の香りが漂います。リグーリア海の手風がアペニン山脈を越えて来るからです。

格別な生ハム作りのポイントは三つ。上質な材料と熟練の職人の技、そして生ハム作りに適したマイクロクリマ（局所気候）です。

◆上質な材料と熟練の職人の技

生ハムに使う材料は厳選されたイタリア産の豚もも肉とシチリア産海塩だけ。生ハム用に指定されたイタリア産豚もも肉の上位5%以内に入るものだけを仕入れ、その中からさらに7割程度を厳選します。脂肪がバランス良く乗った大きく太い豚もも肉だけを選び、熟練の職人の技で絶妙な加減で塩振りがされていきます。

◆生ハム作りに適したマイクロクリマ（局所気候）

生ハムの熟成には、パルマ渓谷のマイクロクリマ特有の風が不可欠です。気温と湿度が程良い頃を見計

《生ハム》



《ハムの熟成検査》



らって熟成庫の窓を開け、ハムに風を当てることで穏やかな乾燥を促します。そして、この風がサンニコラ社の生ハムならではの香りを生み出すのです。

サンニコラ社が積み上げてきた40年以上の経験と、ベテラン職人によるチームワークで作りに上げられた生ハムは、ピロードのような舌触り。口に運ぶと芳醇な香りと脂の自然な甘みが溶けだします。噛むごとにほのかな塩みと豊かな旨みが広がります。

欠品中

プロシュット ディ パルマ DOP 24ヶ月熟成

Prosciutto Crudo di Parma DOP Stagionatura 24 mesi

原材料 : 豚もも肉、食塩
産地 : エミリア・ロマーニャ
入数 : 1本
重量 : 約8Kg (不定貫)
生産者番号 : IT489L
特徴 : 骨なし、レガート
参考上代 : オープン価格

冷蔵



14. Ginos

ジノス社

トレンティーノ・アルト・アディジェ州

時短で手間なくプロの味。業務用缶詰専門メーカー



ジノス社はイタリア北部のトレント市で、プロ向けに吟味した食材缶詰などを製造しています。

ジノス社の原点は、プロの料理人のニーズに応えるモノづくりにあります。一流の料理人が長年培ってきた食材選びの確かな目に叶うよう、彼らの声を真摯に受け止めながら商品の改良を重ねてきました。品質管理も徹底し、上質な食材を上質なまま届けることに注力しています。

《セミドライトマトのカプレーゼ》



セミドライトマトのオイル漬け Pomodori Semidry Sott'olio

欠品中

原材料：半乾燥トマト、ひまわり油、砂糖、食塩、ニンニクパウダー、バジル、L-乳酸

コード：8023910010152
入数：12個(6x2合)
内容：770g
(固形量 450g・半切、約20個入り)
賞味期限：36ヶ月
参考上代：2,500円(税込2700円)



プーリア産でフレッシュトマトに近い柔らかさです。うま味がしっかりした味わいになっておりますので、そのまま前菜やサラダ、パニーニ、ピッツァ、パスタのトッピング、お肉料理の付け合せに最適です。

玉ねぎのバルサミコ酢漬け Cipolline Borettane

欠品中

原材料：玉ねぎ、バルサミコ酢、ひまわり油、砂糖、食塩、ローリエ、クエン酸

コード：8023910012118
入数：12個
内容：800g
(固形量 500g・約40個入り)
賞味期限：36ヶ月
参考上代：1,800円(税込1,944円)



小粒で平たい形のボレッターネ種の玉ねぎです。辛味はなく、モデナのバルサミコで甘酸っぱい味わいになっています。タバスや前菜、お料理の付け合わせに最適です。

ローマ風 アーティチョークのオイル漬け Carciofi alla Romana Sott'olio

欠品中

原材料：アーティチョーク、ひまわり油、食塩、ニンニク、胡椒、パセリ、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンc)

コード：8023910012316
入数：12個(6x2合)
内容：780g
(固形量 450g・約10本入り)
賞味期限：36ヶ月
参考上代：3,200円(税込3,456円)



ローマ風とは、棘のないカルチョーフィをパセリやミント、ニンニク、アンチョビなどを詰めて、オリーブオイルとワインで蒸し煮した料理です。しっかりとした味わいになっておりますので、前菜や、ピッツァなどに最適です。

※開封後冷蔵(4℃以下)のうえ、お早めにお召し上がり下さい

サイズ：単品サイズ(mm)：幅100×奥100×高115 / 総重量：800g
ケースサイズ(mm)：幅235×奥300×高236 / 総重量：9.6Kg

*玉ねぎ：総重量：860g
*玉ねぎ：総重量：10.6Kg



光が丘興産株式会社

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 J.CITY 17F
TEL 03-5372-4619 FAX 03-5372-6371