

# CIBO 2020

Catalogo Japan Europe Trading



CIBO 2020



**JET 日欧商事株式会社**  
**SPECIALISTA DELL'ITALIA**  
私たちはイタリアのスペシャリストです

本社	〒105-0014	東京都港区芝3-2-18 NBF芝公園ビル4F
札幌営業所	〒001-0010	北海道札幌市北区北十条西4-1-19 楠本第10ビル4F
名古屋営業所	〒460-0008	愛知県名古屋市中区栄2-9-26 ポーラ名古屋ビル4F
大阪営業所	〒550-0011	大阪府大阪市西区阿波座1-6-13 カーニープレイス本町7F
福岡営業所	〒810-0041	福岡県福岡市中央区大名1-9-33 ソロン赤坂ビル3F
広島出張所	〒733-0812	広島県広島市西区己斐本町2-3-9 リバーサイドSOGA II 303
沖縄出張所	〒901-2134	沖縄県浦添市港川1-23-2 フェミニンM203

TEL (03) 5730-0311	FAX (03) 5730-0322
TEL (011) 736-8881	FAX (011) 736-8883
TEL (052) 219-8026	FAX (052) 219-8027
TEL (06) 6536-6544	FAX (06) 6536-6844
TEL (092) 716-0180	FAX (092) 716-0331
TEL (082) 507-6706	FAX (082) 507-6707
TEL (098) 870-0755	FAX (098) 870-0756

HP [www.jetlc.co.jp](http://www.jetlc.co.jp) e-mail [info@jetlc.co.jp](mailto:info@jetlc.co.jp) [www.facebook.com/jetlc](https://www.facebook.com/jetlc) [www.instagram.com/japaneuropetrading](https://www.instagram.com/japaneuropetrading)

**JET 日欧商事株式会社**  
**SPECIALISTA DELL'ITALIA**  
私たちはイタリアのスペシャリストです

# Specialista dell' Italia

私たちはイタリアのスペシャリストです

日欧商事(JET)は、イタリアの食文化を通し日本とイタリアの架け橋になることを使命としています。  
“イタリアのスペシャリスト”として1981年から積み上げてきた経験と実績、そして独自のアイデアと行動力を最大限に活用し、お客さまのあらゆる活動を、強力にサポートします。

## 5 elementi distintivi

JET 5つの特徴

### 1 39年間に渡り積み上げてきた経験と実績

JETは1981年に、食品の輸入会社として東京に設立されました。“ほんもののイタリアの味”を日本にお届けすることをもっとも重要なコンセプトとし、活動しています。

### 2 “品質” “おいしさ” “コストパフォーマンス”のNo.1を目指して

“安心できる商品がほしい” “本場の味にこだわりたい”など、お客様の様々な声にお応えするため、JETではイタリアのメーカーとの連携を強化し、日本のマーケット・トレンドや品質水準に応える商品づくりに取り組んでいます。イタリア食材の“品質” “おいしさ” “コストパフォーマンス”のNo.1を目指します。

#### お客様の声

- 本場イタリアの味
- 安心・安全への取組み
- 高いコストパフォーマンス
- ニーズに応える幅広いラインナップ

提案力

#### JET

- スピーディーな開発
- 新たな価値の創造
- イタリアの食やライフスタイルを伝える企画

交渉力

#### メーカー

- トップメーカー
- 高い専門性と技術
- 柔軟な対応力

### “日本品質”の商品管理に取り組んでいます

JETは2012年6月、イタリア駐在員事務所を設立しました。現地メーカーの選定から商品の開発・調達、日本の品質水準をクリアするための管理指導にいたるまで、現地で直接実施することにより、お客様のニーズに対しより迅速で柔軟な対応が可能になりました。



#### イタリア駐在員事務所

設立 2012年6月  
業務内容 商品調達  
新規開発  
品質管理

### 3 イタリアが誇る食品を網羅するポートフォリオ

JETではカジュアルラインからプレミアムアイテムまで、多彩な食材を取り揃えており、その秀逸なラインナップは唯一無二です。イタリアの家庭の食卓に欠かせないトマト製品だけでも、ホール、ダイスカット、うらごし、各種トマトソースやドライトマト・オイル漬けなど、様々なタイプを取り揃えています。



また、ラグジュアリーなテーブルを彩るアイテムとして必須のアルバ産白トリュフをはじめ、その時々最高品質トリュフもご用意しています。“イタリアのスペシャリスト”にふさわしい類稀なるポートフォリオで、お客さまのご要望にお応えします。



### 4 ミシュラン星付きシェフの愛用食材

標高1,000mのドロミテで造られる最高級パスタ“フェリチェッティ”は、世界のトップシェフがアンバサダーとして名を連ねており、とくに“モノグラノ”シリーズは約50のミシュラン星獲得レストランで採用されています。カラスミの常識を超えるエーゲ海のジュエリー“トリカリノス”も、世界中でミシュランスターたちのお皿を彩っています。ほかとは一線を画した上質な味わいを、ぜひご利用ください。

左:世界有数のシェフ フェラン・アドリア氏  
右:ザファイリス・トリカリノスCEO



“フェリチェッティ モノグラノ”アンバサダー



ルカ・ファンティン氏  
ブルガリ イル・リストラント  
ルカ・ファンティン(1ツ星) / 東京



カルロ・クラッコ氏  
クラッコ(1ツ星) / ミラノ

### 5 全国で開催! JET大展示会

毎年2月から3月にかけて、全国で大規模な展示会を行い、食品とワインの新商品や定番・人気アイテムをご紹介します。このタイミングに合わせ、多くのメーカーも来日。みなさまと直接お話しできる貴重な機会となっています。



キャビアやトリュフなど、プレミアム食材もご案内



2019年東京会場風景



www.facebook.com/jetic

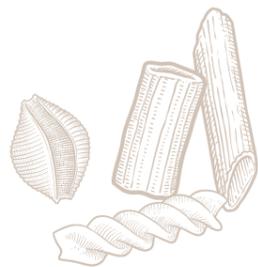


www.instagram.com/janeuropetrading



www.instagram.com/solleone\_bio\_japan





## Premium Selection プレミアムセレクション

SOLLEONE Bio	ソル・レオーネビオ	04・05
CAVIAR DE NEUVIC	キャビア・ド・ヌーヴィック	06・07
TRIKALINOS	トリカリノス	08・09
FELICETTI	フェリチェッティ	10~18

### ソル・レオーネビオ SOLLEONE Bio

<b>プレミアム</b>		
PASTA DI GRANO ANTICO	古代小麦パスタ	20・21
SUGHI	パスタソース	22
RISOTTI E RISO	リゾット&米	23
OLIO DI OLIVA	オリーブオイル	24
ACETO BALSAMICO	バルサミコ酢	24
LEGUMI	ビーンズ	24
MIELE CRUDO	生はちみつ	25
FRUTTA DA SPALMARE	フルーツブレッド	26
CONFEZIONI REGALO		
ソル・レオーネビオ ギフトセットのご提案		27

### キッズライン

SUGHI	パスタソース	27
-------	--------	----

### レッドラベル

POMODORI	トマト	28
ACETO BALSAMICO	バルサミコ酢	28
OLIO DI OLIVA	オリーブオイル	28
SUGHI	パスタソース	28
PASTA	パスタ	29

### ソル・レオーネ SOLLEONE

PASTA	パスタ	30
RISO	米	30
SUGHI	パスタソース	31
OLIO	オイル	32・33
POMODORI	トマト	34・35
TETRA PACK	テトラパック	36
PASTA E RISOTTI ESPRESSI	エスプレッソ・シリーズ	37
PASTA SURGELATA	冷凍パスタ	38
GNOCCHI SURGELATI	冷凍ニョッキ	38
FORMAGGI	冷蔵チーズ	38
FORMAGGI SURGELATI	冷凍チーズ	39~41

### ミラソル MIRASOL

OLIO	オイル	42~44
OLIVE	オリーブ	43・44
FORMAGGI SURGELATI	冷凍チーズ	44
POMODORI	トマト	44
MAIS	コーン	44

### イザベル YSABEL

OLIO	オイル	45
POMODORI	トマト	45

## Specialista dell' Italia

### オイル OLIO

MASI	マアジ	46
BADIA A COLTIBUONO	バディア・ア・コルトィブオーノ	46
TENUTA DI CAPEZZANA	テヌータ・ディ・カペッツァーナ	46
FRANTOIA	フラントイア	46
PLANETA	プラネタ	47

### チーズ FORMAGGI

GALBANI	ガルバーニ	48~53
AGRIFORM	アグリフォーム	53

### 小麦粉 FARINE

POLSELLI	ポルセッリ	54・55
----------	-------	-------

### パスタ&ニョッキ PASTA E GNOCCHI

MENNUCCI	メヌッチ	56
SOUBRY	ゾーブリー	56
L'ARTE DEL PASTAIO	ラルテ・デル・パスタイオ	57

### インスタントソース SUGHI ESPRESSI

FIRMA ITALIA	フィルマ・イタリア	57
--------------	-----------	----

### ビネガー ACETO

ACETUM	アチェトゥム	58・59
--------	--------	-------

### アンチョヴィ ACCIUGHE

RIZZOLI	リッツォーリ	60・61
---------	--------	-------

### オリーブ&野菜 OLIVE E CONSERVE

ORTO	オルト	62
ALFICHEF	アルフィシェフ	63

### ベーカリー製品 PRODOTTI DA FORNO

LAURIERI	ラウリエーリ	63
----------	--------	----

### はちみつ&ナノ米 MIELE E RISO

MASI	マアジ	64
------	-----	----

### ブラッドオレンジジュース SPREMUTA DI ARANCE ROSSE

VITA VIP	ヴィータ・ヴィップ	64
----------	-----------	----

### ミネラルウォーター ACQUA MINERALE

SURGIVA	スルジーヴァ	65
---------	--------	----

# Premium Selection

プレミアムセレクション



Solleone Bio

ソル・レオーネビオ

Caviar de Neuvic

キャビア・ド・ヌーヴィック

Trikalinos

トリカリノス

Felicetti

フェリチェッティ

### 本カタログに使用されているマークについて

No.0000000 (7ケタの数字): 商品コードです。

0000000 000000 (13ケタまたは8ケタの数字): 商品JANコードです。

**Newマーク**  
今シーズン発売開始の新品です。

**Renewalマーク**  
ラベルやパッケージのデザイン、または商品の味をリニューアルしました。

**By Order** バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。



**D.O.P.マーク**  
D.O.P.(原産地保護呼称)とは、その食品の特徴が本質的または全面的に原産地に由来するもの(気候、環境特性、継承されてきた生産技術など)である場合に与えられる品質認定表示です。



**I.G.P.マーク**  
I.G.P.(地域保護表示)とは、その農産物および食品がもつ特定の品質、評価、その他の特徴が産地に由来するもので、生産、加工、仕上げが特定の地域内で行われる場合に与えられる品質認定表示です。



**有機JASマーク**  
有機JASマークは、太陽と雲と植物をイメージしたマークです。農業や化学肥料などの化学物質に頼らないで、自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料及び畜産物につけられています。



**BENESSEREマーク**  
"BENESSERE"(ベネッセレ)とは、イタリア語で健康から得られる「しあわせ」を意味します。このマークは、ヘルシーな食生活をコンセプトにした商品につけられる、JETオリジナルのマークです。

\*商品のラベルやパッケージ等は変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。



## トリュフ ソル・レオーネビオ セレクション

ソル・レオーネビオは、高品質トリュフの産地・ピエモンテに工場を有しています。

ピエモンテはまた、イタリアワインの王として名高いバローロや、スローフード発祥の地でもあります。

ソル・レオーネビオは、その地の利やコネクションを最大限に活用し、アルバをはじめ、ピエモンテのトリュフを直接サプライヤーより仕入れています。

また、各地よりタイムリーに情報を受け取り、その時々最高品質トリュフをよりお求めいただきやすい価格でご提供しています。

季節ごとの芳醇な風味を、ぜひお試しください。

## TUBER MAGNATUM PICO



### 白トリュフ

収穫時期: 9月~1月上旬

トリュフの中で最も香りが強く高級な白トリュフ。ピエモンテ州アルバ産を中心に、イタリアから最高品質の白トリュフを収穫後すぐに空輸して皆さまへお届けします。

秋から冬にかけての約3ヶ月間しか収穫できず、流通量も少ないため、非常に希少価値の高い商品です。

賞味期間 約1週間~10日間

## TUBER BORCHII VITT



### ピアンケットトリュフ

収穫時期: 2月~4月

別名マルツォーロ(マルツォ(Marzo)=3月が由来)。春トリュフとも呼ばれ、3月を中心に春先のわずかな期間しか出回らず、限られた産地(ウンブリア・マルケ・トスカーナ州など)でのみ収穫される希少なトリュフです。

見た目は白トリュフに似ていますが、中身には赤褐色のマール模様があり、小粒なこと特徴です。香りも白トリュフに近いですが、より土やニンニクのような刺激的なアロマを持ちます。

大幅にお求めやすい価格で、白トリュフに準ずるレシピが再現可能なため、ご好評いただいています。ぜひお試しください!

賞味期間 約1週間

## TUBER MELANOSPORUM VITT



### 黒トリュフ(ウィンタートリュフ)

収穫時期: 12月初旬~3月下旬

一般的に白トリュフに次いで質の高いトリュフとされています。1月~2月が最盛期で最も香りが高くなります。最盛期の黒トリュフの断面は黒色に白のマール模様の美しさが際立ちます。

賞味期間 約3週間

### オーストラリア産黒トリュフ(ウィンタートリュフ)

収穫時期: 6月~8月

南半球に位置するため季節が逆で、日本の夏に良質な冬トリュフが獲れます。ヨーロッパと同じメラノスポルム種で、オーストラリア西海岸のバース近郊を中心に収穫されます。収穫開始から15年ほどしか経過していませんが、非常に豊かな香りを持ち、もはや1月~2月のイタリアやフランスの冬トリュフ全盛期よりも品質が優れていると評判にすらなっています。このトリュフの出現により、日本の夏でも冷凍ストックする事なく、フレッシュ冬トリュフが使用できるようになりました。

賞味期間 約3週間

## TUBER AESTIVUM VITT



### 黒トリュフ(サマートリュフ&オータムトリュフ)

収穫時期: 5月~8月末(サマー)、9月~12月(オータム)

サマートリュフとオータムトリュフは同じ種に属するトリュフです。価格が比較的リーズナブルで、ふんだんに使用してフレッシュ感を楽しめます。時期が進むにつれ熟成感が増え、晩秋になると断面が濃いグレーにまで変化し、香りも強くなります。

賞味期間 約3週間



### トリュフ ソル・レオーネビオ セレクション 品質確認風景



詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

エルメス一族が出資する最高峰キャビア  
キャビア・ド・ヌーヴィック

# N

CAVIAR  
DE NEUVIC  
FRANCE



キャビア・ド・ヌーヴィックは、フランス南西部アキテーヌ地方に拠点を置く、フランス産キャビアのトップブランドです。

創業者のローラン・ドゥヴェルランジュ氏は2011年に養殖場を設立。その後2013年に、高級ブランドのエルメス一族であるルノー&ローラン・モメジャ氏ら複数の出資者たちとともにキャビア・ド・ヌーヴィックを立ち上げました。

“極上のキャビアは貴重な天然資源を守ることに生まれ”というビジョンを持ち、厳格な水質環境保全に注力。チョウザメにとって最適な生育環境を整えるとともに、国際食品規格 (IFS) 認証を取得し、高い品質と安全性を保証しています。

さらに、オーガニック飼料のみでチョウザメを育てる事で、キャビアの自然な美味しさを最大限に引き出しています。



創業者 ローラン・ドゥヴェルランジュ社長

## SIGNATURE



シグネチャー

種類:シベリアチョウザメ

約2.5mmの美しい粒。バランスの良い塩味、口の中でとろけるような舌触り。バターやヘーゼルナッツを思わせる、繊細で上品な味わいをお楽しみいただけます。

容量 10g/30g/50g/100g/250g/500g  
賞味期間 フレッシュタイプ:3ヶ月間/低温殺菌タイプ:6ヶ月間

## CAVIAR DE NEUVIC Selection BELUGA



ベルーガ

種類:オオチョウザメ

生産可能期間:11月~5月

世界中から厳選されたブルガリアの養殖場で、フランスと同様の生育環境を整えて育てたチョウザメからキャビアを生産し、フランスで小分けしてお届けします。

3mmを誇る真珠のような卵。キャビアの王様と称される逸品です。品格を感じるアモンドやミネラルの風味と、スムーズな舌触りをお楽しみいただけます。

容量 10g/30g/50g/100g/250g/500g  
賞味期間 フレッシュタイプ:3ヶ月間/低温殺菌タイプ:6ヶ月間

## CAVIAR BUTTER



キャビアバター

なめらかな食感のバターに新鮮なシベリアチョウザメのキャビアを練りこみました。繊細で心地よい風味です。バゲットなどと合わせて、また様々なお料理とも好相性です。

容量 50g  
賞味期間 3ヶ月間

## TRUFFLE BUTTER



NEW!

トリュフバター

ブルターニュ産バターに、世界的にも有名なペリゴール産の黒トリュフをふんだんに混ぜ合わせた香り高く、風味豊かな味わいです。トーストに塗っても、シーフードや肉料理などに合わせても相性が良く、幅広くお使いいただけます。

容量 45g  
賞味期間 4ヶ月間

## OSCIETRE



オシेटラ

種類:ロシアチョウザメ

約2.7mmの存在感のある卵。牡蠣やヘーゼルナッツを思わせる優雅な味わい。柔らかくクリーミーな舌触り、デリケートなミネラルの風味をお楽しみいただけます。

容量 10g/30g/50g/100g/250g/500g  
賞味期間 フレッシュタイプ:3ヶ月間/低温殺菌タイプ:6ヶ月間

## ORGANIC BROOK TROUT CAVIAR



オーガニック  
ブルックトラウト・キャビア

幻の淡水魚、オニル・シユバリエの卵。着色料不使用ですが美しい黄金色で、しっかりとした食感が特徴です。ミネラル感と、かすかなスモーキーさを持ったデリケートな味わい、EUでのオーガニック認証も取得しています。料理を華やかに仕上げます。

容量 50g  
賞味期間 6ヶ月間

## SEA SALT WITH DRIED CAVIAR



ドライキャビア入りソルト

フランスでも名高いブルターニュ地方のグランド塩田産の塩に、乾燥させたキャビアをブレンドしました。上品でミネラル感のある風味が、見事に料理を演出します。

容量 50g  
賞味期間 12ヶ月間

## ACCESSORIES アクセサリー



オン・ザ・ロックで、より贅沢に。

ロック用  
モールド(型)  
2個タイプ

容量 30g缶用/50g缶用  
※1個タイプ(10g缶用)もございます。

キャビア用  
ギフト  
ボックス

詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

EST. 1856

**Trikalinos**  
GREY MULLET  
**BOTTARGA**

**カラスミの常識を変える**  
エーゲ海のジュエリー

1856年、トリカリス兄弟がボラの卵からカラスミの製造を開始。以来150年以上経ち、4代目当主となった今も伝統を守り、最高品質の商品をお客様に提供し続けています。

ギリシャ産の大多数をトリカリス社が取り扱っておりますが、その証として、天然の蜜ろうにロゴ印が押してある物のみが本物のトリカリス社のカラスミです。

他製品とは一線を画した選ばれたものだけを市場にお届けしています。



トリカリスのカラスミは、市場に多く出回っている輸入品とは全く異なる柔らかくフレッシュなカラスミです。

フレッシュ感と栄養価を保つためにカラスミを天然の蜜ろうで覆い、デリケートな風味が保たれています。採卵してから最終出荷までわずか12日間しかかかっていません。

また、安価なボラではなく、エーゲ海を中心とした地中海で捕獲し厳選されたボラの卵だけを使用しています。

ウニを思わせるような深い味わいはギリシャの美食のジュエリーであり、その特有で繊細な味と香りから“ギリシャのキャビア”と呼ばれています。

**WHAT'S A BOTTARGA?**



地中海沿岸の国々では栄養分豊かな海塩を用いて保存食をつくる伝統が残っており、このボツタルガは5000年以上前に古代エジプトからギリシャに運ばれていました。(蜜ろうでコーティングする技術はすでにこの時代に発明されていました)

イタリア産とは全く異なり、軟度は日本産にやや似ていますが製造工程に日本酒や焼酎を使用する日本産に比べ、白ワインを使用するため独特な味、香り、風味を持ちます。



**NEW!**  
グレイ・ミュレ・ボツタルガ  
(ギリシャ産プレミアム・カラスミ)

パスタ、リゾット、フォアグラとミルフィーユ、カナッペ、ブルスケッタなど... 炙ってそのまま食べたり、削ったり、独特の食感と素材感を生かした食べ方に向いています。



容量 一腹 約230g  
¥オープン

容量 ハーフ 約115g  
¥オープン

◆不定買のため、価格はお問い合わせください

●記載は本体価格となります。

**AMBASSADOR**



左:世界有数のシェフ フェラン・アドリア氏  
右:ザフィリス・トリカリスCEO

フレンチを中心としたミシュランスターの巨匠たちが愛用し、素晴らしいメニューを提供しています。

フェラン・アドリア氏  
アラン・デュカス氏  
ジョアン・ロカ氏  
トーマス・ケラー氏  
ヒロキ・シズカイ氏 他

**PAIRING**

カラスミはワインとの相性と抜群です。すっきりしたドライなスパマンテや、上質なシャルドネ、ミネラルの風味を感じる白ワインがオススメです。



**NEW!**  
グレイ・ミュレ・ボツタルガ・パウダー  
(ギリシャ産プレミアム・カラスミ粉)

ホールのカラスミは柔らかく削るのが難しいので、その補完としても使用できます。わずか一つまみで普通の海鮮料理やリゾットを、ミシュランの星に値するほどの料理へと変えます。



容量 40g  
¥3,000

容量 250g  
¥13,000



# 標高1,000mのドロミテで造られる最高級パスタ

フェリチェッティは、1908年創立。

世界自然遺産にも登録されている、トレンティーノ=アルト・アディジェ州

プレダッツォに位置しています。

人口約5,000人、標高1,000mのドロミテ渓谷の中心で豊かな自然に囲まれ、高品質なパスタを製造しています。



左より、バオロ氏(製造責任者)、リカルド氏(社長)、ヴァレンティノ氏(会長)、ステファノ氏(ロジスティクス責任者)。現社長のリカルド氏はパスタ協会の会長も務める。

## フェリチェッティ3つのキーワード

### 1. 自然の恵み

フェリチェッティにとって、何物にも代え難く貴重な原材料、それは山々から届けられる清らかな水と空気です。ドロミテ渓谷の湧水は、イタリアソムリエ協会やガンベロロッソの公式ウォーターであり、ローマ法王も御用達、スルジーヴァの源泉でもあります。フェリチェッティのパスタはドロミテ渓谷の湧水を使って造られています。2009年、ドロミテ山群は世界自然遺産に登録されました。

### 2. パスタイオ(パスタ職人)の技術力

フェリチェッティが位置する標高1,000mのドロミテでは年間を通して気温が-10℃から30℃まで、湿度も30%から100%まで変化します。このような厳しい自然環境下で様々なニーズに応じたパスタ造りを行うためには、パスタイオ(パスタ職人)の長年の勘と経験が必須です。4つのラインナップであるモノグラノ、スペチャーレ・ガストロミア、フェリチェッティライン、そしてレ・スペチャリタは、パスタイオの技の集大成。また、シェフがパスタに合わせるのではなく、シェフが必要なパスタを選べる充実したバラエティもフェリチェッティの強みです。



### 3. 安定した品質

**①小麦粉**  
フェリチェッティが使用する小麦粉は、同じ価値観を持つ厳選された生産者から仕入れています。到着後すぐに品質確認が行われ、たんぱく質、グルテン量、色味が厳しく評価されます。基準を満たさないものは、即送り返されます。  
**②ダイス(押し型)の管理**  
消耗品のため、定期的にダイスのホール(穴)を全てチェックします。耐久時間はパスタの形状とダイスの素材(テフロンまたはブロンズ)により異なり、製造責任者がダイスひとつひとつを厳しく管理しています。  
**③クラック(ヒビ割れ)の防止**  
クラックの原因は、生地生成時、乾燥時、出荷時(船)が考えられます。生地生成時の小麦粉と水の同質化が完全でないとクラックの一因となります。また、乾燥時の生地の水分量もヒビの原因となるため、30分ごとにパスタの水分量を確認しています。輸出時はコンテナを船底に入れたり、ストップオーバーを極力減らすなどして、パスタへの影響を最小限に抑えています。



### フェリチェッティの商品ライン

フェリチェッティは、お料理のタイプやシェフのニーズに合わせて、様々な商品ラインをご用意しています。

MONOGRANO  
FELICETTI

モノグラノ  
ガストロノミー向け

Speciale Gastronomia

スペチャーレ・ガストロノミア  
業務店様向け

felicetti

フェリチェッティ・ライン  
外食チェーン様向け

Le Specialità

レ・スペチャリタ  
特に珍しいアイテム

# MONOGRANO FELICETTI

モノグラノは約50のミシュラン星獲得レストランで採用されています

フェリチェッティの最高峰ライン、モノグラノ。世界中のトップシェフがアンバサダーとして名を連ねており、数多くの名店で使用されています。

### モノグラノ アンバサダー・シェフ



ノルベルト・ニーデルコフラー 氏  
ザンクト・ウベルトゥス(3ツ星)  
トレンティーノ=アルト・アディジェ



ルカ・ファンティン 氏  
ブルガリ イル・リストラテ ルカ・ファンティン(1ツ星)  
東京



カルロ・クラッコ 氏  
クラッコ(1ツ星)  
ミラノ

### モノグラノを使用しているミシュラン星獲得レストラン

三ツ星

OTTO e MEZZO BOMBANA, ST. HUBERTUS RESTAURANT, QUINCE, OSTERIA FRANCESCANA

二ツ星

Caino Montemerano Ristorante, Miramonti | Altro, CASA PERBELLINI, il luogo di Aimo e Nadia

一ツ星

ALL'ORO RESTAURANT, ROMA, RISTORANTE BABBO, CASTELLO BRANCO, LOCANDA MARGON, Il Convivio, RAMA RISTORANTE, DAMINI, IL RIDOTTO RESTAURANT, POSTO, eden GARDEN EXPERIENCE, L'Impero RISTORANTE, amolo, POLY, BUCCHIANI RISTORANTE, EL PASANO RISTORANTE, MAGGIORANI, BVLGARI, IN VIAGGIO, L'IMBUTO, LA PINETA, LA TAVERNA, LIDO 84, Locanda Locatelli, RISTORANTE HONDA, MARCO MARTINI, DATILO, mama, la cucina di casa, OSTERIA, PASCUCCI AL PORTICCIULO, PENATI AL BARBETO, MATERIA, SAN MARTINO, SUD ristorante, COOK, l'ordigno, la cucina di casa, ICARO

一種類のセモリナ粉のみ使用。シェフをはじめ世界中の美食家を喜ばせる、特別なパスタ・シリーズです。モノグラノーは、ブロンズダイスのオーガニックパスタ。プロフェッショナル向けの商品です。香り高く、小麦の風味とパスタの食感を存分に楽しめます。

モノグラノー・シリーズ業務用 イメージ画像



マツ

デュラム小麦の力強さは、プーリアの最良の土地から生まれます。石焼パンやバター、竹といった香りが感じられるパスタで、再加熱にも適しています。

<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ スパゲッティ (箱入り)</p> <p>1.78mm</p> <p>No.1040305 [800075 5021055] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ スパゲッティ (業務用)</p> <p>No.1040300 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>8-10分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ フジローニ (箱入り)</p> <p>No.1040315 [800075 5021840] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ フジローニ (業務用)</p> <p>No.1040310 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>11-13分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ パケ (箱入り)</p> <p>No.1040325 [800075 5021833] 容量 500g 入数 12 ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ パケ (業務用)</p> <p>No.1040320 容量 5000g 入数 1 ¥オープン</p> <p>賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>11-13分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ コンキリオニ (箱入り)</p> <p>No.1040335 [800075 5021895] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ コンキリオニ (業務用)</p> <p>No.1040330 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>13-15分</b></p>
---	--	--	--

イル・カッペッリ

偉大なるイタリアの農業学者によって開発され、ラファエレ・カッペッリ上院議員へ捧げられたパスタ。ミルクのようなソフトな香り、フローラルでグリーンな風味があり、若干のミネラルを感じます。

※ラファエレ・カッペッリ氏(1848~1921)南イタリアの農地改革の第一人者。農業改革へ尽力したカッペッリ氏へのオマージュとして、ナザレーノ・ストランベッリが育種した品種がカッペッリ種です。

<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ スパゲッティ (箱入り)</p> <p>1.3mm</p> <p>No.1040405 [800075 5031030] ¥850</p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ スパゲッティ (業務用)</p> <p>No.1040400 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>5-7分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ イル・ヴァレンティノ (箱入り)</p> <p>2.4mm</p> <p>No.1040415 [800075 5031085] ¥850</p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ イル・ヴァレンティノ (業務用)</p> <p>No.1040410 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>15-17分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ リングイーネ (箱入り)</p> <p>W3mm</p> <p>No.1040425 [800075 5031528] ¥850</p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ リングイーネ (業務用)</p> <p>No.1040420 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>7-9分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ パコテ (箱入り)</p> <p>No.1040435 [800075 5311835] 容量 500g 入数 12 ¥850</p> <p>モノグラノー・イル・カッペッリ パコテ (業務用)</p> <p>No.1040430 容量 5000g 入数 1 ¥オープン</p> <p>賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>10-12分</b></p>
---	---	--	--

By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

マツ

MATTI



<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ エリケ (箱入り)</p> <p>No.1040505 [800075 5021727] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ エリケ (業務用)</p> <p>No.1040500 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>8-10分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ ペンネ・リッシェ (箱入り)</p> <p>No.1040515 [800075 5021857] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ ペンネ・リッシェ (業務用)</p> <p>No.1040510 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>11-13分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ ペンネ・リトルテ (箱入り)</p> <p>No.1040525 [800075 5021703] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ ペンネ・リトルテ (業務用)</p> <p>No.1040520 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>9-11分</b></p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ セダニ (箱入り)</p> <p>No.1040535 [800075 5021710] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ セダニ (業務用)</p> <p>No.1040530 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>9-11分</b></p>
---	--	---	---

<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ タリアテッレ・アッルウォヴォ (箱入り)</p> <p>No.1040545 [800075 5027910] 容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>7-9分</b></p> <p>¥1,500</p>	<p><b>NEW!</b></p> <p>モノグラノー・マツ スパゲッティ (箱入り)</p> <p>2.15mm</p> <p>No.1040555 [800075 5021079] ¥850</p> <p>モノグラノー・マツ スパゲッティ (業務用)</p> <p>No.1040550 ¥オープン</p> <p>容量 500g 入数 12 賞味期間 製造後36ヶ月</p> <p>ゆで時間 <b>12-14分</b></p>
--	--

# By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

## イル・カッペッリ

## IL CAPPELLI



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
スピラロッチェ (箱入り)  
No.1040605 [800075 5031580]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
スピラロッチェ (業務用)  
No.1040600  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 9-11分**



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
ペンネ・リガーテ (箱入り)  
No.1040615 [800075 5031696]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
ペンネ・リガーテ (業務用)  
No.1040610  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 9-11分**



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
ペンノーニ (箱入り)  
No.1040625 [800075 5031556]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
ペンノーニ (業務用)  
No.1040620  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 9-11分**



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
スパゲッティ (箱入り) **1.78mm**  
No.1040635 [800075 5031054]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
スパゲッティ (業務用)  
No.1040630  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 8-10分**



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
スパゲッティ (箱入り) **2.15mm**  
No.1040645 [800075 5031078]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
スパゲッティ (業務用)  
No.1040640  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 12-14分**



**NEW!**  
モノグラノ・イル・カッペッリ  
メツェ・マニケ (箱入り)  
No.1040655 [800075 5031542]  
¥900

モノグラノ・イル・カッペッリ  
メツェ・マニケ (業務用)  
No.1040650  
¥オープン

容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
**ゆで時間 9-11分**

# Speciale Gastronomia

スペチャーレ・ガストロノミア

デュラム小麦を使用した業務用パスタ。形状と厚みを最大限に生かした理想的な食感、どんな調理法にもぴったり。再加熱にも対応できるパスタです。



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
スパゲッティ **1.55mm**  
No.1040100 [800075 5319459]  
容量 1000g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550  
**ゆで時間 7-9分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
スパゲッティ **1.78mm**  
No.1040105 [800075 5319466]  
容量 1000g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550  
**ゆで時間 8-10分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
スパゲッティ **1.9mm**  
No.1040110 [800075 5319473]  
容量 1000g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550  
**ゆで時間 10-12分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
リングイーネ **W3mm**  
No.1040115 [800075 5319527]  
容量 1000g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550  
**ゆで時間 7-9分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
メツェ・ペンネ  
No.1040120 [800075 5319336]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 11-13分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
ペンネ・リガーテ  
No.1040125 [800075 5319299]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 10-12分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
エリーケ  
No.1040130 [800075 5319282]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 10-12分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
フィオッキ  
No.1040135 [800075 5311675]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 8-10分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
コラリーニ・リガティ・ルンギ  
No.1040140 [800075 5311132]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 8-10分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
リガティ  
No.1040145 [800075 5311422]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650  
**ゆで時間 10-12分**

●記載は本体価格となります。



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
セダニーニ

No.1040150 [800075 5319329]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**10-12分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
リガーティ

No.1040155 [800075 5319381]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**11-13分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
キオッチョレ

No.1040160 [800075 5311736]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**11-13分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
ニョケッティ・サルディ

No.1040180 [800075 5311200]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**10-12分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
トレッチーネ

No.1040185 [800075 5319732]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**6-8分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
ジェノヴェシーニ・リガーティ

No.1040190 [800075 5311255]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**9-11分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
オレッキエツェ

No.1040165 [800075 5319664]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**11-13分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
コンキリエ

No.1040170 [800075 5319428]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**12-14分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
メツェ・マニケ

No.1040175 [800075 5319404]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
**12-14分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
タリアテッレ・アッルウオヴォ

No.1040195 [800075 5317905]  
容量 500g  
入数 6  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥720

ゆで時間  
**9-11分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
パッパルデッレ・アッルウオヴォ

No.1040200 [800075 5317943]  
容量 500g  
入数 6  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥720

ゆで時間  
**9-11分**



**NEW!**  
スペチャーレ・ガストロノミア  
タリオリーニ・アッルウオヴォ

No.1040205 [800075 5317929]  
容量 500g  
入数 6  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥720

ゆで時間  
**9-11分**



フェリチェッティ・ライン

セモリナ粉を使用した豊富なバラエティ。10タイプあるセモリナを使用し、100以上の商品を製造しています。その中から、厳選された6アイテムをご紹介します。



NEW!

フェリチェッティ・ライン  
スパゲッティーニ

1.55mm

No.1040000 [800075 5070459]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
5~7分



NEW!

フェリチェッティ・ライン  
スパゲッティ

1.78mm

No.1040010 [800075 5070466]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
8~10分



NEW!

フェリチェッティ・ライン  
スパゲットーニ

1.9mm

No.1040020 [800075 5070473]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
9~11分



NEW!

フェリチェッティ・  
ライン  
ペンネ・  
リガーテ



No.1040030 [800075 5070305]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
10~12分



NEW!

フェリチェッティ・  
ライン  
ペンニーネ・  
リガーテ



No.1040035 [800075 5070299]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
10~12分



NEW!

フェリチェッティ・  
ライン  
メツツェ・  
ペンネ



No.1040040 [800075 5070336]  
容量 5000g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
11~13分



Le Specialità  
レ・スペチャリタ

厳選されたデュラム小麦に、フェリチェッティのひらめきをブレンドしたシリーズ。小麦粉の風味とイカスキの独特な味わいを楽しめる、2アイテムをご紹介します。



NEW!

レ・スペチャリタ グラノ・ドゥーロ・  
ネロ・ディ・セツピア コンキリエ



No.1040700 [800075 5008421]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥950

ゆで時間  
11~13分



NEW!

レ・スペチャリタ グラノ・ドゥーロ・  
ネロ・ディ・セツピア スパゲッティ

1.78mm

No.1040705 [800075 5008469]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥950

ゆで時間  
10~12分



ソル・レオーネビオは、食のおいしさにこだわったイタリアン・ブランドです。

おいしさを通して、すこやかな食生活をサポートする、人と環境にやさしい食のあり方としてオーガニック食品を提案します。全ての商品に低温調理法を導入し、原料にストレスを与えない、素材本来の味わいを楽しめる商品を提供しています。

## 品質へのこだわり

ソル・レオーネビオの品質管理は土づくりから始まります。原料の栽培に適した土地を厳選し、生産者と密なコミュニケーションを取ることで、最良の状態での栽培、収穫した有機原料を使用しています。

## 伝統的な製法へのこだわり

ソル・レオーネビオの商品は、食材本来のおいしさと栄養を損なわないように、できるだけ手を加えないことを基本としています。古くから伝わる製法で、丁寧に作る。素材の食感や風味を楽しめるよう、少量生産にこだわり、ひとつひとつ心を込めて作っています。

## 自然との調和

工業型農業は、農薬や化学肥料を使用することで、著しく生産性を向上させましたが、結果、土地の疲弊、水質汚染による環境の悪化などの問題が世界各国で起きています。ソル・レオーネビオの商品は、「自然と調和し、持続可能な方法で、食べ物を育てて食べる」ことを目指し、有機農法による自然の力で育てられた食材を使用しています。



# ソル・レオーネビオ プレミアム

「おいしさに一切の妥協をしない」をコンセプトに、イタリア各地で古くから伝わる食材や製法にこだわり、最高級の品質と味を追求したラインナップです。

## 数千年前のメソポタミアで栽培が始まった古代小麦

収穫率が低く、近代農法ではほとんど栽培されなくなりましたが、近年ではその独特な風味や栄養価が見直されている小麦の原種です。

**品種改良、  
遺伝子操作は一切なし**

**限定地域のみで  
栽培される土着品種**

収穫量の少なから、高い希少価値があり、少数の農家によって丁寧に育てられています。



## クラシック・パスタ

## PASTA CLASSICA



### Grano Khorasan / ホラーサーン小麦

メソポタミア文明の時代からイラン東部で栽培されていた古代小麦。小麦本来の風味が強く、野菜を使った軽いトマトソースがおすすめです。



**オーガニック ブロンズダイス・  
ペネ・リガート  
(ホラーサーン小麦)**

No.1945417 [7640164 487052]  
容量 350g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **13-14分**  
¥600



**オーガニック ブロンズダイス・  
フジリ  
(ホラーサーン小麦)**

No.1945418 [7640164 487069]  
容量 350g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **12-13分**  
¥600



**オーガニック ブロンズダイス・  
スパゲッティ  
(ホラーサーン小麦)** **1.9mm**

No.1945412 [7640164 480770]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **12-13分**  
¥800

## 各州を代表する古代品種を使用

人工的な改良をしていない有機栽培の希少な地品種を使用しています。

## 昔ながらの味わいを大切に製造方法

伝統的なブロンズダイス製法を使用。さらに低温長時間乾燥(形状により48~55℃で16~28時間)することで小麦の味わいを最大限に引き出しました。

## 各地方に伝わる伝統的なパスタ形状

各地方に伝わるパスタ形状を用いた本物の郷土料理の味を提案します。



## リージョナル・パスタ

## PASTA REGIONALE



**オーガニックブロンズダイス・  
パッパルデッレ・トスカーナ  
(全粒粉ヴェルナ小麦)**  
w10.9mm

トスカーナ地方を代表するパッパルデッレを古代より伝統的にトスカーナ州で栽培されているヴェルナ小麦で作りました。

乾燥温度55℃/乾燥時間18h  
No.1945840 [7640164 486857]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **9分**  
¥800



**オーガニックブロンズダイス・  
フェットゥチーネ・ラツィオ  
(全粒粉モノッコ小麦)**  
w4.8mm

モノッコ(一粒小麦)の起源は一万年以上前の古代に遡ります。表面のザラザラしたフェットゥチーネです。

乾燥温度55℃/乾燥時間18h  
No.1945850 [7640164 486864]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **8分**  
¥800



**オーガニックブロンズダイス・  
スパゲットーニ・シチリア  
(ティミリア小麦)**  
2.1mm

シチリア州で何世代にも渡って栽培されている古代デュラム小麦ティミリアを使用。

乾燥温度55℃/乾燥時間27h  
No.1945860 [7640164 486819]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **12-13分**  
¥800



**オーガニックブロンズダイス・  
スパゲッティ・アッラ・キッタラ  
アブルッツォ(カッペリ小麦)**  
2.0mm

ギター(キッタラ)のような細い弦を張って作られていたことに由来し、断面が四角いのが特徴です。

乾燥温度55℃/乾燥時間27h  
No.1945870 [7640164 486826]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **13-14分**  
¥800



**オーガニック  
ブロンズダイス・  
リングイーネ・リグーリア  
(カッペリ小麦)**  
w2.8mm

リグーリア州を代表するリングイーネを味わい深いカッペリ小麦で作りました。伝統的なリグーリア州のソースに合わせて。

乾燥温度55℃/乾燥時間28h  
No.1945880 [7640164 486833]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **10-11分**  
¥800



**オーガニック  
ブロンズダイス・  
オレッキエッテ・プーリア  
(サラゴッラ小麦)**

素朴な味わいのサラゴッラ小麦で、プーリア州を代表するパスタ、オレッキエッテを作りました。

乾燥温度48℃/乾燥時間18h  
No.1945890 [7640164 486871]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **9-10分**  
¥800



**オーガニック  
ブロンズダイス・  
ディタリーニ・  
リガート・マルケ  
(ホラーサーン小麦)**

ホラーサーン小麦は、メソポタミアに起源をもつとても古い品種。豆類とあわせた料理によく合います。

乾燥温度50℃/乾燥時間16h  
No.1945900 [7640164 486888]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
ゆで時間 **10-11分**  
¥800

●記載は本体価格となります。

### 肉類不使用

肉を使わず、有機野菜のみで作りました。野菜の凝縮された旨味をお楽しみいただけます。

### 厳選した良質な有機トマトを使用

完熟トマトを使用し、じっくり丁寧に煮込んでいるため、野菜の自然な甘みとコクが生きています。

### 伝統的なイタリアの家庭料理の味にこだわりました

ソースを温め、パスタと和えるだけで本場のイタリアンパスタに仕上がります。



## リージョナル・パスタソース **SUGHI REGIONAL**

イタリアの各地方を代表する食材を使い、「ラグーソース」のような濃厚な味わいと食感にこだわったパスタソースです。



### オーガニックパスタソース・ローマ

イタリアの首都ローマの家庭料理をコンセプトにしました。イタリア産完熟トマトと白ワインをベースに、アーティチョークの食感を楽しくするように仕上げました。

No.1945124 [7640164 487724]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



### オーガニックパスタソース・シチリア

南部シチリア島の家庭料理をコンセプトにしました。イタリア産完熟トマトをベースに、ナス、ズッキーニ、パプリカの食感を楽しくするように仕上げました。

No.1945125 [7640164 487748]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



### オーガニックパスタソース・ポルトフィーノ

北部リグーリア州の海辺の街ポルトフィーノの家庭料理をコンセプトにしました。イタリア産完熟トマトをベースに、パジル、カシューナッツ、ドライトマトで風味良く仕上げました。

No.1945126 [7640164 487731]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



### オーガニックパスタソース・カラブリア

唐辛子を使った料理が有名な南部カラブリア州。イタリア産完熟トマトと唐辛子をベースに、パプリカやうすら豆の食感を楽しくするように仕上げました。

No.1945127 [7640164 487755]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



### オーガニックパスタソース・ピエモンテ

美食で有名な北部ピエモンテ州。イタリア産完熟トマトをベースに、ボルチーニ茸やマッシュルームで風味豊かに仕上げました。

No.1945128 [7640164 487762]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



### オーガニックパスタソース・トスカーナ

トスカーナ州の家庭料理をコンセプトにしました。イタリア産完熟トマトをベースに、マッシュルームと赤レンズ豆を加え、マイルドな味わいに仕上げました。

No.1945129 [7640164 487083]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550

### 簡単調理で本格的なリゾットに

必要な材料は水、ワイン、オリーブオイルの3つだけ。お湯を注いで15~16分間煮るだけで本格的な仕上がります。お好みでバターや削ったパルメザンチーズを加えても。

### こだわりのレシピ

イタリア各地方の伝統的なレシピをベースに、素材本来の味をいかしたシンプルで洗練された味わいです。

### 厳選されたオーガニック食材を贅沢に使用

リゾットに最適と言われるカルナローリ米と有機野菜をたっぷり使用。低温調理でじっくり煮込み、有機野菜の旨味を引き出したスープを使用しています。



## リージョナル・リゾット **RISOTTI REGIONAL**

### オーガニック・リゾット ピエモンテ

ピエモンテ州の特産品であるボルチーニ茸を贅沢に使った香り高い味わいです。

No.1945915 [7640164 487403]  
容量 170g  
入数 10  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥850



### オーガニック・リゾット カンパニア

カンパニア州で伝統的に使われるトマトに香り高いパジルを加えました。洗練されたシンプルな味わいです。

No.1945940 [7640164 487373]  
容量 180g  
入数 10  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥850



## By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

### リージョナル・リゾット

### オーガニック・リゾット シチリア

シチリア州の特産品であるオレンジとレモンのフルーティーな香りに、アーモンドがアクセントとなった、エレガントな味わいのリゾットです。

No.1945925 [7640164 487410]  
容量 170g  
入数 10  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥850



### オーガニック・カルナローリ米

### オーガニック・ カルナローリ米

カルナローリ米は、粘りが少なく長時間アルデンテの状態を保つためリゾットに最適。大きな粒が特徴で、ふっくらとしたマイルドな味わい。野菜をはじめ、肉や魚介などあらゆる食材と合わせて本格的なイタリアンリゾットをお楽しみいただけます。

No.1945910 [7640164 487434]  
容量 250g  
入数 10  
¥950



**有機認定&D.O.P.認定の希少なオリーブオイル**

- シチリア州で有機栽培されたオリーブから作られる、D.O.P.認定の希少なオリーブオイルです。
- 有機栽培された新鮮なオリーブを収穫後12時間以内に圧搾しているため、一番搾りの濃厚で香り高い味わいをお楽しみいただけます。
- D.O.P.製品は、生産地、原料、製法などが厳しく管理されているため、その土地ならではの風味や特徴があります。



**オーガニック エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル D.O.P. ヴァッリ・トラパネージ**

オリーブオイルの産地として知られるシチリア州トラパネで作られる、D.O.P.認定のオーガニック・オリーブオイル。スパイスでハーブのような香りと、アーモンドやグリーントマトを思わせるフルーティでバランスの良い味わいです。魚料理やプルスケッタ、サラダにおすすめです。



シチリア州限定生産

No.1945504 [7640164 481166]  
容量 229g(250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後19ヶ月  
¥1,300

No.1945503 [7640164 480923]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後19ヶ月  
¥2,300



※テイステイング・スケールは、メーカーの評価結果に基づくものです。

**原料から製法まで「品質」にこだわりました**

- バルサミコ酢の本場、エミリア・ロマーニャ州モデナで、木樽を使って熟成させる伝統的な製法で作られたバルサミコ酢です。
- 粉砕したぶどう果汁を約1日かけて濃縮し、自然な甘みと色合いを引き出します。
- 1980年代にいち早くバイオダイナミック農法を導入し、健康な土づくりに取り組んでいます。



**オーガニック バルサミコ酢 レッドラベル**

最低熟成期間 18ヶ月

甘味がありながらも、さっぱりとした味わいで、サラダやパスタなど普段使いにおすすめです。

No.1945301 [7640164 480190]  
容量 250ml  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,400



**オーガニック バルサミコ酢 ゴールドラベル**

最低熟成期間 8年

濃厚で香り高く、サラダやパスタ、肉やチーズにおすすめです。

No.1945302 [7640164 480183]  
容量 250ml  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥4,000



**豆 本来の魅力をお楽しみください**

- 有機栽培した豆を最良の状態 で収穫し、枝つきのまま天日干ししています。時間をかけて乾燥させることで、しわ・裂皮・割れなどを防いでいます。
- 裂皮や割れない豆は煮崩れしにくく、豆本来の味と食感をお楽しみいただけます。
- にんじん、玉ねぎ、セロリなどの香味野菜を使ったスープで煮ています。スープは、だしとしてシチューや煮込み料理にもお使いいただけます。



**オーガニックひよこ豆**

No.1945205 [7640164 480312]  
容量 360g  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥700



**オーガニックレンズ豆**

No.1945206 [7640164 480329]  
容量 360g  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥750



**オーガニック白いんげん豆**

No.1945207 [7640164 480343]  
容量 360g  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥850



**オーガニックボルロッチィ豆**

No.1945208 [7640164 481922]  
容量 360g  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥850

**非加熱の生はちみつ**

熱処理は一切行わず、巣枠をゆっくり回転させて集めたはちみつを低温抽出しています。

**最小限のろ過加工**

ろ過加工で栄養分まで取り除いてしまわないよう、集めたはちみつに表面に浮いた蜜ロウの破片を除去するだけで瓶詰めしています。

**花の開花時期に合わせた移動養蜂**

旬の花の特徴が活かされた、はちみつ本来の自然な風味が味わえます。



EUオーガニック 認証品

はちみつは日本標準商品分類上は畜産食品ですが、みつばちが有機畜産物の対象外であることから、はちみつは有機JASの格付の対象とはなりません。ただし、商品に「有機」や「オーガニック」と表示することができます。



**オーガニック ひまわりはちみつ**

採取時期: 7・8月

イタリア中部マルケ州とモリーゼ州で採れたひまわりの花のはちみつ。濃厚な味わいで、かすかな酸味があります。パンケーキやヨーグルトにおすすめです。

No.1945605 [7640164 481845]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,800



**オーガニック アカシアはちみつ**

採取時期: 5月

イタリア北部ピエモンテ州と中部アブルツォ州で採れたアカシアの花のはちみつ。やさしい味わいで、すっきりとした後味が特徴です。あらゆる料理や飲み物におすすめです。

No.1945606 [7640164 805580]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,500



**オーガニック 柑橘はちみつ**

採取時期: 4・5月

イタリア南部カラブリア州とプリア州で採れた柑橘類の花のはちみつ。豊かな柑橘類の風味ながら、さっぱりとした味わいです。紅茶やヨーグルトにおすすめです。

No.1945607 [7640164 806020]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,800



**オーガニック マロンはちみつ**

採取時期: 6・7月

イタリア南部カラブリア州、中部アブルツォ州、北部ピエモンテ州で採れた栗の花のはちみつ。濃厚な香りや味わい、心地よい苦みがあります。焼き菓子の隠し味や濃厚なチーズにおすすめです。

No.1945608 [7640164 805962]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,800



**オーガニック 百花はちみつ**

採取時期: 7月

イタリア中部アブルツォ州とマルケ州で採れた色々な花のはちみつ。フローラルな香りと力強い味わいながら、すっきりとした後味です。トーストやヨーグルトのほか、フルーツサラダやブルーチーズにもおすすめです。

No.1945610 [7640164 481951]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,800



**オーガニック スッラはちみつ**

採取時期: 5・6月

イタリア中部モリーゼ州とアブルツォ州で採れたフレンチハニーサクルの花のはちみつ。力強い香りとフルーティで、すっきりとした心地よい味わいです。トーストやフルーツサラダのほか、飲み物や料理のソースにもおすすめです。

No.1945611 [7640164 481975]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,000



**オーガニック さくらはちみつ**

採取時期: 4・5月

イタリア南部プリア州で採れたさくらの花のはちみつ。さくらやアーモンドの風味があります。紅茶やトースト、ヨーグルトにおすすめです。

No.1945612 [7640164 488974]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,200



**オーガニック コリアンダーはちみつ**

採取時期: 6月

イタリア中部モリーゼ州で採れたコリアンダーの花のはちみつ。独特な風味とシャープな香りがあります。紅茶やトースト、アジアやエスニック料理におすすめです。

No.1945613 [7640164 805726]  
容量 250g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,000

●記載は本体価格となります。

## 100%果実で作られています

原料の有機果物と、りんごピューレ、濃縮りんご果汁のみを贅沢に使用しています。



## 砂糖・ペクチン無添加

砂糖を足していないので、果実由来の甘さと風味を堪能いただけます。ゲル化する(固める)ためのペクチンも無添加のため、通常のジャムより多くの果実を使用しています。

## 真空加熱で加熱を最小限に

加熱を最小限(約60℃)に抑えることで、果実本来の栄養価や味、果実感が損なわれず、濃厚な味わいです。



オーガニック  
フルーツブレッド  
ストロベリー

No.1945141 [7640164 489124]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650



オーガニック  
フルーツブレッド  
ブルーベリー

No.1945142 [7640164 489131]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650



オーガニック  
フルーツブレッド  
アプリコット

No.1945143 [7640164 489148]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ジャム類品質表示基準(消費者庁)でジャム類は「果実、野菜または花卉を砂糖類、糖アルコールまたははちみつとともにゼリー化するように加熱したもの」としています。ソル・レオーネビオは砂糖類不使用のため、ジャムではなく、フルーツブレッドという商品名を採用しています。



オーガニック  
フルーツブレッド  
ラズベリー

No.1945144 [7640164 489162]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650



オーガニック  
フルーツブレッド  
ミックスベリー

No.1945145 [7640164 489155]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650



オーガニック  
フルーツブレッド  
プルーン

No.1945146 [7640164 487076]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650



オーガニック  
フルーツブレッド  
ピーチ

No.1945147 [7640164 489117]  
容量 220g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

## ソル・レオーネビオ ギフトセットのご提案

お中元やお歳暮、内祝いなど大切な方への贈り物に、こだわりのオーガニック製品の詰め合わせができるギフトボックスをご用意しております。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

### オリジナルギフトボックス

2種類の専用箱に、お好みのアソートでギフトセットをお作りいただけます。

バルサミコ酢&オリーブオイル専用箱  
●ボックスサイズ:293×135×60mm



バルサミコ酢&オリーブオイルギフトセット

パスタ&パスタソース専用箱  
●ボックスサイズ:335×200×75mm



パスタ&パスタソースギフトセット

※画像はイメージです。



**SOLLEONE**  
Bio

## ソル・レオーネビオ キッズライン

子どもに食べることの「おいしさ」、「楽しさ」、「大切さ」を伝え、食を育むことをコンセプトにしたラインナップです。



野菜入り オーガニック パスタソース

ナス、ズッキーニ、にんじんなどの野菜のおいしさと、フレッシュなトマトの味わいにこだわったパスタソースです。

No.1945138 [7640164 488769]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398



香味野菜入り オーガニック パスタソース

にんじん、玉ねぎ、セロリを炒め、野菜の風味とフレッシュなトマトの味わいにこだわった基本のパスタソースです。

No.1945139 [7640164 488783]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398



# ソル・レオーネビオ レッドラベル

「すべてのひとにオーガニックを」をコンセプトに、毎日お使いいただけるお求めやすさとおいしさにこだわったラインナップです。



## トマト

## POMODORI

**ブリックス 約 6~7** トマトの産地として知られる、イタリア南部で有機栽培された完熟トマトを使用しています。トマト本来のフレッシュな風味と濃縮感があります。  
※トマトの収穫年や収穫時期により、ブリックスが変動する場合があります。あらかじめご了承ください。

### オーガニック・ダイストマト

No.1202194 [7640164 480558]  
容量 400g  
入数 24  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥280



### オーガニック・ホールトマト

No.1202192 [7640164 480596]  
容量 2550g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



## バルサミコ酢

**NEW!**

### オーガニック・アチエート・バルサミコ・ディ・モデナ

バルサミコ酢の本場、エミリア・ロマーニャ州モデナ産。オーガニック・バイオダイナミック農法で栽培された100%イタリア産のブドウを使用し、特にサラダや野菜料理によく合います。

No.1945305 [7640164 489070]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥860



## オリーブオイル

有機オリーブ100%使用。収穫後すぐにコールドエクストラクション(低温で搾油)された香り高いオリーブオイルです。ややスパイシーな風味が果実の甘い香りや青草の香りを引き立てます。日常のお料理に合わせてお使いください。



**NEW!**

### オーガニック・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1945530 [7640164 489056]  
容量 229g (250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥1,000



**NEW!**

### オーガニック・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1945531 [7640164 489063]  
容量 458g (500ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥1,600



## パスタソース

## SUGHI

有機栽培されたイタリア産のトマトをベースに、シンプルなおいしさにこだわったパスタソースです。そのままパスタとあえたり、肉や魚のソース、煮込み料理やシチューにもお使いいただけます。



**Renewal**

### オーガニックパスタソース・アラビアータ

赤唐辛子のピリッとした辛さがきいたパスタソースです。

No.1945131 [7640164 488691]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398



**Renewal**

### オーガニックパスタソース・ナス入り

ナスのやわらかな食感が楽しめるパスタソースです。

No.1945132 [7640164 488707]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398



**Renewal**

### オーガニックパスタソース・バジル入り

バジルの風味がきいた、さわやかな味わいのパスタソースです。

No.1945133 [7640164 488714]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398



**Renewal**

### オーガニックパスタソース・オリーブ入り

オリーブのkokをいかした、シンプルな味わいのパスタソースです。

No.1945134 [7640164 488721]  
容量 290g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥398

## パスタ

## PASTA

有機デュラム小麦を100%使用しています。伝統的なブロンズダイス製法でざらついた表面に仕上げ、ソースとからみやすくなりました。



### オーガニック・ブロンズダイス・スパゲッティ No.5 1.65mm

No.1008266 [7640164 480541]  
容量 500g  
入数 24  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥400

ゆで時間 8分



イタリアで有機栽培されたデュラム小麦を使用。52~60℃の低温でゆっくり乾燥させるため、小麦本来の風味と香りが生きています。伝統的なブロンズダイス製法でざらついた表面に仕上げ、ソースとからみやすくなりました。



### オーガニック・ブロンズダイス・スパゲッティ 1.55mm

No.1945435 [7640164 488547]  
容量 350g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥350

ゆで時間 9分



### オーガニック・ブロンズダイス・スパゲッティ 2.0mm

No.1945440 [7640164 488561]  
容量 350g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥350

ゆで時間 13分



### オーガニック・ブロンズダイス・タリアテッレ w4.7mm

No.1945445 [7640164 488615]  
容量 250g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥350

ゆで時間 9分



### オーガニック・ブロンズダイス・ペンネ・リガータ

No.1945450 [7640164 488585]  
容量 250g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥300

ゆで時間 11分



### オーガニック・ブロンズダイス・フジリ

No.1945455 [7640164 488592]  
容量 250g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥300

ゆで時間 9分



### オーガニック・ブロンズダイス・ファルファッレ

No.1945460 [7640164 488608]  
容量 250g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥300

ゆで時間 11分



### オーガニック・ブロンズダイス・全粒粉ペンネ・リガータ

No.1945465 [7640164 488578]  
容量 250g  
入数 20  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥300

ゆで時間 12分

●記載は本体価格となります。



# ソル・レオーネ

本場イタリアの“素材”“味”“品質”にこだわり、トマトやオリーブオイル、パスタなどの基本食材から、冷凍チーズなど利便性の高い食品まで、幅広く取り揃えたカジュアル・ラインナップです。

## 本場で作られるアルデンテな食感のパスタ

ソースとの相性や料理の目的に合わせた、充実のラインナップ。

乾燥パスタ発祥の地カンパーニアで、良質なデュラム小麦を使用し、本場の味と食感にこだわって作られています。



### 乾燥パスタ発祥の地として知られるカンパーニアで作られています

カンパーニアは、州都「ナポリ」と乾燥パスタ発祥の地「グラニャーノ」を有するイタリア南部の州です。地中海の太陽の強い日差しとティレニア海から吹く海風は、パスタを乾燥するための理想的な条件とされ、カンパーニアは乾燥パスタの一大生産地として発展しました。今では世界中で愛されている乾燥パスタの歴史は、こうしてカンパーニアから始まりました。

### 業務用 プロ御用達。ダブルクッキング(2度ゆで)でもアルデンテなゆで上がり。



**スパゲッティ No.3**  
No.1008258 [4980434 360139]  
容量 5000g  
入数 3  
ゆで時間 **5分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

**スパゲッティ No.5**  
No.1008259 [4980434 360115]  
容量 5000g  
入数 3  
ゆで時間 **7分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

**スパゲッティ No.7**  
No.1008107 [4980434 360153]  
容量 5000g  
入数 3  
ゆで時間 **9分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

### スターパスタ

お子様向けのお弁当用にも最適な、見た目にも楽しめる星型のパスタです。

**No.1008125**  
容量 5000g  
入数 3  
ゆで時間 **10分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



### 小売用 そのままソースとあえたり、サラダやスープにも。色々選べる家庭用サイズ。



**カペッリーニ No.1**  
No.1008251 [4980434 360160]  
容量 500g  
入数 24  
ゆで時間 **5分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥280

**スパゲッティ No.3**  
No.1008130 [4980434 360177]  
容量 500g  
入数 24  
ゆで時間 **5分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥280

**スパゲッティ No.5**  
No.1008253 [4980434 360108]  
容量 500g  
入数 24  
ゆで時間 **9分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥280



**リングイーネ**  
No.1008254 [4980434 360184]  
容量 500g  
入数 24  
ゆで時間 **8分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥280



### ペネ・リガーテ

**No.1008267 [4980434 360191]**  
容量 250g  
入数 20  
ゆで時間 **9分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥195



### フジッリ

**No.1008268 [4980434 360207]**  
容量 250g  
入数 20  
ゆで時間 **9分**  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥195

## リゾットに最適な「お米の王様」!

粘りが少なくアルデンテの状態を長く保つため、リゾットに最適。



### 業務用

**NEW!**  
**カルナローリ米**  
No.1945913 [4980434 889722]  
容量 1000g  
入数 6  
¥オープン

### 小売用

**NEW!**  
**カルナローリ米**  
No.1945914 [4980434 889722]  
容量 1000g  
入数 6  
¥1,900



## シンプルでおいしい家庭のパスタソース

本場の味を家庭で手軽に楽しんでいただくため、イタリアのオリジナルレシピで作りました。その味わいと手軽さで多くのファンに愛されています。パスタだけでなく、様々なお料理にもお使いいただけます。



**Renewal**  
**トマトソース・バジリコ&ガーリック**

添加物を一切使わず、豊かなバジルとガーリックの味をいかした、ナチュラルな味わいのパスタソースです。

**No.1300420 [4980434 330309]**  
容量 300g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥298



**Renewal**  
**トマトソース・ペペロンチーノ**

添加物を一切使わず、赤唐辛子を効かせた本格的な辛さのパスタソースです。

**No.1300421 [4980434 330316]**  
容量 300g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥298



**Renewal**  
**ボロネーゼソース**

挽き肉と野菜のおいしさをいかした、本格的なボロネーゼソース。パスタソースの定番です。

**No.1300422 [4980434 330286]**  
容量 300g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥298



**Renewal**  
**トマトソース・ナチュラル**

添加物を一切使わず、野菜のおいしさをいかした、やさしい味わいのパスタソースです。

**No.1300423 [4980434 330293]**  
容量 300g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥298

### レシピつき

パンツェッタ 貴久子さんの簡単イタリアン・レシピがついています。

**パンツェッタ 貴久子 Panzetta Kikuko**  
イタリア家庭料理教室「ラ・タータ」主宰  
/翻訳家

2000年にイタリアヴェローナ市から、イタリア文化に貢献した女性として、ジュリエッタ賞を贈られる。イタリア家庭料理教室「ラ・タータ」を企画主宰。イタリア語の翻訳活動も行っている。タレントのパンツェッタ・ジローラモ氏夫人。



### バジルソース

イタリア産バジルとグラナ・パダーノ・チーズ、ペコリーノ・ロマーノ・チーズを使用。パスタにからみやすい、風味豊かなバジルソースです。

**No.1300424 [4980434 330231]**  
容量 190g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥498



### カルボナーラソース

卵、ペコリーノ・ロマーノ・チーズ、グラナ・パダーノ・チーズを使ったコクのある、なめらかなカルボナーラソースです。

**No.1300430 [4980434 888589]**  
容量 190g  
入数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥398

### 肉料理やグラタンのソースに!



### 具を加えてボリュームアップ!



テトラパック商品もあります。36ページをご覧ください。

SOLLEONE ソル・レオーネ

SOLLEONE ソル・レオーネ

## 品質と使いやすさにこだわった業務用オリーブオイル

ペットボトルを採用し、軽量化を実現。

オリーブオイルの質にもこだわった、プロ仕様のラインナップです。

### PETボトルの特徴

#### 安定した品質

- 缶タイプと同様の賞味期間を保証。
- オイルの退色を防ぐ深緑色の容器を使用。

#### 優れたコストパフォーマンス

- 缶タイプに比べて同品質、低価格を実現。

#### 使いやすさ

- 缶タイプに比べて注ぎ口が大きく軽量のため、取り扱いが容易。
- 使用後の容器は簡単に潰せるため、ゴミの量を低減。
- 錆びないため、衛生的。



#### エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

厳選した、良質な一番搾りのオリーブオイル。豊かな風味と香り特徴。パスタ、ドレッシング、肉・魚料理の仕上げなどに最適です。

No.1352282 [4980434 700072]  
 容量 2748g(3000ml)  
 入数 4  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥オープン

※テイスティング・スケールは、メーカーの評価結果に基づくものです。



#### ピュア・オリーブオイル

マイルドな風味が特徴のオリーブオイル。揚げ物や炒め物などの加熱調理に最適です。

No.1352182 [4980434 700089]  
 容量 2748g(3000ml)  
 入数 4  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥オープン

## 品質とシンプルなおいしさにこだわったオイルです

風味豊かなオリーブオイルから、さっぱりした味わいのグレープシード・オイルまで

毎日使えるシンプルでおいしい、良質なオイルにこだわりました。

### エキストラ・ヴァージン OILIO EXTRA VERGINE D'OLIO

#### オリーブオイルの風味を極めました

- ハーブのような風味と心地よい苦みを持つエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。
- オイルの退色を防ぐため、遮光性に優れた深緑色のボトルを使用しています。



エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1352226 [4980434 340322]  
 容量 229g(250ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥580



エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1352256 [4980434 340339]  
 容量 458g(500ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥850



エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1352267 [4980434 889340]  
 容量 916g(1000ml)  
 入数 6  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥1,700



エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1352270 [4980434 889296]  
 容量 1832g(2000ml)  
 入数 6  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥オープン



※テイスティング・スケールは、メーカーの評価結果に基づくものです。

### ピュア

あっさりした風味で、炒め物や揚げ物など加熱調理におすすめです。



#### ピュア・オリーブオイル

No.1352126 [4980434 340292]  
 容量 229g(250ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥550



#### ピュア・オリーブオイル

No.1352156 [4980434 340308]  
 容量 458g(500ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥800



#### ピュア・オリーブオイル

No.1352167 [4980434 889357]  
 容量 916g(1000ml)  
 入数 6  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥1,600



### フレーバー AROMATIZZATO

3種類のフレーバーが楽しめる、風味豊かなエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。

#### バジル・フレーバー・オリーブオイル

No.1355015 [4980434 340452]  
 容量 229g(250ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥950



#### ガーリック・フレーバー・オリーブオイル

No.1355016 [4980434 340469]  
 容量 229g(250ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥950



#### ガーリック&チリ・フレーバー・オリーブオイル

No.1355017 [4980434 340476]  
 容量 229g(250ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥950



### グレープシード・オイル

ぶどうの種を搾って作られるオイル。軽やかでクセがなく、素材の味を引き立てます。

#### グレープシード・オイル

ビタミンEなどの成分を含み、さっぱりした味と酸化しにくいのが特徴です。ドレッシングや炒め物、揚げ物などのお料理だけでなく、ケーキやお菓子作りにもお使いいただけます。

No.1370102 [4980434 340506]  
 容量 462g(500ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ￥780



●記載は本体価格となります。

## トマトのあらゆるニーズを強力にサポートします

ソル・レオーネのトマトは、イタリア産の完熟トマトを使用。

コストパフォーマンスの高い商品から付加価値の高いエコ・タイプ商品まで、あらゆるニーズに応えます。

### ポルパ

包材にアセプティックバッグを採用し、軽量化と使いやすさを追及した画期的な製品です。

トマト本来のフレッシュ感があり、様々な料理への応用が可能です。

## POLPA

#### 業務用トマトの決定版！ポルパが選ばれる4つの理由

**画期的な軽量化** アセプティックバッグは、フラットタイプを採用。ダンボールケースに収納し、画期的な軽量化を図っています。

**調理時間を短縮** 従来の缶入り「ホールトマト」製品と比べて、開封作業や下ごしらえにかかる時間を大幅に短縮できます。

**フレッシュな味わい** 従来の缶入り「ホールトマト」製品の場合、殺菌工程に95℃で110分を要していましたが、本製品は高温短時間殺菌のため、トマトの鮮度を損なうことなく、果肉のフレッシュ感が大幅にアップしました。

**エコパッケージ** 使用後のアセプティックバッグは、折りたたんで廃棄できるため従来の缶入り「ホールトマト」製品と比べてゴミの量を低減できます。

ブリックス  
7.0  
以上

再検可能  
キャップ

ロングトマト使用



ポルパ(ロングタイプ)

No.1202179 [4980434 330460]  
容 量 5000g  
入 数 3  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン

ブリックス  
6.3  
以上



ポルパ

No.1202237 [4980434 375003]  
容 量 5000g  
入 数 3  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン

Qualità Grande Sole

## クアリタ グランデ ソーレ QUALITÀ GRANDE SOLE

従来のトマト缶に比べ、さらに糖度と濃度が高く、トマトの味わいが濃厚です。

ブリックス  
7.5  
以上

### ホールトマト クアリタ グランデ ソーレ

No.1202163 [4980434 330248]  
容 量 2550g  
入 数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



### ダイストマト クアリタ グランデ ソーレ

No.1202178 [4980434 330477]  
容 量 2550g  
入 数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



### ホールトマト

完熟トマトを使用しているため、糖度が高く酸味が少ないのが特徴。  
また、果肉が厚く種も少ないため、調理の際の歩留まりが高く調理時間も短縮できます。

ブリックス  
6.5  
以上



ホールトマト

No.1202040 [4980434 330040]  
容 量 400g  
入 数 24  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥200



ホールトマト

No.1202080 [4980434 330088]  
容 量 800g  
入 数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥380



ホールトマト

No.1202162 [4980434 330101]  
容 量 2550g  
入 数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

### ダイストマト

完熟トマトをダイス状にカット。調理がしやすく調理時間を短縮できます。

ブリックス  
6.5  
以上



ダイストマト

No.1202044 [4980434 330255]  
容 量 400g  
入 数 24  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥200

ダイストマト

No.1202161 [4980434 330118]  
容 量 2550g  
入 数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



### パッサータ PASSATA

トマトの自然な甘みがいきた、なめらかで濃厚なピューレーです。

ブリックス  
8.5  
以上

Renewal

### パッサータ(瓶) うらごし完熟トマト 約2倍濃縮

パスタやピッツアのソース、煮込み料理、鍋料理のベースなどにもお使いいただけます。

No.1202255 [4980434 889715]  
容 量 440g  
入 数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥390



テトラパック商品もあります。36ページをご覧ください。

●記載は本体価格となります。

## 充実したソル・レオーネのテトラパック商品

ソル・レオーネのテトラパック商品が8アイテム、パスタソースとパッサータも仲間入りしました。取り扱いが簡単で、パッケージはリサイクルも可能です。

### テトラパックのメリット

#### 軽量

瓶のボトルよりも軽量なので、陳列もお持ち帰りのお客様もラクです。

#### 取り扱いが簡単

ハサミを使わず、手で開封できます。

#### リサイクル可能

パッケージの65%は再生可能な紙を使用。資源としてのリサイクルが可能です。

※リサイクルはお住まいの自治体の定める方法に従ってください

#### テトラパックの構造



瓶・缶もあります。31・35ページをご覧ください。

## ダイストマト POLPA

フリックス  
6.5  
以上

ダイストマト(テトラ)

No.1202167 [4980434 375065]  
容量 390g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥200



## パッサータ PASSATA

NEW!

パッサータ(テトラ) うらごし完熟トマト

No.1202196 [4980434 889494]  
容量 390g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥200



## パスタソース SUGHI

NEW!

パスタソース ベバロンチーノ テトラ

No.1300460 [4980434 889692]  
容量 390g  
入数 16  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥260



NEW!

パスタソース バジル&トマト テトラ

No.1300465 [4980434 889708]  
容量 390g  
入数 16  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥260



## ビーンズ

食物繊維、ミネラル、ビタミンを含む良質なたんぱく源である豆は、地中海式ダイエットの基本とされています。他の食材との相性もよく、様々なお料理にお使いいただけます。



BENESSEREマーク

“BENESSERE”(ベネッセレ)とは、イタリア語で健康から得られる「しあわせ」を意味します。このマークは、ヘルシーな食生活をコンセプトにした商品につけられる、JETオリジナルのマークです。



白いんげん豆

トスカーナを境に主に南イタリアで食べられているやさしい味わいの豆です。

No.1925106 [4980434 342067]  
容量 380g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥220



ひよこ豆

主に南イタリアで食べられているホクホクした食感が特徴の豆です。

No.1925107 [4980434 342050]  
容量 380g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥220



レッドキドニービーンズ

煮くずれしにくく、煮込み料理におすすめです。

No.1925108 [4980434 342074]  
容量 380g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥220



ミックスビーンズ

人気3種のミックスビーンズ。様々なお料理に幅広くお使いいただけます。

No.1925109 [4980434 888848]  
容量 380g  
入数 16  
賞味期間 製造後30ヶ月  
¥220

## 手軽に本場イタリアの味

鍋に材料を入れ、中火で5~7分煮つめるだけ。ご家庭だけでなく、アウトドアでも手軽に楽しめるイタリアンとして好評です。

### パスタもリゾットも簡単に作れます!

作り方(一人前) 調理例: スパゲッティ・ベスカトーレの場合



1 直径20cm以上の鍋に300mlの水を入れ、強火で沸騰させます。



2 袋の中身をすべて鍋に入れ、沸騰させた状態で混ぜながら約9分煮ます。(こげつかないようにご注意ください。)



3 ソースにとろみがついたら出来上がりです。お好みでバターと粉チーズをかけてお召上がりください。

#### 電子レンジの場合

袋の中身と300mlの水を耐熱容器に入れ、800Wで11分加熱し、よくかき混ぜてお召上がりください。パスタ全体が水に浸る容器を使用し、フタはしないでください。吹きこぼれることがありますので、大きさと深さが充分にある容器をご使用ください。

※調理器具の種類により調理時間が若干異なります。 ※調理時間と水の量は目安です。お好みでご調整ください。

## パスタ



エスプレッソパスタ・ベスカトーレ

ベスカトーレは“漁師の”という意味。イタリア全土の海辺の街で馴染みの魚介スパゲティです。

No.1016510 [4980434 888534]  
容量 90g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥370

調理時間  
9分



エスプレッソパスタ・ペンネ・フンギ・ボルチーニ(きのこソースのペンネ)

きのこソースとペンネのショート・パスタ。食欲をそそるボルチーニの香りをお楽しみください。

No.1016511 [4980434 341039]  
容量 90g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥310

調理時間  
7分



エスプレッソパスタ・チーズ&ブロッコリ

チーズとブロッコリ入りのスパゲッティ。ヘルシーな風味が好評です。

No.1016518 [4980434 341107]  
容量 90g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥310

調理時間  
5分



## リゾット



エスプレッソリゾット・パルミジャーナ(チーズクリームリゾット)

2種のチーズを使ったクリームリゾット。クリーミーな食感をお楽しみください。

No.1010103 [4980434 341046]  
容量 80g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥360

調理時間  
5分



エスプレッソリゾット・ミラネーゼ・フンギ(サフラン風味きのこリゾット)

サフラン風味のきのこリゾット。サフランの鮮やかな黄色と香りが人気です。

No.1010403 [4980434 341053]  
容量 80g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥360

調理時間  
7分



エスプレッソリゾット・タルトゥーフォ(トリュフのリゾット)

トリュフの高級感あふれる香りと優雅な味わいが特徴の一品です。

No.1010404 [4980434 888541]  
容量 80g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥380

調理時間  
7分



エスプレッソリゾット・ネーロ・ディ・セツピア(イカスミのリゾット)

イカスミ独特のコクと風味がクセになる味わいをお楽しみください。

No.1010405 [4980434 888558]  
容量 80g  
入数 36(12×3)  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥380

調理時間  
7分

●記載は本体価格となります。

## 業務用冷凍スパゲッティ

乾麺タイプに比べ、大幅なオペレーション時間の短縮が可能。  
ゆで加減の失敗もなく、本場イタリアのおいしさをスピーディに提供できます。

### 均一なゆで上がり

解凍するだけなので、ゆで過ぎの心配がありません。常にアルデンテな仕上がりを保証します。

### コスト・コントロール

1食(220g)ずつに分かれているので、計量が不要です。いつでも一定量の調理が可能です。

### オペレーション時間の短縮

解凍にかかる時間はわずか8~10秒。作業効率を大幅にUPします。

**約8~10秒でアルデンテなゆで上がり!**

**Step 1** 沸騰したたっぷりの湯に冷凍スパゲッティを入れます。

**Step 2** 投入後約8~10秒でスパゲッティがほぐれます。

**Step 3** 水気を切ってソースとあえてください。



**冷凍スパゲッティ** 1.7mm

No.1990082 [4980434 360290]  
 容量 1100g (220g×5)  
 入数 8 (4袋/箱×2合)  
 賞味期間 製造後12ヶ月  
 ¥オープン

解凍時間 **8~10分**

※本商品はイタリア産の乾麺を日本国内でゆでてから冷凍加工しています。

## こだわりの原料と製法で作られる本格ニョッキ

厳選したイタリア産じゃがいもを使用し、伝統的なレシピで作られるニョッキを急速冷凍。  
ゆでてソースとあえるだけで、手作りさながらのもちもちとした食感と本格的な味わいに。



### 冷凍ニョッキ(プレーン)

No.1735001 [8002411 201023]  
 容量 1000g  
 入数 10  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン

ゆで時間 **2分**



## 本物の味を保証します

グラナ・パダーノは、イタリアを代表する硬質チーズ。ほどよいコクと旨みがあり、イタリアの家庭では欠かすことのできないチーズといわれています。

### 100%グラナ・パダーノ使用

#### 良質な原料を厳選使用

原料には、イタリアから直輸入した良質なグラナ・パダーノのみ使用しています。

#### フレッシュさをキープ

国内で加工し、窒素ガスを充填しているため、おろしたてのチーズのフレッシュな風味がいきています。

#### 料理の風味とコクをアップ

パウダー加工しているため、パスタやリゾットだけでなく、グラタンやサラダ、チーズビスケットなど幅広くお使いいただけます。



### グラナ・パダーノ(パウダー)

No.1840411 [4980434 000462]  
 容量 1000g  
 入数 10  
 賞味期間 製造後2ヶ月  
 ¥オープン

## 業務用I.Q.F.チーズ

モッツアレラ製造のリーダー、**ダル・モリーゼ社**との共同開発で生まれたラインナップ。  
イタリアンチーズを代表するモッツアレラから、 Burrata、ゴルゴンゾーラまで幅広いアイテムを揃えました。  
長期保存が可能で、いつでもフレッシュな状態でお使いいただけます。



**I.Q.F.は“Individual Quick Frozen”(個別急速冷凍)の略**  
食品などを急速に超低温で処理し、風味や食感を維持する冷凍技術です

〈一般的な冷凍法〉

- 食材内部の最大氷結晶生成温度帯(マイナス1℃~マイナス5℃)を通過する時間が長くなるため、食品の組織(細胞)内の水が結晶となって成長し、組織破壊を起こす。
- 解凍時にうまみ成分がドリップとなって流出し、品質劣化の主原因となる。

**食品本来の品質を保持!**

**I.Q.F.加工による冷凍法**

- 食品の組織(細胞)内の氷結晶の成長を最小限に抑えることができ、組織破壊がほとんど起こらない。
- 解凍時のドリップを防止し、劣化の少ない良好な鮮度を維持できる。

## ブルラータ BURRATA

やわらかいテクスチャーのフレッシュチーズ。なめらかなモッツアレラの袋の中に、細かく刻んだモッツアレラとクリームが包まれています。ミルクでクリーミー、濃厚な風味が口の中に広がります。

提案メニュー オリーブオイルや生ハムと一緒にそのまま、カプレーゼ、ペストリーの詰め物、キッシュ



### ブルラティーナ I.Q.F.

通常のブルラータの半分以下のサイズ。  
100g×2個入り。

No.1861055 [4980434 888664]  
 容量 100g×2  
 入数 10  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン



### ブルラティーナ・ミニ I.Q.F.

食べやすいミニサイズ。

No.1861210 [4980434 889029]  
 容量 600g  
 入数 10  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン

## ゴルゴンゾーラ GORGONZOLA

提案メニュー パスタソース、ディップ用のソース、惣菜パンのフィリング



### ゴルゴンゾーラ・ピカンテ I.Q.F.(克蘭ブルタイプ)

世界三大ブルーチーズのひとつであるゴルゴンゾーラを克蘭ブル状に加工しました。独特の風味があり、サラダやパスタのほか、デザートなど幅広くお使いいただけます。

No.1863000 [4980434 000165]  
 容量 1000g  
 入数 12  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン

## モッツアレラ

### スモーク・モッツアレラ I.Q.F.

スモーク香をつけた使い勝手の良いダイス状のモッツアレラ。

No.1861101 [4980434 888794]  
 容量 1000g  
 入数 14  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン



### クリーミー・モッツアレラ

繊維状で柔らかなモッツアレラと生クリームを混ぜ合わせたクリーミーな味わい。

No.1861075 [4980434 889371]  
 容量 200g  
 入数 10  
 賞味期間 製造後12ヶ月  
 ¥オープン



●記載は本体価格となります。

モッツアレラ

実際の商品は、大きさ、形状、重量に若干のバラツキがございます。また、商品の大きさの比率は実際の商品と異なります。あらかじめご了承ください。

1kgタイプ

ロングセラー商品



提案メニュー  
ピッツァ

モッツアレラ・ピッツェリア (冷凍)

作りたてのモッツアレラを急速冷凍しているため、新鮮なモッツアレラの風味がいきています。ピッツァなどの業務用加熱タイプのチーズとして最適。

No.1861300 [4980434 000103]  
容量 1000g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

100gタイプ



提案メニュー  
カプレーゼ

モッツアレラ・ヴァッカ I.Q.F. 100g

牛乳から作られるフレッシュなモッツアレラを塩水に漬けたまま急速冷凍しました。作りたての味わいとジューシーな食感が特徴。プッファラに比べ、あっさりとした味わいです。

No.1861019 [4980434 000479]  
容量 100g  
入数 80(20×4)  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



スライスタイプ



提案メニュー  
ピッツァ、ラザニア、ハンバーグなどのトッピング

モッツアレラ・ピッツェリア・スライス I.Q.F.

1kgのモッツアレラ・ピッツェリアを使いやすい厚さにスライスしました。解凍やスライスにかかる時間を短縮できます。

No.1861034 [4980434 889616]  
容量 1000g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



●レギュラーサイズ (幅約73×厚さ約4.5mm)

No.1861022 [4980434 000356]  
容量 2000g  
入数 6  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



●25g (幅約80×厚さ約5mm)

メダルタイプ



19g

提案メニュー  
フォカッチャやサンドイッチのフィリング

モッツアレラ・ヴァッカ I.Q.F. (メダルタイプ)

モッツアレラを使いやすいメダル状に加工しました。フレッシュな状態でご使用いただくほか、加熱調理にも最適。

No.1861004 [4980434 000097]  
容量 1500g  
入数 8  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



※メダル、パール、スティック共通パッケージ

パールタイプ



5g

2g

1g

提案メニュー  
ライスコロケのフィリング、サラダやパスタのトッピング

モッツアレラ・ヴァッカ I.Q.F. (パールタイプ)

モッツアレラをパール状に加工しました。フレッシュな状態でご使用いただくほか、加熱調理にも最適。

●1g(パールタイプ) (直径約9~10mm)

No.1861001 [4980434 000066]  
容量 1000g  
入数 16  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

●2g(パールタイプ) (直径約12~14mm)

No.1861002 [4980434 000073]  
容量 1000g  
入数 16  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

●5g(パールタイプ) (直径約16~20mm)

No.1861003 [4980434 000080]  
容量 1000g  
入数 14  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

スティックタイプ



0.8g

提案メニュー  
パスタ、ピッツァ、パンのトッピング

モッツアレラ・スティック I.Q.F.

モッツアレラを転がらないスティック状に加工しました。加熱時に広がりやすく、均一に加熱できます。非常に伸びがよく、ピッツァのトッピングに最適。

No.1861017 [4980434 000295]  
容量 1000g  
入数 14  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



モッツアレラの種類

ヴァッカ

牛乳から作られる、一般的なモッツアレラ。プッファラ・タイプに比べ、あっさりとしています。

プッファラ

水牛乳から作られる、伝統的なモッツアレラ。濃厚なミルクの味わいです。

I.Q.F.チーズの特長

ゼロ・ロス

必要な時に必要な量だけ使用でき、時間や材料の無駄をカットできます。

コスト・コントロール

必要な分量を簡単に計量でき、コスト・コントロールが容易です。

フレッシュ

作りたてのチーズの食感や味わいを損なうことなく、長期保存が可能です。



フローズン・トミーノ

トミーノはピエモンテ州で造られる白カビタイプのナチュラルチーズ。両面を焼いてカットすると中身がトロリと溶け出します。

No.1864000 [8056457 970467]  
容量 855g(95g×9)  
入数 6  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン

ポタツラ

軽く焦げ目をつけると  
ミルクの風味が際立つ芳醇な味わいに



ポタツラ社

ポタツラ社は、1947年ナターレ・ポタツラにより自然豊かなピエモンテ州ピエツラに創立されました。社屋の地下にはチーズの熟成に必要な伝統的なカーヴがあり、品質、風味、価値を伝えています。現在はボニーノ家にその哲学が引き継がれ、ピエモンテの乳製品に必要な伝統のノウハウを尊重しつつ、品質を追求する革新的な工場も所有。品質と風味にこだわった本物のピエモンテ・チーズをつくり続けています。



ピエモンテ州

●記載は本体価格となります。



# ミラソル

品質と優れたコストパフォーマンスを実現。「地中海の太陽」を意味する「ミラソル」は、品質とコストパフォーマンスにこだわったブランドです。

## オリーブオイル

クオリティとコストのバランスを徹底的に追求したオリーブオイルです。

## OLIO D'OLIVA



### エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

一番搾りのオリーブオイル。豊かな風味と香りが特徴。パスタ、ドレッシング、肉・魚料理の仕上げなどに最適です。

No.1356516 [4980434 700041]  
 容量 4560g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン

※テイスティング・スケールは、メーカーの評価結果に基づくものです。



### ピュア・オリーブオイル

マイルドな風味が特徴のオリーブオイル。揚げ物や炒め物などの加熱調理に最適です。

No.1356515 [4980434 700058]  
 容量 4560g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



### サンサ・オリーブオイル

揚げ物、炒め物、オイル焼きなどに特におすすめのオリーブオイルです。

No.1356521 [4980434 700102]  
 容量 4560g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



### エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1356710 [4980434 889302]  
 容量 457g(500ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥700



### エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1356720 [4980434 889319]  
 容量 913g(1000ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥1,400



### ピュア・オリーブオイル

No.1356730 [4980434 889326]  
 容量 913g(1000ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥1,300

## ブレンドオイル

## MISCELIATO



### ヴェローリオ・ゴールド ブレンドオイル

香り高いオリーブオイルとビタミンEを含むひまわり油をブレンドした業務用オイルです。オリーブの風味を生かしたイタリアン・レシピに最適で、これまでのオリーブオイルと同じレシピでご使用いただけます。

No.1356553 [4980434 700119]  
 容量 4576g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン

## オリーブ

## OLIVE

スペインのアンダルシア地方で収穫されたオリーブを使用。前菜、料理のトッピングやつけあわせとして幅広くお使いいただけます。



### グリーン・オリーブ(種抜き)

使いやすいグリーン・オリーブの種抜きタイプ。パスタやサラダ、サンドイッチに最適です。

No.1940101 [4980434 021252]  
 容量 300g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥300



### グリーン・オリーブ(アンチョビ入り)

アンチョビ入りのグリーン・オリーブ。濃厚なアンチョビとさっぱりしたオリーブの味わい。サラダやパスタ、カナッペに最適です。

No.1941001 [4980434 021276]  
 容量 300g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥300



### ブラック・オリーブ(種抜き)

使いやすいブラック・オリーブの種抜きタイプ。パスタやサラダ、サンドイッチに最適です。

No.1940201 [4980434 021269]  
 容量 300g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥300



### スライス・ブラック・オリーブ

完熟したブラック・オリーブのスライス。カナッペやピッツアのトッピングなどに最適です。

No.1940213 [4980434 021306]  
 容量 400g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥340

●記載は本体価格となります。

冷凍チーズ

FORMAGGI SURGELATI

急速冷凍しているので、モッツアレラ本来の風味がいきいます。よく伸びるのでピッツァにぴったり。



NEW! モッツアレラ・ピッツェリア

No.1861350 [4980434 889739]  
 容量 1000g  
 入数 12  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン

By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

サンフラワーオイル OLIO DI GIRASOLE



サンフラワーオイル

ビタミンEを含むまわり油。香りが控えめで、さらっとしているので揚げ物・炒め物など加熱調理に最適です。

No.1356700 [4980434 888572]  
 容量 1836g(2000ml)  
 入数 8  
 賞味期間 製造後18ヶ月  
 ¥オープン



オリーブ OLIVE



スライス・ブラック・オリーブ 1.4kg

400gと同じタイプの業務用パックです。

No.1940220 [4980434 888886]  
 容量 1.4kg  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン

トマト POMODORI

\*PB商品のご提案も可能です。

フリックス 6.0 以上



ホールトマト

完熟トマトのホールタイプ。トマトソースや煮込み料理に最適です。

No.1202171 [4980434 330330]  
 容量 400g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後36ヶ月  
 ¥オープン



カットトマト

完熟トマトをダイス状にカットしました。そのまま使えるため調理時間を短縮できます。

No.1202172 [4980434 330347]  
 容量 400g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後36ヶ月  
 ¥オープン

コーン MAIS



スイートコーン

フランス南西部の広大なとうもろこし畑で育ったスイートコーンです。遺伝子組み換えでないスーパースイート種のみを使用した、とうもろこしの自然な甘味を存分に味わえる、食卓の定番アイテムです。

No.1925200 [4980434 888909]  
 容量 340g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後48ヶ月  
 ¥280



— YSABEL —  
 イザベル

イザベル

“地中海の恵み”をコンセプトにした“イザベル”は、今までにない低価格帯で高品質なアイテムをご提供するために生まれた、新しいブランドです。業務用・小売用どちらのご要望にも、抜群のインパクトでお応えいたします。

エキストラ・ヴァージン OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

一番搾りのオリーブオイル。豊かな風味と香りが特徴で、パスタ、ドレッシング、肉・魚料理の仕上げなどに最適です。



\*テイスティング・スケールは、メーカーの評価結果に基づくものです。

NEW! エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1356750 [4980434 889401]  
 容量 913g(1000ml)  
 入数 12  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



NEW! エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

No.1356755 [4980434 889456]  
 容量 4560g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



ピュア OLIO DI OLIVA

マイルドな風味のオリーブオイル。揚げ物や炒め物などの加熱調理に最適です。

NEW! ピュア・オリーブオイル

No.1356760 [4980434 889463]  
 容量 4560g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



ブレンドオイル MISCELIATO

香り高いオリーブオイルとビタミンEを含むまわり油をブレンドしました。オリーブの風味を生かしたイタリアン・レシピに最適で、通常のオリーブオイルと同じレシピでご使用いただけます！

NEW! ヴェローリオ・ゴールドブレンドオイル

No.1356765 [4980434 889432]  
 容量 4576g(5000ml)  
 入数 3  
 賞味期間 製造後24ヶ月  
 ¥オープン



By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

トマト POMODORI

イザベルのトマトは、完熟トマトを使用。地中海の輝く太陽の光をたっぷり浴びて育ったトマトの自然な美味しさをお楽しみいただけます。トマトソースやスープ、煮込み料理など、様々なお料理にご使用いただけます。

NEW! ホールトマト

No.1202200 [4980434 889609]  
 容量 400g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後36ヶ月  
 ¥オープン



NEW! カットトマト

No.1202205 [4980434 889593]  
 容量 400g  
 入数 24  
 賞味期間 製造後36ヶ月  
 ¥オープン



# Specialista dell'Italia



OLIO オイル

マージ バディア・ア・コルティブオーノ

テヌータ・ディ・カペッツァーナ フラントイア プラネタ



ヴェネト州 トスカーナ州 シチリア州

## 北から南まで個性豊かなオリーブオイル・コレクション

オリーブオイルの老舗メーカーとイタリアの実力派ワイナリーが作る、こだわりのプレミアム・オリーブオイルを集めました。

### ヴェネト州(北イタリア)

MASI®



ボスカイニ  
オーナーファミリー



セレーゴ・アリギエーリ・  
エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

北イタリアならではのさわやかで軽い風味が特徴。やさしい味わいを生かし、サラダや豆、野菜、魚のスープに。

No.1911250 [802062 000242]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥3,300



### トスカーナ州(中央イタリア)

Badia a Coltibuona



バディア・ア・コルティブオーノ



エマエラ・ストツキ・  
プリネッティ 社長



エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

軽やかなからフルーティな味わいで、ペッパリーな後味が特徴。シンプルなブルスケッタや肉料理の仕上げに。

No.1330005 [8008483 000045]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥3,500



CAPEZZANA  
CONTE CONTINI BORGOCOSI  
テヌータ・ディ・カペッツァーナ



ボナコッシ  
オーナー ファミリー



オーガニック・  
エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

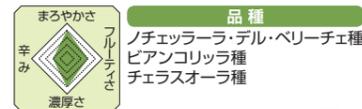
フルーティでまろやかなから、かすかに感じられるスパイシーな風味が特徴。特にスープや魚料理の仕上げにおすすめ。

No.1390152 [8003765 100437]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥4,900



### シチリア州(南イタリア)

FRANTOIA®  
フラントイア



エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

No.1393060 [8002591 904370]  
容量 229g(250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後19ヶ月  
¥1,250



## シチリア産オリーブのみで作られる最高品質のオリーブオイル

- 100%シチリア産オリーブのみを使用。
- オリーブを傷めて酸化させないように手摘みをし、収穫後24時間以内に圧搾。
- ハーブのような香りに、フルーティな味わいとアーモンドの余韻があります。フレッシュチーズ、野菜スープ、サラダ、シーフードに。

エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

No.1393050 [8002591 350047]  
容量 458g(500ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後19ヶ月  
¥2,100



エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル

No.1394100 [8002591 301049]  
容量 916g(1000ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後19ヶ月  
¥4,000



### シチリア州(南イタリア)

## PLANETA ワイナリーが作る高品質オリーブオイル

プラネタ

シチリアを代表するワイナリー、プラネタ社はシチリア州西部メンフィのカッパリーナ地区に広大なオリーブ畑を所有しています。搾油機は畑の中心に位置し、収穫されたオリーブは必ず2時間以内に搾油され、新鮮なオリーブオイルとなります。イタリア産オリーブオイルのうち、D.O.P. (原産地保護呼称)またはI.G.P. (地域保護呼称)に認定されているオリーブオイルは全体のわずか数パーセントであると言われており、その品質に対する厳しさを証明しています。(プラネタ社が造る世界的に称賛されている高品質なワインは、ワインカタログP.46へ)



オーナーファミリー、  
フランチェスカ・プラネタ 女史(左)、  
アレッシオ・プラネタ 氏(右)



品種

ノチェッラーラ・  
テル・ペリーチェ種  
ピアンコリッラ種  
チェラスオーラ種

ハーブとアーティチョークを思わせる風味が特徴のスパイシーでフルーティなオイル。グリル料理やスープの仕上げ、チーズと一緒に。



エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

No.1391590 [8020735 000481]  
容量 92g(100ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥950

エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

No.1391508 [8020735 000115]  
容量 229g(250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥1,900

エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

No.1391507 [8020735 000238]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥2,500

エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

No.1391531 [8020735 069600]  
容量 2748g(3000ml)  
入数 1  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン

## By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。



品種

ノチェッラーラ・  
テル・ペリーチェ種

ノチェッラーラ・  
エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

No.1391560 [8020735 000467]  
容量 229g(250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

No.1391561 [8020735 000443]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン



品種

ピアンコリッラ種

ピアンコリッラ・  
エキストラ・ヴァージン・  
オリーブオイル  
シチリア I.G.P.

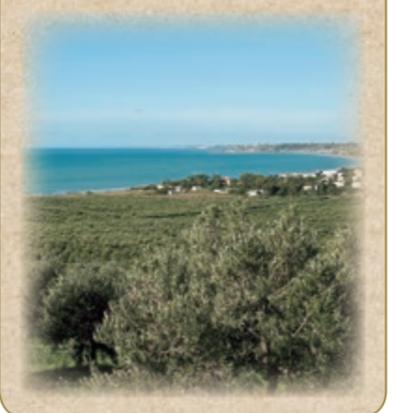
No.1391562 [8020735 000474]  
容量 229g(250ml)  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

No.1391563 [8020735 000450]  
容量 458g(500ml)  
入数 6  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン



### プラネタ社とオリーブオイル

エキストラ・ヴァージン・オイルは、ワインと共に、プラネタ家が大きな情熱を注ぐ大切なものです。シチリア州メンフィ地方にある大きなオリーブ畑は、151ヘクタールの土地に広がっており、それはプラネタ家がこのエリアの景観を保護するという固い誓いを象徴しているものでもあります。





ガルバーニ

イタリア国内マーケットシェア No.1チーズメーカー



ロンバルディア州

イタリア人に選ばれるブランド “ガルバーニ”

乳製品の市場においてイタリア最大手のガルバーニは、1882年イタリア北部のパラビオという小さな村で創業した135年以上の歴史を誇る老舗メーカー。

品質の高さから、現在では世界約136カ国で販売されるイタリアNo.1のチーズブランドです。日欧商事はガルバーニの正規代理店として、毎週イタリアの工場から作りたてのチーズを直輸入しています。



★ マーケットシェア 1位

★ 9割の家庭がガルバーニを購入

★ 98%の認知度

出典: IRI AR社2016年データ

高品質で安全な製品作り

製品の品質を保証するために、すべての工場ですべての研究者たちが最先端技術を駆使して製品開発を行っています。

ガルバーニの品質保証

ガルバーニの品質管理室は、農場から開発・生産・販売店への配達ネットワークに至る過程を全て管理しています。内外部の研究室で、年間およそ200万回以上ものテストが行われ、原材料、成分、製造途中の製品、完成品の品質テストが常に行われています。

農場の品質と安全性

農場の品質と安全性プログラムを実行した、イタリアで初めての乳製品メーカーです。技術者が酪農家に定期的な技術サポートを行い、搾取されるミルクの品質と牛の飼料や健康状態などをチェックします。



ガルバーニの歴史

創設者エギディオ・ガルバーニの野望は、イタリアの地方で作られていたイタリア産チーズを、フランス産のチーズと同等に高品質にすること。彼の名がイタリア人グルメの間で急激に広まったことを機に、国を超えチーズの専門会社として着実に業績を伸ばしてきました。ガルバーニは、積極的な工場拡大と豊富な商品数、生産技術の向上により飛躍的な発展を遂げ、イタリア独特のアイデンティティと食品生産者としての経験を通じ消費者からの国際的信用を受け、2006年に乳製品業界世界第1位のラクタリスグループの傘下に入りました。

リコッタ フレッシュタイプ

“リコッタ”はミルクの自然な甘みとコクがある、口当たりがやわらかな低脂肪なヘルシーチーズ。はちみつやジャム、ナッツ、ドライフルーツなどと合わせたり、塩とオリーブオイルをかけてアンティパストとして。その他パスタやニョッキ、ラビオリの具など加熱料理にも幅広くご利用いただけます。

リコッタとは「Re(再び)Cotta(煮た)」の語源通り、チーズを作るときに生じるホエー(乳清)を再び煮詰めたものです。

RICOTTIA



イタリアマーケットシェアNo.1



リコッタ 100g  
No.1868020 [80508052]  
容量 100g  
入数 6  
賞味期間 製造後32日  
¥オープン



リコッタ 250g  
No.1868010 [8000430 194012]  
容量 250g  
入数 8  
賞味期間 製造後32日  
¥オープン



リコッタ 1.5kg  
No.1868250 [8000430 193015]  
容量 1.5kg  
入数 2  
賞味期間 製造後32日  
¥オープン

納品までのスケジュール

商品によって在庫状況が異なります。各商品コードの前にあるマークをご参照ください。

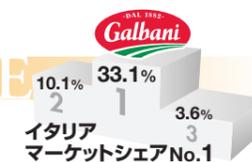
パイオーダー X 空輸: 注文から約3週間

パイオーダー 船便: 注文から約2.5ヶ月

在庫品 トラック: 通常納期

マスカルポーネ フレッシュタイプ

MASCARPONE



イタリアマーケットシェアNo.1

ティラミスで人気のチーズ。ガルバーニのマスカルポーネは風味の濃さと滑らかさが絶品で日伊のプロも御用達。加熱してもバターのような濃厚で深い味わいを楽しめます。デザート作りにはもちろんのこと、パスタやお肉、お魚料理のソースとしても適しています。



マスカルポーネ 250g  
No.1868040 [8000430 172010]  
No.1868610 [8000430 172010]  
No.1868720 [8000430 172010]  
容量 250g  
入数 8  
賞味期間 製造後150日  
¥オープン



マスカルポーネ 500g  
No.1868030 [8000430 171013]  
No.1868600 [8000430 171013]  
No.1868725 [8000430 171013]  
容量 500g  
入数 8  
賞味期間 製造後150日  
¥オープン

ホワイトクリームチーズ プロセスタイプ

WHITE CREAM CHEESE

原材料に発酵バターを使用しているため、濃厚なミルクのコクと軽やかな酸味をあわせもつ軽い舌触りのクリームチーズ。滑らかなため、冷蔵庫から出してすぐミキシングが可能。

原産国: フランス

ホワイトクリームチーズ 1kg

No.1868540 [3228024 110254]  
容量 1kg  
入数 12  
賞味期間 製造後270日  
¥オープン

味わい深い  
充分なコクと  
程よい酸味



クレマベルパエーゼ プロセスタイプ

CREMA BEL PAESE

柔らかくクリーミーでお子さま食べやすいプロセスタイプ。安定した味のまま長期保存が可能で万人好みの味わい。



クレマベルパエーゼ 25g  
No.1868491 [80483199]  
No.1868550 [80483199]  
No.1868635 [80483199]  
容量 25g×24  
入数 12  
賞味期間 製造後240日  
¥オープン



クレマベルパエーゼ 28g  
No.1868492 [80069720]  
No.1868560 [80069720]  
容量 28g×2  
入数 96  
賞味期間 製造後180日  
¥オープン



クレマベルパエーゼ 28g  
No.1868490 [80069751]  
No.1868570 [80069751]  
容量 28g×6  
入数 36  
賞味期間 製造後240日  
¥オープン

●記載は本体価格となります。

モッツアレラ フレッシュタイプ

MOZZARELLA



モッツアレラの醍醐味である弾力、みずみずしさ、ミルクの風味を存分に楽しめるバラエティに富んだラインナップ。モッツアレラは、温かいチーズの塊を手で引きちぎる”mozzare(モッツアレ)”という動詞に由来しています。



モッツアレラ ラクトースフリー 100g

乳糖(ラクトース)をあらかじめ分解し除去したミルクを使用している牛乳のモッツアレラ。ヨーロッパでは近年の健康志向を背景に、従来の乳糖不耐症を持つ消費者以外にも注目されています。[糖質ゼロ]

✕ No.1868075 [8000430 133523]

容量 100g  
入数 9  
賞味期間 製造後24日  
¥オープン



モッツアレラ 125g

生のモッツアレラチーズをフレッシュパック。ほんのり甘く、さっぱりしたあと味。よく冷やして、オリーブオイル、塩、胡椒をかけると美味。

✕ No.1868050 [8000430 133035]

容量 125g  
入数 12  
賞味期間 製造後27日  
¥オープン



モッツアレラ ライト 125g

ガルバーニ モッツアレラ ライトは、脂肪分わずか9%のフレッシュなモッツアレラ。健康的でバランスの取れたダイエットに最適。

✕ No.1868120 [8000430 137019]

容量 125g  
入数 12  
賞味期間 製造後27日  
¥オープン



モッツアレラ ノンウォーター 125g

モッツアレラが持つ美味しさそのままに、使いやすさを追求した水なしパック。

✕ No.1868100 [8000430 900194]

容量 125g  
入数 12  
賞味期間 製造後50日  
¥オープン



モッツアレラ 1kg

フレッシュのモッツアレラチーズを、使いやすく塩水を使わずバキュームパックした、業務用サイズのモッツアレラ。焼成時の伸びがよく、ミルクィな風味が特徴です。

✕ No.1868060 [8000430 131574]

容量 1kg  
入数 8  
賞味期間 製造後38日  
¥オープン



フローズン モッツアレラ クッチーナ 1kg

ガルバーニ独自の製法により、水分値や脂肪分を予め調整し、特徴を最大限に生かして造られた冷凍モッツアレラ。加熱すると柔らかく、糸を引くように良く伸びます。冷凍状態で長期保存が可能のため好きな時にお使いいただけます。

✕ No.1868621 [8000430 900101]

容量 1kg  
入数 12  
賞味期間 製造後365日  
¥オープン



モッツアレラ ディ ブッファラ カンパーナ D.O.P. 125g

水牛乳特有の濃厚でコクのある味わいは、フレッシュのまま前菜またはシンプルな調理におすすめ。伝統的製法で造るD.O.P.認定チーズです。[乳酸菌使用]

✕ No.1868080 [8000430 130164]

容量 125g  
入数 6  
賞味期間 製造後24日  
¥オープン



グラン モッツアレラ 200g

ミルクィでありながら、みずみずしく爽やかな後味をもつ、そのままの味を堪能したいモッツアレラ。昔ながらの少し大きめのサイズ。[乳酸菌使用]

✕ No.1868071 [8000430 138702]

容量 200g  
入数 8  
賞味期間 製造後24日  
¥オープン



モッツアレラ ボッコンチーニ 200g

ひと口サイズのモッツアレラ。サラダや前菜とそのまますべてお使いいただけます。(8個入り) [乳酸菌使用]

✕ No.1868130 [8000430 138054]

容量 200g  
入数 6  
賞味期間 製造後27日  
¥オープン



モッツアレラ スナック 150g

便利なパックにミニモッツアレラ(1粒約7.5g)が20個入っています。サラダや前菜にそのままお使いいただけます。

✕ No.1868090 [8000430 132267]

容量 150g  
入数 10  
賞味期間 製造後26日  
¥オープン



オーガニック モッツアレラ 125g

イタリア産のオーガニックミルクを使用。[乳酸菌使用]牛はストレスを与えない十分なスペースで放牧され、飼料は有機で遺伝子組み換えは一切禁止されています。

✕ No.1868140 [8000430 133356]

容量 125g  
入数 6  
賞味期間 製造後28日  
¥オープン



モッツアレラ マキシ 250g

生のモッツアレラチーズをフレッシュパック。ほんのり甘く、さっぱりしたあと味。カプレーゼやサラダに使いやすい棒状タイプ。

✕ No.1868110 [8000430 135268]

容量 250g  
入数 8  
賞味期間 製造後27日  
¥オープン

納品までのスケジュール

商品によって在庫状況が異なります。各商品コードの前にあるマークをご参照ください。



✕ 空輸 : 注文から約3週間



✕ 船便 : 注文から約2.5ヶ月



在庫品 : 通常納期

タレggio D.O.P. ウォッシュタイプ

TALEGGIO

イタリアを代表するウォッシュタイプのチーズ。ウォッシュ独特の香りが控えめで、外皮もそのまま食べられます。風味はとて繊細で、もちもちとした食感を楽しめます。果物と一緒に、また溶かして料理にも幅広く使えます。



タレggio D.O.P. 2.2kg

✕ No.1868190

容量 2.2kg  
入数 2  
賞味期間 製造後50日  
¥オープン

◆不定買



ガルバーニのメイン工場は、ミラノ近郊の街、パヴィアを中心とするエリアにあります。ミラノの市街地から車で30分の郊外にあるチェルトーサ工場は、80年以上チーズを生産し続けており、主にマスカルポーネを製造しています。パヴィアの街を抜けて、さらに20分ほど行くと、イタリアでも有数のワインと米の産地が広がり、のどかな田園地帯にコルテオローナ工場があります。このコルテオローナ工場がガルバーニの中では最大級のキャパシティを有するメイン工場、年間生産は約110,000トン。主な製品としては、モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、フローズンモッツアレラ他を生産しています。



コルテオローナ工場

ゴルゴンゾーラ D.O.P. **青カビタイプ** GORGONZOLA

イタリアが誇る伝統ブルーチーズ。料理に適した味わいと使いやすさを追求し、ピカンテタイプ、ドルチェタイプ (クレモーズ)に加え、中間的な味わいのインテンソの3種類をご用意しています。



**ゴルゴンゾーラD.O.P. クレモーズ**  
デザートにも使用できるドルチェタイプのゴルゴンゾーラです。組織が柔らかく、青かびは少なめでマイルドな味わい。



ゴルゴンゾーラ D.O.P. クレモーズ 150g  
No.1868180 8000430 058765  
容量 150g  
入数 8  
賞味期間 製造後50日  
¥オープン



ゴルゴンゾーラ D.O.P. クレモーズ 1/8 (1.5kg)  
No.1868160 ◆不定買  
容量 約1.5kg  
入数 2  
賞味期間 製造後48日  
¥オープン



**ゴルゴンゾーラD.O.P. インテンソ**  
ほどよく青かびが入ったクリーミーなゴルゴンゾーラです。ドルチェタイプとピカンテタイプの中間的な味わい。



ゴルゴンゾーラ D.O.P. インテンソ 150g  
No.1868170 8000430 058666  
容量 150g  
入数 8  
賞味期間 製造後50日  
¥オープン



ゴルゴンゾーラ D.O.P. インテンソ 1/8 (1.5kg)  
No.1868150 ◆不定買  
容量 約1.5kg  
入数 2  
賞味期間 製造後53日  
¥オープン



**ゴルゴンゾーラD.O.P. ピカンテ**  
料理のプロにも高い評価を得た、ピカンテタイプのゴルゴンゾーラです。しっかりとした青かびの風味と、クリーミーな口溶け。



**日本国内加工**  
ゴルゴンゾーラ D.O.P. ピカンテ0.5kg  
No.1868660 ◆不定買  
容量 約500g  
入数 16  
賞味期間 製造後45日  
¥オープン



ゴルゴンゾーラ D.O.P. ピカンテ 1/8 (1.25kg)  
No.1868510 ◆不定買  
容量 約1.25kg  
入数 2  
賞味期間 製造後130日  
¥オープン

納品までのスケジュール

商品によって在庫状況が異なります。各商品コードの前にあるマークをご参照ください。

バイオーダー 空輸: 注文から約3週間

バイオーダー 船便: 注文から約2.5ヶ月  
 在庫品 通常納期

パルミジャーノ・レッジャーノ D.O.P. **ハードタイプ**

“チーズの王様”と呼ばれる1200年代から続くイタリアの伝統ハードチーズ。濃縮された牛乳の風味豊かな味わい。1キロのパルミジャーノ・レッジャーノに、16リットルの牛乳が使用されています。ブロックにしてそのまま召し上がるほか、粉にして様々な料理にお使いいただけます。



パルミジャーノ・レッジャーノ D.O.P. 36kg

No.1868520 ◆不定買  
容量 約36kg  
入数 1  
賞味期間 製造後730日  
¥オープン



By バイオーダー商品  
Order

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

グラナ・パダーノ D.O.P. **ハードタイプ**

パルミジャーノ・レッジャーノ D.O.P.と並ぶ、イタリアの代表的なハードチーズです。しっとりとした、まるやかなうまみは料理用として最適。

グラナ・パダーノ D.O.P. 36kg(14ヶ月)

No.1868530 ◆不定買  
容量 約36kg  
入数 1  
賞味期間 製造後365日  
¥オープン



AGRIFORM

アグリフォーム

伝統と品質にこだわっています

アグリフォーム社は伝統的な製法と徹底した品質管理により、様々なチーズのD.O.P.(原産地保護呼称)製品を作っています。



ヴェネト州



このマークが品質を保証します

「グラナ・パダーノ品質保護協会」の厳正な検査に合格した製品のみ、このマークを刻印することが認められています。

アグリフォーム社

アグリフォーム社は、グラナ・パダーノ、アジアゴ、モンタジオなど様々なチーズのD.O.P.(原産地保護呼称)製品を生産するヴェネト州最大手のチーズメーカーです。年間のチーズ生産量は1万トンに達し、伝統的な製法と品質にこだわった製品づくりに定評があります。

By バイオーダー商品  
Order

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。



グラナ・パダーノ(カット)

16ヶ月以上熟成したグラナ・パダーノを1kgにカットしました。

No.1840133  
容量 1kg  
入数 16  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



グラナ・パダーノ(ホール)

イタリアで生産されるD.O.P.チーズの中で、第1位の生産量を誇る硬質チーズ。10ヶ月間以上熟成。

No.2011007 ◆不定買  
容量 約36kg  
入数 1  
¥オープン



パルミジャーノ・レッジャーノ(ホール)

“イタリアンチーズの王様”と呼ばれる中脂肪の硬質チーズ。22~24ヶ月間熟成。

No.2012001 ◆不定買  
容量 約36kg  
入数 1  
¥オープン





## ポルセッリ

### 三世代に渡って続く ピッツァ、パン、パスタ、菓子用の小麦製粉メーカー

20世紀前半にラツィオ州・フロジノーネで始まったポルセッリは、伝統と革新を理念に、品質の高い小麦のみを使用し、最高の技術で製粉しています。その品質基準を守るために生産プロセスの管理を徹底しています。



ラツィオ州

#### 小麦の選定

ポルセッリの品質は栽培現場から始まります。小麦の種類や栽培面積、農法などを慎重に選択することにより、原材料の品質を保証しています。小麦本来の特性、品質を維持した製品を提供しています。

#### 伝統と革新がキーワード

熟練の目利き職人によって吟味される高品質な小麦とその特性を保持する最新の製粉技術を駆使し、健康的な製品づくりに努めています。

#### ブレンド技術

ポルセッリは22種類の穀物を使用し、30種類以上のブレンド粉を製造しています。80年以上の長きにわたり培ってきた経験と技術を活かし、消費者のニーズに合った高品質な独自性のあるブレンド粉を生産しています。



#### 小麦粉のタイプの違い

イタリアの小麦粉は、小麦の精白度の違いによって主に4つの種類(00,0,1,2)に分類されます。タイプ2が最も精白度が低く、00が最も高くなります。また、タイプ00は小麦の中央部分を使っているため純粋な白色、タイプ0は糠の一部を含むのでわずかに色が濃く、タイプ1と2は、より多くの外層が使用されているので、色がより濃くなるのが特徴です。ポルセッリのタイプ00小麦粉は、水分含有量が少なく、水分の吸水率が高いため、生産性が高いという特性があります。



ピッツァ用小麦粉 クラッシカ タイプ00

薪釜オープンで焼く、伝統的なナポリ風ピッツァに最適で、パンやケーキ作りにもお使いいただけます。真のナポリピッツァ協会認証の小麦粉で、同協会に認定された多くのピッツェリアで愛用されています。

No.1480110 [8009685 001403]  
容 量 25kg  
入 数 1  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



ピッツァ用小麦粉 ヴィヴァーチェ タイプ00

弾力性があり、伸びやすい生地に仕上がる特徴があります。薪釜オープンよりも温度が比較的低い、電気やガスオープンで焼く、スタンダードなイタリアンピッツァやパンピッツァに適しています。また、お菓子作りやパンケーキにも向いています。

No.1480120 [8009685 001410]  
容 量 25kg  
入 数 1  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



ピッツァ用小麦粉 スーペル タイプ00

高タンパクな小麦を使った小麦粉で、長い発酵時間が必要な生地作りに向いています。カリカリとした軽い食感の伝統的なローマ風ピッツァやフォカッチャ作りにも最適です。

No.1480140 [8009685 001427]  
容 量 25kg  
入 数 1  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン

#### ピッツァ用小麦粉 ヴォワラ(打ち粉)

ピッツァを完璧な仕上がりにするのに最適な打ち粉。生地がベタつくのを防ぎ、粉っぽさや底面の焦げつきを減らします。

No.1480150 [8009685 000642]  
容 量 5kg  
入 数 2  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



#### イースト ナチュラ

生地の味と香りを引き立てるのに最適で、弾力性と耐久性を向上させます。特に丸いタイプのピッツァやパンにお薦めです。

No.1481000 [8009685 007030]  
容 量 750g  
入 数 6  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



## By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

#### ニョッキ&パスタフレスカ タイプ00

パスタの綺麗な黄色い発色が灰色に変色せずに何日間も持続する小麦粉です。また、弾力性がありパスタの表面が粗く仕上がるので、ソースとからみやすくなります。

No.1480220 [8009685 002998]  
容 量 25kg  
入 数 1  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



#### クルクマ

タイプ0粉にウコン粉末がブレンドされた黄土色の小麦粉。独特の辛味と爽やかな香りがあり、甘くて香り高い味わいをお楽しみいただけます。

No.1480170 [8009685 007061]  
容 量 5kg  
入 数 2  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



#### ファッコ

タイプ0粉、小麦胚芽、古代小麦に分類されるスペルト小麦をブレンドした、琥珀色をしたざらつきのある小麦粉。

No.1480180 [8009685 004046]  
容 量 5kg  
入 数 2  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



#### グラノ・アルソ

タイプ0粉、焼成デュラム小麦のセモリナ粉をブレンドした、かすかにコーヒーマスタードの味わいのするダークグレー色のユニークな焦がし小麦粉。

No.1480190 [8009685 004015]  
容 量 5kg  
入 数 2  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



#### パプリカ

タイプ0粉とパプリカ粉末をブレンドした、ややスパイシーな香りと風味が特徴のコーラルレッド色の小麦粉。

No.1480200 [8009685 007078]  
容 量 5kg  
入 数 2  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥オープン



メヌッチ

トスカーナ伝統の味

トスカーナ州ルッカでパスタ生産を始めて100年以上。  
厳選されたデュラム小麦のセモリナのみを使用したパスタは、老舗ならではのこだわりの味です。



トスカーナ州



リングイーネ No.15  
w3mm

イタリア語で「小さな舌」を意味するリングイーネ。断面が楕円形をしており、ソースがよくのるため、魚介のトマトソースなどとよく合います。

No.1002102 [8001330 400159]  
容量 500g  
入数 24  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥350

ゆで時間  
8-10分



タリアテッレ w6mm

幅広のリボン状のパスタ。ミートソースなどの濃厚なソースとよく合います。

No.1002303 [8001330 402443]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥490

ゆで時間  
8-10分



ラザニア・オンドゥラテ

ラザニア用の板状パスタ。波型のため、具とソースを重ねた時にはみ出しにくいのが特徴です。

No.1004203 [8001330 414606]  
容量 500g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥650

ゆで時間  
10-12分



スパゲッティ No.5 1.6mm

厳選されたデュラム小麦のセモリナ粉のみを使用。しっかりとした小麦の風味が特徴。

No.1001502 [8001330 404058]  
容量 5000g  
入数 3  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
7分



スパゲッティ No.6 1.8mm

厳選されたデュラム小麦のセモリナ粉のみを使用。しっかりとした小麦の風味が特徴。

No.1001602 [8001330 404065]  
容量 5000g  
入数 3  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
9分



ブロンズダイス・スパゲッティ No.5 1.6mm

伝統的な銅の金型を使った押出方法で作られます。表面にざらつきがあるため、ソースがからみやすいのが特徴。

No.1001802 [8001330 415801]  
容量 5000g  
入数 3  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
7分



ソーブリー

簡単オペレーションで本格ラザニア

プレックドラザニアは、ソースを挟んで焼くだけの簡単オペレーションで、本格的なラザニアをお楽しみいただけます。



ベルギー

下茹で時間を短縮もしくは省略

- 製造工程でプレック(下ゆで)し、アルファ化\*したものを乾燥。  
\*アルファ化:デンプンと水を加熱することで、デンプン分子が膨張し、糊状になること。
- アルファ化加工により、ほぼ茹でた状態に加工されているため、ソースの水分のみでアルデンテな状態に戻ります。  
(熱湯で戻して使用することもできます。所要時間:約3分)
- 形状を波状に加工することでソースをからみやすくしています。

プレックドラザニア

約80×87.5mm 1枚当たり約8g

No.1120010  
容量 4.8kg  
入数 2  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥オープン

ゆで時間  
0-3分



ラルテ・デル・パスタイオ

世界のトップメーカーが品質を保証します

厳選されたじゃがいもから作られる素朴な味わいともっちりとした食感。2~3分ゆでてソースとあえるだけで、本格的なイタリアの味をお楽しみいただけます。



エミリア・ロマーニャ州

ポテト・ニョッキ(プレーン)

じゃがいも本来の味わいが楽しめるプレーン・タイプのニョッキです。

No.1050001 [8008375 016956]  
容量 250g  
入数 22  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥310

ゆで時間  
2-3分



ポテト・ニョッキ(3種ミックス)

プレーン、トマト、ほうれん草の3種類をミックスしたカラフルな色合いのポテトニョッキです。

No.1050002 [8008375 016963]  
容量 250g  
入数 22  
賞味期間 製造後12ヶ月  
¥310

ゆで時間  
2-3分



SUGHI ESPRESSI インスタントソース



フィルマ・イタリア

簡単調理で本格イタリアン

香り高く、濃厚な味わいはあらゆる食材のソースとして活躍します。温めずにそのままご利用いただける粉末クリームソース。(1袋約3人分)



ロンバルディア州

簡単、3ステップ!



バジルソース

バジルの香り際立つ粉末クリームソース。オリーブオイルと水を加えて混ぜるだけで、そのままお召し上がりいただけます。パスタやリゾット、ニョッキ、また肉や魚、ゆで野菜のソースとしておすすめです。

No.1016610 [8010205 005054]  
容量 40g  
入数 24  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥350



トリュフクリームソース

トリュフの香り際立つ粉末クリームソース。牛乳を加えて混ぜるだけでそのままお召し上がりいただけます。パスタやリゾット、ニョッキ、また肉や魚、ゆで野菜のソースとしておすすめです。

No.1016620 [8010205 005108]  
容量 40g  
入数 24  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥350



チーズソース

チーズをたっぷり使用した粉末クリームソース。牛乳とオリーブオイルを加えて混ぜるだけでそのままお召し上がりいただけます。パスタやニョッキ、肉、魚、ゆで野菜のソースとしておすすめです。

No.1016630 [8010205 005191]  
容量 40g  
入数 24  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥350

●記載は本体価格となります。



アチェートゥム

高い品質を支える  
伝統と技術へのこだわり

アチェートゥム社は、バルサミコ酢の本場、エミリア・ロマーニャ州モデナを代表する老舗メーカーでI.G.P.認定を受ける「アチェート・バルサミコ・ディ・モデナ」の4分の1以上を生産する最大の生産者です。



エミリア・ロマーニャ州

バルサミコ酢 ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



「アチェート・バルサミコ・ディ・モデナ」は、I.G.P.(地域保護表示)認定を受けたバルサミコ酢のことを指し、モデナ県もしくはレッジョ・エミリア県で生産されるバルサミコ酢にのみ、その名を使用できます。



アチェート・バルサミコ・グリーンラベル (スプレータイプ)

No.1420826 [8015352 304951]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥850



アチェート・バルサミコ・グリーンラベル

No.1420200 [8015352 306856]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥550



アチェート・バルサミコ・グリーンラベル

No.1420151 [8015352 401032]  
容量 500ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥880



ぶどうの葉とシェフ・ハットの  
認証マークが  
品質を保証します

バルサミコ酢は、AIB(イタリアン・バルサミコ・テイスターズ協会)によってぶどうの葉の数で4つのカテゴリに分類され、風味や品質のグレードが評価されています。



ワン・リーフ

わずかに酸味のある、あっさりとしたクラシクな味わい。ドレッシングなど日常的に使うバルサミコ酢として最適。



ツー・リーフ

すっきりとした、バランスのとれた味わい。マリネやバーベキュー、蒸した野菜などに最適。



スリー・リーフ

まろやかで、フル・ボディの味わい。グリルした肉や魚のソースとして最適。



フォー・リーフ

トップクラスのバルサミコ酢。濃厚で芳醇、複雑な味わい。パルミジャーノ・レッジャーノなどの硬質チーズ、果物、アイスクリームに最適。



アチェート・バルサミコ・レッドラベル

No.1420300 [8015352 305002]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥600



アチェート・バルサミコ・レッドラベル

No.1420251 [8015352 301035]  
容量 500ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,100



アチェート・バルサミコ・オーガニック

No.1420626 [8015352 302858]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥750



アチェート・バルサミコ・リゼルヴァ

No.1420725 [8015352 302957]  
容量 250ml  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,500



アップルビネガー

ACETO DI MELA

厳選した有機りんごを原料に使い、伝統的な発酵方法で作られた「純りんご酢」です。ろ過をせずにそのまま瓶詰めされています。



オーガニック・アップルビネガー

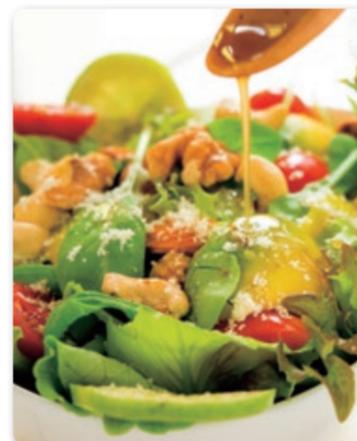
野菜のマリネやお肉料理、健康飲料として、幅広くお使いいただけます。

No.1421450 [8015352 319962]  
容量 500ml  
入数 12  
賞味期間 製造後60ヶ月  
¥800



オーガニック・ワインビネガー ACETO DI VINO BIOLOGICO

イタリア産の有機ワインを原料に使い、伝統的な発酵方法を用いて作られたワインビネガーです。無ろ過なので、生きた酵母がそのまま瓶詰めされています。ドレッシングのベースやお肉・お魚の煮込み料理など、様々なお料理にお使いいただけます。



オーガニック・赤ワインビネガー

No.1421430 [8015352 319993]  
容量 500ml  
入数 12  
賞味期間 製造後60ヶ月  
¥700



オーガニック・白ワインビネガー

No.1421420 [8015352 319986]  
容量 500ml  
入数 12  
賞味期間 製造後60ヶ月  
¥700



ブレイズ シリーズ

SERIE BLAZE

アチェートゥム社が世界で一番最初に開発した、バルサミックブレイズ。I.G.P.モデナ産バルサミコ酢を贅沢に70%も使用したブレイズは、国際特許を取得している、アチェートゥムだけの特別なレシピです。スクイーズタイプのボトルで、デコレーションに最適。

ブレイズ

グリルした肉や魚料理のソースとして、またサラダからデザートまで料理の仕上げに幅広くお使いいただけます。

No.1421380 [8015352 303909]  
容量 380ml  
入数 6  
賞味期間 製造後48ヶ月  
¥1,850



ブレイズ・トリュフ

トリュフの香りがオムレツや仔牛のカツレツなど、さまざまな料理の味を引き立てます。

No.1421390 [8015352 306351]  
容量 380ml  
入数 6  
賞味期間 製造後48ヶ月  
¥1,950





## リッツォーリ

丁寧な手作業にこだわる  
創業110年の老舗アンチョヴィメーカー

1906年にパルマに設立されたリッツォーリ社は、伝統的な製法と徹底した品質管理のもと、丁寧な手作業で高品質な味わいを守り続けています。



エミリア・ロマーニャ州

### 原料と鮮度へのこだわり

スペイン、モロッコ、チュニジア、クロアチア近海のきれいな海域で漁獲されたアンチョヴィは、鮮度を保つために8℃以下で保管し、水揚げ後2~8時間以内に製造工場へと運ばれます。

### 長年の経験で培われた職人技術

新鮮なアンチョヴィは、小骨などを取る下処理が丁寧な手作業で行われ、ただちに塩漬けされます。

### 熟成により凝縮された旨味とコク

熟練の職人が最良の熟成時期を見極めます。3~12ヶ月間塩蔵熟成させる過程で、芳醇な香りと深くてまろやかなコクが生まれます。



リッツォーリ社

創立より100年以上の歴史を受け継ぎ、アンチョヴィをはじめツナやサバの水産物加工品を製造しています。イタリアの食の中心地パルマで、伝統製法を守りながら常に品質向上を目指した技術革新を続け、その品質は高く評価されています。

## 小売用

塩蔵熟成したアンチョヴィ・フィレのペーストとオリーブオイル漬けです。アンチョヴィの濃縮した旨味をお楽しみいただけます。パスタやピッツァ、茹で野菜などお料理のアクセントにお使いください。

## AL NEGOZIO

### アンチョヴィ・ペースト

No.1440011 [80607816]  
容量 60g  
固形量 18×3  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥480



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440056 [8005960 511322]  
容量 23g  
固形量 12g  
入数 20×4  
賞味期間 製造後15ヶ月  
¥330



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440060 [8005960 510387]  
容量 46g  
固形量 25g  
入数 54  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥490



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440036 [80636922]  
容量 58g  
固形量 31g  
入数 12×4  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥590



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440041 [8005960 510400]  
容量 80g  
固形量 42g  
入数 12×4  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥720



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440051 [8005960 510394]  
容量 140g  
固形量 74g  
入数 12×4  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥1,350



## 業務用

## FORMATO RISTORANTE



### アンチョヴィ・ペースト

No.1440020 [8005960 510424]  
容量 440g  
入数 6  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



### アンチョヴィ・ペースト

No.1440030 [8005960 510431]  
容量 1400g  
入数 2  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440052 [8005960 511339]  
容量 440g  
固形量 360g  
入数 6  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥3,900



### アンチョヴィ・フィレ (オリーブオイル漬け)

No.1440070 [8005960 510165]  
容量 720g  
固形量 400g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥5,000



NEW!

### マーレ・ノストラム アンチョヴィ ピース (ブローケンタイプ)

No.1440090 [8005960 511568]  
容量 720g  
固形量 382g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



### NEW! 塩漬けアンチョヴィ

カタクチイワシを手作業で厳選し、伝統的な製法によりつくられた、濃厚で風味豊かな塩漬けアンチョヴィです。

**ご使用方法** 冷たい流水で塩を洗い落とし、水分をよく拭きとり、小骨を取り除きます。オリーブオイルを数滴垂らすと、美味しくお召し上がりいただけます。ピッツァやサラダ、バーニャカウダソースにも最適です。

No.1440100 [7640164 487762]  
容量 850g  
固形量 550g  
入数 4  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン

## By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。



### アンチョヴィ・ペースト (ピカンテ)

No.1440080 [8005960 511308]  
容量 60g  
入数 18  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



### アンチョヴィ・ペースト (ピカンテ)

No.1440085 [8005960 511315]  
容量 440g  
入数 6  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥オープン



オルト

グルメが認める  
本物の味

1930年の創業以来、マルケ地方の伝統的な味と品質を守り続けているオルト社。素材にこだわった最高級の製品は、グルメに認められています。



マルケ州

Renewal

グリーン・オリーブ  
(チェリニョーラ種)

グリーン・オリーブの塩水漬け。  
サラダやパスタの具として。

No.1410058 [80298663]  
容量 280g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,000



Renewal

グリーン・オリーブ  
(チェリニョーラ種)

グリーン・オリーブの塩水漬け。  
サラダやパスタの具として。

No.1410057 [8000788 102455]  
容量 1000g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,500



Renewal

グリーン・オリーブ  
(チェリニョーラ種)

グリーン・オリーブの塩水漬け。  
サラダやパスタの具として。

No.1410056 [8000788 104411]  
容量 2900g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥7,700



Renewal

ドライマト・  
オイル漬け

乾燥させたイタリア産トマトの  
オイル漬け。前菜、パスタの具  
として。

No.1410061 [8000788 113055]  
容量 280g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,200



Renewal

ドライマト・  
オイル漬け

乾燥させたイタリア産トマトの  
オイル漬け。前菜、パスタの具  
として。

No.1410060 [8011953 500563]  
容量 970g  
入数 6  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥2,700



Renewal

ドライマト・  
オイル漬け

乾燥させたイタリア産トマトの  
オイル漬け。前菜、パスタの具  
として。

No.1410059 [8000788 015045]  
容量 2900g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥9,000



Renewal

ドライマト・  
オイル漬け

乾燥させたイタリア産トマトの  
オイル漬け。前菜、サンドイッチ  
やパスタなどに。

No.1411033 [8000788 113161]  
容量 190g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥620



Renewal

アーティチョーク・  
オイル漬け

アーティチョークのオイル漬け。  
前菜やサラダの具として。

No.1410064 [80298755]  
容量 280g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥1,800



Renewal

アーティチョーク・  
オイル漬け

アーティチョークのオイル漬け。  
前菜やサラダの具として。

No.1410062 [8000788 006043]  
容量 2900g  
入数 2  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥14,500



Renewal

グリーン・オリーブ  
(種抜き)(カルキディキ種)

グリーン・オリーブの塩水漬け。  
前菜、サラダやパスタなどに。

No.1411031 [8000788 113185]  
容量 190g  
入数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥500



アルフィシェフ

実用性を追求したプロ向けの業務用加工野菜

缶やビン入りが主流の加工野菜をより実用的に使用できるよう、利用者の立場から商品開発を行って誕生したパウチ入り業務用製品です。実用性に優れた製品の使い心地をお試しください。



ヴェネト州

ムダなく、使い勝手のよい300gのパウチパック

- 缶やビンに比べ、実用性の高いアルミニウムパウチを採用しています。
- 酢を使わずに、pH値を管理しているため、酸味の強さがありません。素材そのものの味が生きています。
- 加熱を最小限に抑えているため、素材の風味や食感が失われません。(加熱殺菌時間:85~90℃で最長25分)
- 常温で36ヶ月の賞味期限(未開封時)

缶より保存液が少なく軽量!

廃棄も簡単!

缶より開封が簡単!

By Order バイオーダー商品

受発注ベースの商品です。詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

Renewal セミドライチェリートマト・  
オイル漬け

カットしたチェリートマトを乾燥させ、  
オイル漬けにしました。凝縮された甘み  
とやわらかな食感が特徴です。

No.1480010 [8026650 014602]  
容量 300g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



NEW! アーティチョーク・  
オイル漬け

1/4カットしたアーティチョークをヒマワ  
リ油でオイル漬けしました。サンドウィッ  
チやパスタ、サラダによく合います。

No.1480020 [8026650 014565]  
容量 300g  
入数 10  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



その他の製品につきましては、弊社営業担当者までお問い合わせください。

PRODOTTI DA FORNO ベーカリー製品



ラウリエーリ

ベーカリーのプロが作るイタリア伝統の味わい

イタリアを代表するグリッシーニやスクロッキ(イタリアン・クラッカー)をベーカリーのプロ、ラウリエーリが風味と食感に  
こだわって焼き上げました。シンプルながら飽きのこない  
味わいは、イタリアだけでなく世界中で愛されています。

“おいしさ”と“ヘルシーさ”にこだわりました  
ノンフライ トランス脂肪ゼロ コレステロールゼロ 保存料不使用

クレスピーニ RESPINI

表面を波状に焼き上げた、長いスティックタイプの  
グリッシーニ。そのままでも、ディップをつけたり生ハムを  
巻いても。

クレスピーニ(塩味)

No.1470006 [8015565 051123]  
容量 125g  
入数 14  
賞味期間 製造後14ヶ月  
¥350



グリッシーニ GRISSINI

短いスティックタイプ。そのままでも、ディップをつけたり、生ハムを巻いても。

セサミ・グリッシーニ  
(ごま) スクイグルス

No.1470004 [8015565 011103]  
容量 150g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥350



ガーリック・グリッシーニ  
ウェーブ

No.1470005 [8015565 011004]  
容量 150g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥350



スクロッキ

カリッと香ばしく焼き上げたイタリアン・クラッカー。そのままでも、チーズやポテトサラダをトッピングしても。

オリーブ・スクロッキ

No.1470001 [8015565 010144]  
容量 200g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥420



チリ・スクロッキ

No.1470002 [8015565 010151]  
容量 200g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥420



ローズマリー・スクロッキ

No.1470003 [8015565 010120]  
容量 200g  
入数 12  
賞味期間 製造後18ヶ月  
¥420



●記載は本体価格となります。

**MASI®**



**マアジ**

650年以上の歴史を持つ  
名門のこだわり

イタリアを代表する詩人ダンテ・アリギエーリの子孫が所有する農園で収穫される自然の恵み。  
650年以上の歴史を誇る、セレーゴ・アリギエーリのこだわりのセレクションです。



ヴェネト州



**セレーゴ・アリギエーリ アカシア・ハチミツ**

セレーゴ・アリギエーリ家の農園のアカシアの花から作られたハチミツ。軽やかでエレガントな味わい。

No.1915001 [8002062 000310]  
容 量 400g  
入 数 6  
賞味期間 製造後42ヶ月  
¥3,000

受発注ベースの商品です。  
詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。

*By Order*  
バイオーダー商品

**セレーゴ・アリギエーリ  
ヴィアローネ・ナノ米**

ヴェローナ地方とマントヴァ地方の境界の地域でのみ栽培されるお米です。煮崩れしにくくリゾットに最適。

No.1910005 [8002062 004837]  
容 量 1000g  
入 数 10  
¥2,500

**SPREMUTA DI ARANCE ROSSE ブラッドオレンジジュース**



**ヴィータ・ヴィップ**

シチリア産ブラッドオレンジの  
おいしさをそのままお届け

シチリアの真っ赤なオレンジ、アランチャ・ロッサを使用。ヴィータ・ヴィップのブラッドオレンジジュースは、濃縮還元ではないストレート果汁100%です。



シチリア州

**ストレート果汁100%**

シチリア産ブラッドオレンジの完熟ストレート果汁100%使用。濃縮還元、砂糖、添加物不使用。ブラッドオレンジ本来の自然な美味しさがいきています。

**ビタミンCとアントシアニン**

ブラッドオレンジにはビタミンCが豊富。また、赤い果肉にポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれており、健康や美容に良いとされています。

**搾りたてを冷凍**

シチリアで搾りたてのブラッドオレンジジュースを冷凍。いつでもフレッシュな味わいをお楽しみいただけます！



**NEW!**  
シチリア産ブラッドオレンジジュース

No.1817100 [8000731 000685]  
容 量 1000ml  
入 数 12  
賞味期間 製造後36ヶ月  
¥オープン



**スルジーヴァ**

ヨーロッパ南アルプスの  
氷河の原水

北イタリアはトレンティーノにある自然保護区が水源です。標高は実に1134mというドロミティのナンペローネ渓谷がスルジーヴァの故郷で、特殊な地層がヨーロッパには珍しい軟水を生み出しています。



トレンティーノ・アルト・アディジェ州

氷河の原水を採水、フィルター除菌後、ボトリングしたナチュラル・ミネラルウォーターです。非常にナトリウム含有量が少ないため(0.001g/ℓ)、低ナトリウム食を心掛ける方にも安心して飲んでいただけます。また、極めて低い硝酸塩含有量は、水源が傑出して純度が高いことを示しています\*。

スルジーヴァの非常に純度が高く鉱物の残留が極めて少ないニュートラルな味わいは、決してお料理やワインの味わいを邪魔することはありません。この点が高く評価され、スルジーヴァはイタリアソムリエ協会やガンベロロッソ、ヴィーニタリーの公式ウォーターとしてイベント時、テイスティング時に長年愛用されています。スルジーヴァは、食事やワインに完璧に寄り添う、最適な水なのです。

\*法的制限は45ml/ℓですが、子供に対しては10mg/ℓ以下と定められています。スルジーヴァの硝酸塩含有量はわずか4.9mg/ℓであり、乳幼児でも安心してお飲みいただけます。

栄養成分表 (100mlあたり)	
カルシウム	0.75mg
マグネシウム	0.07mg
カリウム	0.09mg
ナトリウム	0.18mg
硬 度	21(軟水)
p H 値	6.8

※原水をそのままボトリングしているため、上記の成分は採水時期により若干異なる場合があります。



※ワインと料理に最も相性の良い水として、イタリアでの最重要なイベントではいつもSURGIVAが公式ウォーターを担っています。

**ナチュラル**

料理やワインの味わいを引き立てる食中水として最適なナチュラルタイプ(ガスなし)。日本人に馴染み深い軟水のやさしい口当たりが人気です。

**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(ナチュラル)**

No.1812250 [45048913]  
容 量 250ml  
入 数 24  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥200



**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(ナチュラル)**

No.1812500 [45048951]  
容 量 500ml  
入 数 20  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥310



**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(ナチュラル)**

No.1812750 [45048920]  
容 量 750ml  
入 数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥350



**スパークリング**

料理やワインの味わいを引き立てる食中水として最適なスパークリングタイプ(ガス入り)。デリケートできめ細かな泡と、ソフトなテイストの飲みやすさが特徴です。

**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(スパークリング)**

No.1811250 [45048937]  
容 量 250ml  
入 数 24  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥200



**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(スパークリング)**

No.1811500 [45048968]  
容 量 500ml  
入 数 20  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥310



**スルジーヴァ・ミネラルウォーター(スパークリング)**

No.1811750 [45048944]  
容 量 750ml  
入 数 12  
賞味期間 製造後24ヶ月  
¥350



●記載は本体価格となります。