



目次

イタリア / スペイン / スイス

パスタザラ(パスタ)	P4
パルテノペ(パスタ)	P5
トンマーゾ マシヤントニオ (オリーブオイル/オリーブ/ワイン/他)	P6,7,8
プリムオーリオ(オリーブオイル)	P9
レモデナ(バルサミコ)	P10
ラペッリ(プロシュット)	P11
タナーラ ジャンカルロ(プロシュット)	P12,13
ジオフーズ(トリュフ製品)	P14
リゼルヴァ・ディ・タルトゥーフィ(フレッシュトリュフ)...	P15
リカルド・フエンテス(カラスミ)	P16

日本

サルシッチャ、ジェラート、ソルベット(岡山県).....	P18
生パスタ(岡山県)	P19
魚醤、乳製品(北海道)	P20
柑橘類(瀬戸内)、ジュース(山形県)	P21
ヤギ乳製品(岡山県)	P22
カルナローリ、バレンシア米(石川県)	P23
馬肉(福島県)	P24
ジビエ(鳥取県)	P25



pasta ZARA~パスタ ザラ~

pasta ZARAの歴史は1898年にウンベルト・ブラガニョーロが父エマヌエーレから譲り受けた小さなパスタ工房から始まり、1960年代に "pasta ZARA"として北イタリア・トレヴィーゾに本社を置き、現在も高品質のパスタを作り続けています。

pasta ZARA

パスタ ザラ



ダイス製造からパスタ作りへ

パルテノペの原料は選り抜かれたイタリア産デュラム小麦を使用しています。ダイスには自社製造のブロンズダイスを使用し、乾燥工程にはモミ材を用いた設備を配しています。こだわり抜いた製品作りはイタリア国内でも認められ数多くの星付きレストランでも使用されています。

Partenope

パルテノペ

スパゲッティ (1.5~1.6mm)



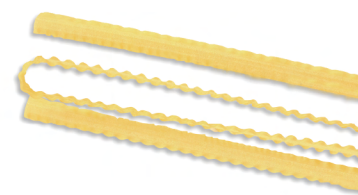
茹で時間 : 9~10分
500g × 24

リングイーネ



茹で時間 : 11~12分
500g × 24

マファルデ



茹で時間 : 9~10分
500g × 12

メッツィ パッケリ



茹で時間 : 14~15分
500g × 12

ジリ



茹で時間 : 10~11分
500g × 12

トロフィエ



茹で時間 : 10~11分
500g × 12

ヴェスヴィオ



茹で時間 : 11~12分
500g × 12



Resterai di sasso. Un olio nato da un terreno pietroso, aspro e selvaggio.

TOMMASO MASCIANTONIO

トンマーズ マシャントニオ農園



トンマーズ マシャントニオ農園は、イタリア中部アブルッツォ州のマイエッラ国立公園の入り口に位置するカプラフィコの地に1874年に創設された家族経営の農園です。地元古来の品種を主に栽培し、2004年よりオーガニック体制を敷くなど最前線の農業への取り組みと品質の向上にもこだわっています。アブルッツォの人々に「母なる山」と称されるマイエッラの山岳地帯の気候・土壌はオリーブの栽培に適しています。荒涼とした土地は他の植物が育ちにくく、また寄生動植物がつきにくいこの気候はマシャントニオ農園の有機栽培に良い作用をもたらします。

EXVオリーブオイル



250ml×12
500ml×12



5000ml×3



最高賞SOL D'ORO受賞!!

青草を思わせる青々とした香りと後から感じる適度な辛味、そしてほのかなアーモンドの風味と苦味が特徴。

トンマーズ マシャントニオ農園は、1948年にオリーブオイルの搾油場を設置して以来技術革新を重ね、2008年には伝統的なコールドプレスの製法を実現する最新機器を導入しました。収穫されたオリーブは8時間以内にすり潰され搾油、出来あがったオリーブオイルは、酸化防止のため窒素充填を行い15°C-18°Cに保たれるステンレスタンクで保管されます。

使用品種: ジェンティーレ ディ キエティ、イントッソ、レッチーノ

EXVオリーブオイル クロニャーレ



250ml×12
500ml×12

トンマーズ農園のあるマイエッラの土着品種であるクロニャーレはそのポテンシャルが見直され、近年復活を果たした希少品種で年間生産量は8,000本。その非常に力強い青々しさとスパイシーさが特徴で、イタリア国内でも高く評価され毎年数々の賞を受賞しています。

使用品種: クロニャーレ100%



受賞歴: 2022 SOL D'ORO、2024 GAMBEROROSSO TRE FOGLIE、2024 BIBENDA CINQUE GOCCE他多数



EXVオリーブオイル イントッソ



500ml×12

イントッソは、トンマーズ マシャントニオ農園があるマイエッラの麓、標高300m以上の小丘地帯で栽培されているオリーブの品種です。スローフードプレシディオ(守るべき食材)にも掲載されており、この土地の古来品種として保護されています。特徴は、強烈な青い果実、若草、フレッシュアーティチョークを思わせます。

使用品種: イントッソ100%



受賞歴: 2024 Slow Food Grande Olio slow, 2024 BIBENDA CINQUE GOCCE 他多数

フレーバーオイル

オリーブと果実と一緒にすり潰し、色と香りを移したEXVオリーブオイル。エッセンスを一切使わず、フレッシュ果実のみを使用した自然なやさしい香りが特徴です。魚介のアンティパスト、パスタ、ドルチェなどいろいろな料理にお使いいただけます。

レモンフレーバーオイル



カラブリア産レモン使用
250ml×12



オレンジフレーバーオイル



カラブリア産オレンジ使用
250ml×12



オリーブ塩水漬け

自社農園にてオーガニック栽培されたオリーブの実を低濃度の塩水漬けにしました。

グリーンオリーブ塩水漬け



オリーブ特有のえぐみが無いので食べやすく、フレッシュ感があり、しっかりとした歯応えが特徴です。

580g×12 / 1.6 kg×6



使用品種
イントッソ
(約3cm)

ブラックオリーブ塩水漬け



大きさはやや小さめ。ブラックオリーブ特有のクセも少なく、着色していない自然な色も特徴です。

580g×12 / 1.6 kg×6



使用品種
レッチーノ
(約2cm)

ミックスオリーブ



小売向きの小さな瓶に入ったミックスオリーブです。

240g×12

オリーヴティー

自社農園のオリーブの葉を選別・低温乾燥してイタリアでも珍しい『オリーヴティー』にしました。爽やかな香りとスッキリとした味わいが特徴です。(ノンカフェイン)



30g (3g×10)×24

粗挽きペペロンチーノ

自社農園でオーガニック栽培した地品種『ディアヴォレット(小悪魔)』と呼ばれるピッカnte(辛口)タイプの唐辛子を乾燥し粗挽きにしました。



100g×12

ワイン

毎年いくつもの賞を受賞するトップクオリティのEXVオリーブオイルを生産する家族経営のオーガニック農園。1950年代から原料販売用としてブドウの栽培をしていましたが、2015年より自ら醸造を始め2016年に初リリース、2023年にはガンベロロッソ トレビッキエリを獲得しています。

ABRUZZO PECORINO D.O.C "jernare"



アブルッツォ ペコリーノ "イエルナーレ"

青リンゴやカリンの柔らかな果実。セルフィーユなどのハーブのニュアンス。若々しくキレのある酸。

後味のアーモンドのような微かなほろ苦さが心地よい。

ブドウ品種:ペコリーノ
熟成:ステンレスタンク
ミディアムボディ/辛口
アルコール度数:13%
750ml / 12

ABRUZZO PECORINO SUPERIORE D.O.C "mantica"

アブルッツォ ペコリーノ
スーペリオレ "マンティカ"

*2023 GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI

熟れた洋梨やシトラスの芳醇な香り。百合の花や蜂蜜漬けのレモン、白胡椒のスパイス香。みずみずしくフレッシュな酸と、艶やかでジューシーな果実と石灰を思わせるミネラルの心地よい苦味が引き締めている。

ブドウ品種:ペコリーノ
熟成:ステンレスタンク
ミディアムボディ/辛口
アルコール度数:13%
750ml / 12

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C "agnes"



チェラスオーロ ダブルッツォ "アニエス"

微かにオレンジがかかったチェリーピンク。白桃やラズベリーのフレッシュな香りに苺キャンディ、かすかにセージのハーブ香。ややふくよかなボディ。微かだがハッキリと主張する若々しいタンニン。

ブドウ品種:モンテプルチアーノ
熟成:ステンレスタンク
ミディアムボディ/辛口
アルコール度数:13%
750ml / 12

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C "sciato"



モンテプルチアーノ ダブルッツォ "シャト"

黒みがかかった深いガーネット。ダークチェリーやプラムのコンポート、ハイカカオ、グローブの複雑な香り。凝縮した味わい。綿密なタンニンと果実の旨みが溶け合っている。力強い若い果実と緊ぎ目のない滑らかな飲み心地が印象的。

ブドウ品種:モンテプルチアーノ
熟成:オーク樽12カ月
フルボディ/辛口
アルコール度数:14%
750ml / 12



父の志を受け継ぐ3兄弟

南イタリアプーリア州の南端、カザラーノに位置するプリムオーリオ社は、自社農場と近郊の契約農場のオリーブのみを使用したEXVオリーブオイルのメーカーです。若くして亡くなった父の後を継いだプリミチェリ3兄弟が生産、製造、マーケティング部門を分担し徹底管理、運営しています。

Linea PRIMOLJO

プリムオーリオ

プリムオーリオ EXV オリーブオイル

スタンダードライン

トルキオ アンティーコ



500ml×12

ラッティーナ



3L×4

自社農園と近隣の提携農家のオリーブを100%使用、南イタリアらしく香り、風味も優しく様々な料理に幅広くお使いいただけます。

使用品種:チェリーナ、オリアローラ、レッチャーノ

ファヴォローリオ

IL MOST モスト

単一品種の
EXVオリーブオイル

500ml×6

プーリア州の土着品種ファヴォローザを100%使用した単一品種EXVオリーブオイルです。青葉やフレッシュな青野菜を思わせる香りでありながらまろやかな風味が特徴です。

使用品種:ファヴォローザFS-17



500ml×6

※モストは生産前完全予約制の限定商品です。10月中旬にご予約をいただき、翌年2月末～3月上旬頃の入荷となります

モストとはイタリア語で『果実の搾り汁』。収穫初期にあたる10月に、まだ熟していないオリーブの実をその名の通りジュースのように搾ってフィルターを通さず、そのままボトルに詰めただけのまじく『オリーブの搾り汁』です。熟していないオリーブの実から搾れるオイルの量は同社の通常のオイルのおよそ40%。つまり通常の倍以上のオリーブを使用して作られる大変貴重なオリーブオイルです。色は濃緑色、香りは青草を思わせる若々しいグリーンオリーブの香り。味はスパイシーで濃厚。

使用品種:チェリーナ ディ ナルド

ReModena

レモデナ バルサミコを製造するVR ACETI社はバルサミコの生産地として世界的に有名なエミリア・ロマーニャ州モデナにあります。原料となるブドウ品種のランブルスコとトレッビアーノを自社農園で栽培し、着色料や増粘剤を一切使わない等こだわりある商品づくりを続けています。

ReModena

レモデナ

バルサミコ モデナ IGP



増粘剤やカラメル等の添加物を使用せず製造され、樽の香りがしっかりと感じられます。フルーティ且つ、甘みと酸味のバランスが絶妙なクラシックタイプのバルサミコ酢です。

250ml×6

オーガニック バルサミコ モデナ IGP



オーガニック原料を使用し製造されたバルサミコ酢です。フルーティ且つ、樽の香りが感じられ、酸味に尖りがなく、濃厚でバランスのとれたオーガニックバルサミコ酢です。

250ml ×6
100ml ×6

オーガニック ホワイト バルサミコ



自社農園でオーガニック栽培されたトレッビアーノの果汁と白ワインビネガーをオーク樽にて熟成させています。繊細な優しい酸味とエレガントな甘みを持つ、オーガニックのホワイトバルサミコです。口当たりが良く、すっきりとしており、幅広い食材にご使用頂けます。

250ml×6
100ml×6

オーガニック アップル バルサミコ



トレンティーノアルトアディジェ産のオーガニックりんご果汁、りんご酢、ランブルスコの果汁をオーク樽で熟成させています。りんごの清涼感と、しっかりと甘みの中に感じる心地よい酸味が特徴のオーガニックアップルバルサミコです。

250ml ×6
100ml ×6

ザクロ バルサミコ



バルサミコを製造する際にザクロ果汁を加えたバルサミコです。ブドウにはないザクロの甘い香りと味わいが特徴です。酸味も優しく料理だけでなく、ジェラートや炭酸で割ってドリンクとしてもおすすめです。

250ml×6



*"Un buon salame e come il vino:
lo si gusta prima con gli cchi,
poi con il naso ed infine in bocca."*

-Mario Rapelli

Rapelli

ラペッリ



ラペッリ社は1929年スイス・ティツィーノ州の最南、イタリアと国境を接する小さな町スタービオにてマリオ・ラペッリ氏により創業しました。スイスのイタリア語圏に位置し、多くの人々がイタリア語を母国語とするこの土地でラペッリ氏はスイスの人達にイタリア・パルマの技術で作った生ハムやサラミを食べてもらいたいとその技術を伝承し、この100年近くの長い歴史の中で仕入元の選定や職人達の技術の向上を目指してきました。その確かな実績は時代が変わった今でも受け継がれ、スイス国内外で高い評価を受けています。



プロシュット サン・ピエトロ



年間を通して31℃を超えない冷涼な気候の土地でプロシュット ディ パルマの製造技術を元に作り上げられた生ハムです。しっとりとした肉質、口いっぱいに広がる脂の甘みと優しい塩味。それぞれのバランスが整いプロシュット ディ パルマさながらの仕上がりになっています。

約5kg×1



タナーラ・ジャンカルロ社について

ジャンカルロ・タナーラ氏は1954年エミリア・ロマーニャ州、パルマ県にあるランギラーノでプロシュット作りを始めました。ランギラーノという地は最も生ハム作りに適しているとされており、その所以は気候、地形によるものであります。伝統製法を守り、最高峰の技術と原料で作られる、タナーラ・ジャンカルロの生ハムの品質の高さは、パルマではもちろんのこと、イタリア国内に留まらず、海外からも高い称賛を受けています。また、2代目のパオロ・タナーラ氏はパルマハム協会の会長も務めた経験があり、パルマハムの伝統文化の継承、発展の為に貢献しています。

TANARA GIANCARLO

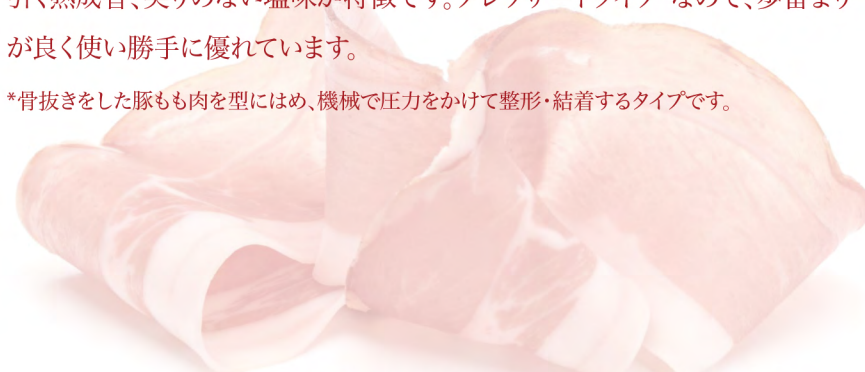
タナーラ ジャンカルロ

プロシュットディパルマ 20ヶ月熟成



20ヶ月間の熟成を経た豚もも肉は、職人技術によるしっとりとした肉質、余韻を引く熟成香、尖りのない塩味が特徴です。プレッサートタイプ*なので、歩留まりが良く使い勝手に優れています。

*骨抜きをした豚もも肉を型にはめ、機械で圧力をかけて整形・結着するタイプです。



商品規格：20ヶ月熟成 / 骨無し / プレス / 約7kg

プロシュットディパルマ レガート24ヶ月熟成



24ヶ月間の熟成を経たプロシュットは芳醇な熟成香はもちろんのこと、長期熟成にも関わらず、しっとりとした肉質を感じられます。レガートタイプ*は、プレスをかけていない為、よりしっとりとした食感と高い香りを感じる事ができます。

*骨抜きをした豚もも肉を手作業で丸めながら紐を巻いて結着するタイプです。



商品規格：24ヶ月熟成 / 骨無し / レガート / 約8kg

TANARA GIANCARLOという品質

1.原料の選別



原料として入荷してくる豚もも肉の選別は取り分け厳しく行われます。主にエミリア・ロマーニャ、ロンバルディアの2州から仕入れるもも肉は、より良い品質のものを仕入れる為、相場よりも高値で購入しています。更に自社の厳しい選別基準により夏場にはその2割程度がはじかれる事もあります。プロシュットディパルマの原料は豚肉と塩のみ。原料豚の選別は何よりも重要となります。

2.塩漬け



マエストロ・サラトーレという塩振り職人によって、入荷したもも肉は塩漬けされます。使用しているのはシチリア、トラパニ産の海塩。熟成の初期段階のみの塩漬けとなるので、この段階で水分を抜くという目的以外にも生ハムの塩味が決まるという重要な工程。個体差のある豚肉をきちんと見分け、塩味が柔らかく、脂に甘みを感じる生ハムに仕上げるために職人の技術が重要となります。

3.自然の風で熟成する伝統製法



タナーラ・ジャンカルロ社の工場は、アペニン山脈から吹き降ろす風が生ハムの熟成にとって一番最善となる様、建物の場所、窓の向きを考えて設計されています。老舗の生ハム工場でしか成し得ることの出来ない自然の風による熟成の奇跡をお楽しみ下さい。

4.長い経験と培った技術



タナーラ・ジャンカルロ社では熟成期間を惜しみません。安価な原料肉と最新の空調設備で生産効率・費用対効果を上げるよりも、良い原料肉を仕入れ、手間ひまをかけ、自然に近い伝統的な製法で長期間に渡り丁寧に熟成させる事、その事こそが確かなクオリティと長く愛される商品への信頼に繋がる秘訣であるはずだと自信を持っています。



ジオフーズ社は、イタリア中部『イタリアの緑の心臓』と呼ばれトリュフの産地としても有名なウンブリア州のチッタ ディ カステッロにあり、フレッシュトリュフを中心にトリュフオイルなどのトリュフ加工品なども扱っています。社長であるジュゼッペ ジェヌアルディは、『私共は小さな会社なので大きなメーカーのように膨大な量のトリュフを集める事はできないが、長い年月をかけて築き上げた地元のタルトゥフアイオ(トリュフ採集者)との信頼関係により、良質のトリュフを集める事が出来るんだ。』と自信を持って話します。

Geofoods

ジオフーズ

トリュフオイル

EXVオリーブオイルをベースにしたトリュフオイルです。ごく少量でトリュフの香りが広がります。

白トリュフオイル



100ml×12
250ml×12

黒トリュフオイル



250ml×12

黒トリュフソース



黒トリュフ、ブラックオリーブなどを合わせたペーストです。パスタソース、ピッツアの具、肉、魚のソースとしてもお使いいただけます。

200g×12

ポルチャーニ&トリュフクリーム



ポルチャーニ茸とトリュフがふんだんに入った、贅沢な香りと豊かな風味が特徴のクリームです。パスタやリゾット等のソースにご使用下さい。

200g×12

黒トリュフソルト

イタリア産の海塩(細粒)に黒トリュフを加えた香り豊かな塩です。定番の卵料理や肉、魚のグリルの添え塩などに。



50g×12

白トリュフペースト



バターやチーズなどの乳製品を加えず、白トリュフを90%近く使った高純度の白トリュフペーストです。

50g×12



イタリア、トスカーナ州にあるリゼルヴァ・ディ・タルトゥーフイは、イタリア産の中でもトスカーナ州のクレタセネーゼと呼ばれる地帯から採れたフレッシュトリュフを中心に、イタリア国内外に出荷しています。タルトゥフアイオ(トリュフ採掘者)との確かな関係ときちんとした目利きの技術で高品質且つ、安定したクオリティのフレッシュトリュフの供給を約束しています。

Riserva di tartufi

リゼルヴァ・ディ・タルトゥーフイ

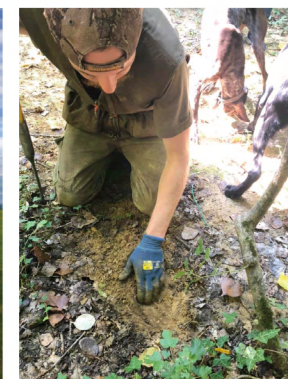
白トリュフ



黒トリュフ



入荷時期・頻度は要相談となりますが、オールシーズンのイタリア産フレッシュトリュフの取り扱いをしています。



トスカーナ産白トリュフ

ピエモンテ州のアルバは誰もが聞いたことのある有名な白トリュフの産地ですが、トスカーナ州の白トリュフもイタリア三大名産地の一つに入っています。ここで採れるフレッシュトリュフは、丘陵地帯が広がるクレタセネーゼと呼ばれる地域のもので、クレタセネーゼの白トリュフ採取は、土地の所有権を購入する事で初めて入山が可能となります。区画が分けられているため、乱獲等の心配が無く、管理された土地で安定して良いトリュフが採れることが特徴としてあげられます。また、2つの川に挟まれた勾配の激しい地域であり、土質が柔らかく綺麗な水が地下を流れている事等様々な要素が重なり、表面が滑らかで締りが良く、香りの強い良質なトリュフに育っていくと言われています。



リカルドフエンテス

リカルドフエンテス社は60年近く前から南スペイン、ムルシア州の港町カタルヘーナを本拠地とし本マグロを漁獲、日本にもフレッシュの本マグロを年間数10トン以上出荷しています。カラスミの製造、その他水産加工品も数多く手掛けており、仕入れ製造一体型の歴史の深い水産加工会社です。

RICARDO FUENTES

リカルドフエンテス

BOTTARGA DI MUGGINE スペイン産カラスミ

カラスミ ブロック 130-160g

カラスミ パウダー 100g



規格:約130 -160g×12pc
保存温度帯:冷蔵 5℃以下



規格:100g×20pc
保存温度帯:冷蔵 5℃以下

遠洋の沖ボラを原料としたカラスミは、臭みを感じません。また、漁獲後すぐに血抜き処理を行った原料の仕入れをしています。ホールの表面は美しい黄金色をしており、血管等は綺麗に掃除されています。また、ぎりぎりまで水分を残したしっとりした質感とマイルドな塩味でありながら旨味をしっかりと感じられる大変エレガントな仕上がりとなっております。スライスすると明るい黄金色が特徴です。

ハイクオリティのホールを惜しみなくパウダーにしています。えぐみや食感、色のクオリティを保つため、あらかじめ血管が無いかをチェック、あれば丁寧に取り除き、薄皮を剥いてからパウダーにしています。香り高い旨味が特徴です。

製造のこだわりについて

リカルド・フエンテス社は原料調達の際、大西洋の沖合、もしくは綺麗な遠洋で捕れた沖ボラのみを調達しています。特にボラの場合は水の表面を泳ぐため、脂や腐敗物を吸収し臭みが発生しやすい為、漁獲地には注意が必要です。また、ボラを捕獲後すぐに血抜きをしているので、苦味やエグミの元となる血液が卵の中から外に出るため旨味だけを蓄えた良質なカラスミを作ることが出来るのです。



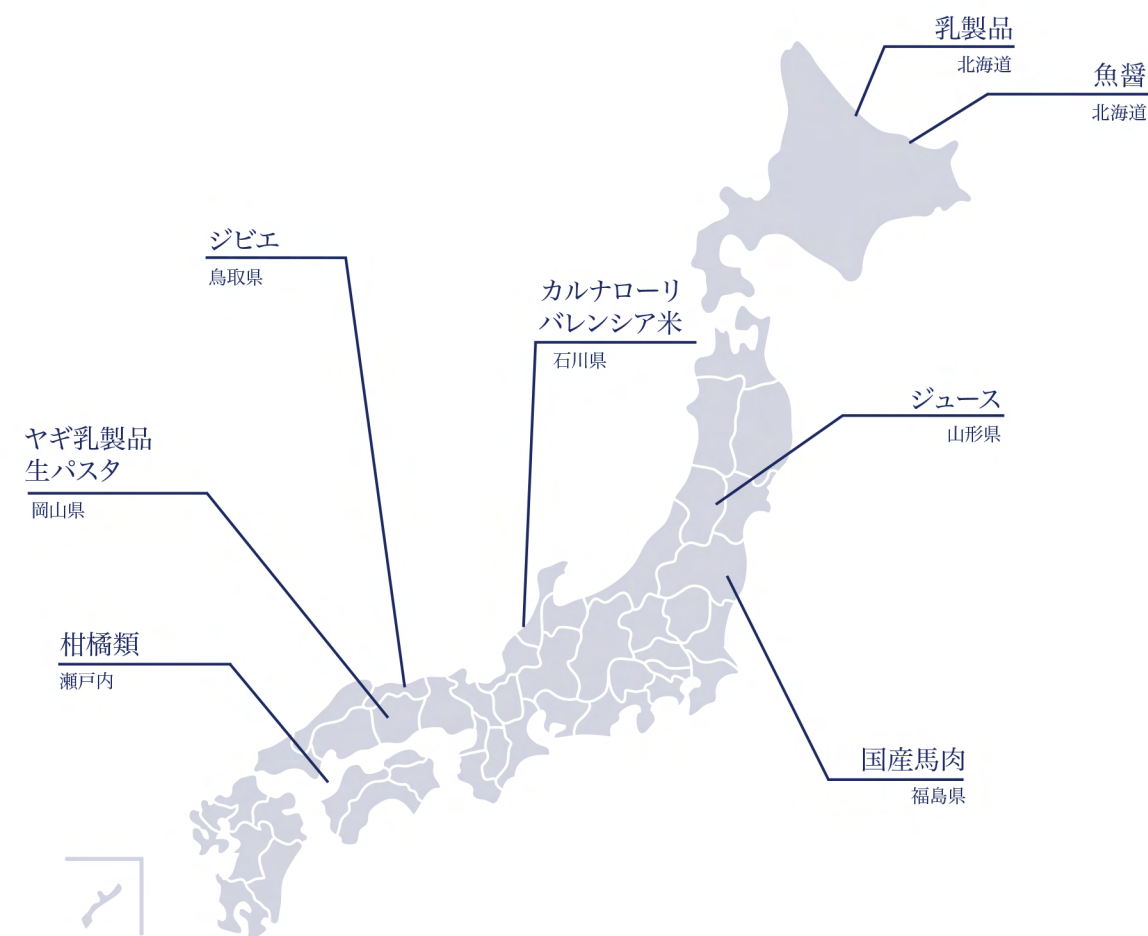
P B 商 品



『リチェッタ ドーロ』とはイタリア語で”黄金のレシピ”の意。
日本のイタリア料理界で活躍するシェフ達の意見から生まれたまさしく”黄金のレシピ”を商品化したオリジナルブランドです。

厳選国産商品

「プロユース向けの高品質の国産食材」をコンセプトに全国各地より様々な食材を集めました。



～肉々しい手作り感たっぷりのサルシッチャ～

厳選した国産豚肉を原料に使い、弊社特注の極粗挽きにしてフェネルやイタリア産唐辛子を加えた肉感タップリの完全無添加のサルシッチャです。“イタリアで食べたあの味“を目指しました。パスタやピッツアに使いやすいサルシッチャベースもごございます。

サルシッチャ デッラカーザ



少量のニンニクとハーブのみを加えただけのプレーンタイプのサルシッチャです。

サルシッチャ フィノッキオーナ



南イタリア料理に多く使われるフィノッキオ(フェネル)の爽やかな香りがアクセントになっています。

サルシッチャ ピッカンテ



イタリア産唐辛子とニンニクを効かせたピッカンテ(辛口)のサルシッチャです。

サルシッチャ



500g(5本)×18

サルシッチャベース 各種



500g×18

ジェラート・ソルベット

厳選した原材料のそれぞれの良さを活かすよう、甘さを抑えてできるだけシンプルに仕上げたジェラート・ソルベットです。使い勝手の良い1000mlの小パックです。

ソルベット(瀬戸内レモン)



香りの良さとやさしい酸味で好評な愛媛県産瀬戸内レモンを余分な雑味がでないよう丁寧に手搾りし、その果汁を贅沢に使い甘みを抑え酸味、香りを引き立たせたソルベットに仕上げました。国産レモンの良さでもある安全な果皮を擦りおろして加えたほのかな苦みもアクセントになっています。

1000ml

ソルベット(大藪みかん)



岡山県玉野市で栽培される密柑です。ほとんどが地元で消費される為県外での知名度は低ですが、糖度も高く濃密な味が特徴。その特徴を活かすよう最低限の加糖のみでさっぱりとしたソルベットに仕上げました。

1000ml

ジェラート(フィオール ディ ラッテ)



岡山県蒜山(ひるぜん)高原で飼育されるイギリス原産のジャージー種のミルクは、一般的なホルスタイン種と比べ乳脂肪分、栄養価の高さが特徴です。そのジャージー種のミルクのみを使い、軽さの中にもミルク本来の味を感じられるジェラートに仕上げました。

1000ml

ジェラート(ヨーグルト&アマレーナ)



甘さを抑えたヨーグルトジェラートをベースに、イタリア産のアマレーナチェリーのシロップ漬けを加えイタリアでおなじみの風味のジェラートに仕上げました。

1000ml

国産生パスタ



PICI (ピーチ)

原料である小麦の絶妙なブレンドによりもっちり感を出し、機械製麺ながらも、あえて不均一・不均質に作り上げる事により手打ちの様な仕上がりを表現しています。*茹でる前に手揉みをすることにより、ピーチ特有のうねりが出ます。

規格:3kg×3 茹で時間:約6分
賞味期限:冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵2週間



TROCCOLI (トロッコリ)

プーリア州の伝統的手打ち麺トロッコリ。本来トロッコラトゥーラという木製の道具を使用し、麺を切っていきますが、その食感・生地感に近づけるために、小麦粉の配合、ミキシングの時間、捏ねる力加減をこだわり抜いて調整しています。少量の卵を加えています。

規格:3kg×3 茹で時間:約5分
賞味期限:冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵2週間



TAGLIOLINI (タリオリーニ)

卵をふだんに使い、短時間の乾燥と冷蔵庫にて寝かせることにより、タリオリーニらしい歯切れの良い食感に仕上げました。

規格:3kg×3 茹で時間:約1分
賞味期限:冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵2週間



TAGLIATELLE (タリアテッレ)

パッパルデッレ、タリオリーニと同じ生地を使用しており、卵の豊かな風味、歯切れの良さを持ち合わせた手打ちの様な本格的な仕上がりと なっています。
*解凍後軽くほぐしてから茹でるとくっつきにくくなります。

規格:3kg×3 茹で時間:約2分
賞味期限:冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵2週間



PAPPARDELLE (パッパルデッレ)

生地の中に小さな空気を含ませる事により軽さを出しています。また、凍結卵や粉末卵ではなく、新鮮な全卵を使用。生地自体は軽さを感じながらも、鮮やかな卵の色、卵の風味を感じられるのが特徴です。

規格:3kg×3 茹で時間:約2分
賞味期限:冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵2週間

取り扱い方法

ご使用になられる際には、冷蔵解凍して下さい。解凍後は冷蔵庫で約2週間保管出来ます。常温での解凍は極力お控えください、水分が出る事によりくっつき易くなる可能性があります。



ポンモイ魚醬

ポンモイとはアイヌ語で「小さな入り江」という意味。現在でも網走では「ポンモイ」の名がつく地名が残っており、特に漁業関係者の間では日常的に使われています。その網走の漁師さん達が「せっかく獲った新鮮な魚を無駄なくなんとかしたい」という思いから、新鮮な魚と塩、米麴のみを使い、構想5年、改良に3年かけ誕生したのがポンモイ魚醬です。

ポンモイ魚醬(サケ)



100g×24

網走産のサケを使用。濃縮した旨味の中にしっかりとしたサケの存在感があります。

ポンモイ魚醬(ニシン)



100g×24

サケと並び北海道を代表する魚、ニシン。独特の香りと臭みやえぐみのないすっきりとした味わい。

ポンモイ魚醬(ウグイ)



100g×24

以前は日本全国で食べられていたウグイ。香りは優しく、味わいもクセがなくキレイな仕上がりに。

ポンモイ魚醬ペースト(サケ)



300g×20

魚醬を搾った後に残るペースト状の搾りかす。この旨味のかたまりをアンチョビペーストと同様にパニーニ、カウダ、パスタ、ドレッシングなどにお使いください。



オホーツクのしあわせを、おすそわけ

ノースプレーンファームは北海道の北東、オホーツク海に面する興部(おこっぺ)町の牧場です。冬になると海域の約80%が氷に閉ざされるオホーツク海。厳しい自然に隣接する興部の土壌はカルシウムやミネラルを豊富に含み、牛たちの栄養となる豊かな牧草を育みます。

ノースプレーンファームは「地元で作られた牛乳を地域の人たちにおいしく飲んでもらいたい」という思いから、1988年に事業を開始しました。以来、自然の味をそのまま生かしたおいしさを作ることを大切に、有機牧草による牛の飼育をはじめとした、ごまかしのない率直な乳製品づくりに取り組んでいます。

オホーツクおこっぺ発酵バター(無塩/有塩)



原料の道内産生クリームを発酵させてから、手間と時間のかかるチャーン製法で作あげた本来のkokoroに独自の風味を加えた発酵バター。

250g/500g

オホーツクおこっぺ有機牛乳



牛乳本来の風味を守るために、低温殺菌&ノンホモナイズ製法で搾りたてに近い味に仕上げた有機牛乳。

900ml



厳選国産商品

“レストランで使える国産食材”をコンセプトに全国各地から様々な食材を集めました。

瀬戸内産柑橘類

瀬戸内レモン



瀬戸内海に浮かぶ愛媛県の中島や大三島、伯方島などの島々を中心に栽培されているレモンです。栽培方法は低農薬(収穫3〜4カ月前からは農薬不使用)、露地栽培ですので皮まで安心してお使いいただけます。ワックス、防カビ剤等も一切不使用なので料理にはもちろん、自家製リモンチェッロにもお勧めです。完熟してから収穫しているので香りが非常に良く、まろやかな酸味が特徴です。

【出荷時期】

青レモン：11月中旬〜12月下旬

完熟レモン：1月〜5月上旬 *出荷時期は、気候により変化します。

Limone

タロッコオレンジ



イタリア産の“ブラッドオレンジ”として有名な果肉が赤くなるオレンジです。20年程前から『柑橘王国』愛媛県でも数軒の農家により極少量栽培され、近年になり生産量が徐々に増え、市場にも出荷されるようになってきました。タロッコオレンジは熟すにつれ果肉の外側から内側に徐々に赤く色づき始めそれにつれて香りと甘みも強くなります。

規格：10kg箱、5kg箱

【出荷時期】

3月上旬頃 *出荷量が少ない為、事前予約販売となります。

(2月中旬頃予約受付)

*タロッコオレンジは果実として出荷される状態では果肉は100%真っ赤にはなりません。個体差にもよりますが断面の1/3〜2/3程度に赤みが差します。出荷直後の状態は個体差にもよりますが、断面にわずかに赤みがさす程度です。納品後、室温(25℃前後)で10日間前後保存して下さい。赤みが大幅に増し、甘みも断然強くなります。(冷蔵保存では色の変化はほとんどしません)

Arancia

さいとう果樹園

”フルーツ王国”山形県の東根市で元イタリアンの料理人が作る果汁100%ジュース

ラ・フランスジュース



木熟させた「遅もぎラ・フランス」を使用
ラ・フランス独特の芳醇な香りと甘さが人気

1000ml×12

リンゴジュース(紅の夢)



見た目も人気のリンゴジュース
やさしい甘さと酸のバランスが絶妙

1000ml×12

リンゴジュース(もりのかがやき)



表皮が黄色い希少品種のリンゴジュース
酸味が少なく甘みが強いのが特徴

1000ml×12



岡山ルーラルカプリ農場

ヤギミルクの良さを知ってもらいたい



たけもと農場

新たな米づくりへの挑戦



JR岡山駅から車で東に30分程の自然豊かな場所にルーラルカプリ農場があります。明治時代から続く酪農家の4代目である現オーナーの小林さんがヤギ農場を始めたのは2006年、国内の牛乳消費量の低下などで苦しい状況にある乳牛での酪農に見切りをつけ、何か付加価値をつける事はできないかと考えた抜いた結果、辿り着いたのがヤギミルクでした。

ヤギミルクは牛乳と比べても栄養価が高く、吸収が良いうえに人の母乳にもっとも近い乳と言われ、アレルギーになりにくいという特徴があります。しかし、ヤギミルクは戦後の牛乳の増産に伴い減り続け、現在はほとんど生産されていないのが現状。その優れたヤギミルクを少しでも多くの人に知ってもらいたいとヤギ専門農場への転換を決めたのです。

そして畜舎を常に衛生的に保ち与える牧草や穀類などの自家配合のバランスを研究し、独自の工夫を続けた結果、ルーラルカプリ農場のヤギミルク製品はヤギミルク、チーズの苦手な方たちにも『これヤギなの?』『これなら食べられる』と言われるくらい食べやすい商品となっています。そして、その食べやすさの中にほのかに残るヤギミルク独特の風味は、『料理の美味しさを引き立てる』と多くのシェフに喜ばれています。



ヤギ乳フロマージュ・ブラン

ヤギミルクを乳酸発酵させ、乳清を時間をかけ自然に落として仕上げるだけのシンプルなフレッシュチーズです。口当たりは非常に滑らかで軽い酸味と後味に感じるほのかなヤギミルクの独特の香りが特徴です。パスタの仕上げやラビオリ等の詰め物に、ドルチェに、又はそのままハチミツをかけるだけなど様々な料理にお使い頂けます。

200g



ヤギ乳ヨーグルト・ヤギミルク

ヨーグルト
デンマーク産の2種類の乳酸菌を使ったドリンクタイプです。酸味、甘みはやさしく、コクがありながらも後味はすっきりしています。

900ml

ミルク
搾りたてを無殺菌でボトルに詰めています。

900ml



たけもと農場のみなさん



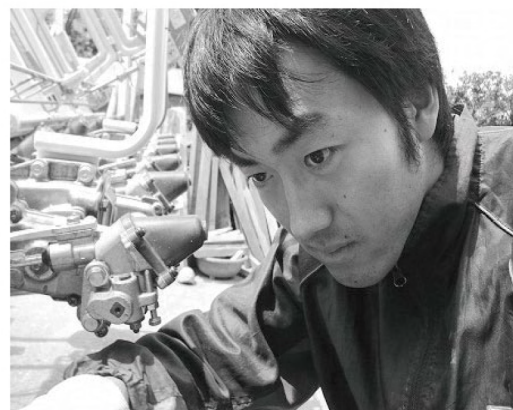
平一氏の『米作日本一』の記念碑



加賀の霊峰白山

新しい米づくりへの挑戦

たけもと農場の竹本彰吾氏がイタリア米の生産を始めたのは2008年。代々続けてきた米づくりの伝統を守り、引き継ぎながらも新しい米づくりへの挑戦を始める決意をし、まだこの生産者も取り組んでいなかったカルナローリの栽培を始めました。その新たな取り組みの成果も表れ、2011年秋より本格的にイタリアンレストランを中心に販売を始めています。また、スペインでパエリアによく使用されるセニア種のバレンシア米も新たに商品に加わりました。



たけもと農場の後継ぎ
竹本 彰吾氏



国産カルナローリ

300g/20
1kg/20



国産バレンシア米

1kg/20

会津若松国産馬肉

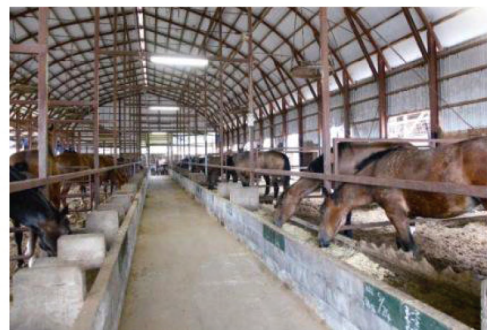
～馬肉の食文化が根付いた街～

福島県・会津地方は熊本県や長野県などと並ぶ馬肉を生で食べる文化が根付いている地域の一つです。その会津若松市で30年以上馬肉の生産・加工・販売を一貫して行う㈱会津畜産では『安全で美味しい馬肉』を提供する事にこだわり、飼育環境では長年の経験から配合した特注飼料や牧草を馬の状態を見極めながら与え、加工段階ではHACCPの導入、ISO22000・FSSC22000の認証取得など徹底した衛生管理に力を注いでいます。

～脂肪が少なく赤身の強い軽種～

会津地方で飼育されるのは国産馬(主に北海道)の軽種。この軽種は熊本県などで多く飼育されている重種と違い、サシの入らない赤身が強い肉質が特徴になっています。

直営畜舎では常時300頭前後の馬がきめ細かい管理で飼育されています。



『お客様の安全・安心を第一に考える』をコンセプトに2008年に竣工された馬肉専用加工場では徹底した衛生管理を行っています。
2011年ISO22000・2012年FSSC22000認証取得済み

国産馬肉取扱い部位

モモ (約200g)	カルネクルーダ、タルタルに	ランプ シンタマ 内モモ (約2kg)	ももの中でも柔らかい部位
フィレ (約3kg)	ビステッカに最適です		
バラ (約2kg)	脂の入らない一枚肉です	ロース (約2kg)	サシは入りませんが柔らかく旨みが強い部位
スネ (約2kg)	煮込み料理、ラグーなどに	テール (約2kg)	牛よりやや小振り煮込み料理に
アキレス腱 (約2kg)	コラーゲンたっぷり	粗挽きミンチ (約1kg)	ラグーに最適な粗挽きミンチ

※不定貫商品となります。(ミンチのみ1kg定貫) ※出荷状況により欠品・リードタイムを数日いただく場合があります。



馬肉(もも)のカルネクルーダ



馬肉(フィレ)のビステッカ



鳥取県産 ジビエ

自然環境

山の恵みを受けた木の実を食べ、清らかな天然水を飲んで育つジビエは、自然環境が味に直結する天然の食材。鳥取県のジビエは主に、標高1510mの氷ノ山をはじめとした緑豊かな中国山地で育ちます。高低差が大きいため運動量が多く肉は締りしなやかで、山の恵を受けたどんぐりや栗などを食べて育ちます。肉は上品でクセのない風味ながら味に深みがあります。



技術

ジビエの肉質を左右するのは捕獲後の処理。迅速な処理と巧みな捌きは、繊細で旨味のある香りの良い食材には欠かせません。捕獲された鹿・猪肉は速やかに処理場に運ばれます。処理場では肉を少しでも傷めないよう、肉は水に濡らさず、吊るして迅速に捌かれます。そのスピード感には、感嘆の声があがるほど。届いた肉は「身がしなやかで香りが良く、色がきれい」、「肉の状態がよい」と評され、新しいジビエ料理にチャレンジしたくなる肉質として高い評価を頂いています。

HACCP 認定

県版HACCP認証の処理場で加工された「とっとりジビエ」を安心して活用してもらいたい。2017年6月には、ジビエ解体処理施設「わかさ29(にく)工房」(鳥取県若桜町)が「鳥取県HACCP適合施設」として認定され、その思いを形にし安心して使えるジビエをお届け出来るようになりました。施設には県内をはじめ、県外の多くの料理人などが視察に訪れます。鳥取県は鹿肉の出荷量が本州一となり「とっとりジビエ」の活用が全国的にも進んでいます。



鳥取県産ジビエの取扱部位

猪			本州鹿		
ロース	肩ロース	ヒレ	ロース	ヒレ	モモ(各部位)
モモ	バラ	スネ	バラ	スネ	ミンチ
カタ	ミンチ	ウリボー	仔鹿	丸一頭	半頭
どんこ	丸一頭	半頭	その他(タン等)		

※時期によって出荷状況が異なりますので必ずお問い合わせ下さい。※不定貫商品となります。(ミンチのみ1kg定貫)

※出荷状況によりリードタイムを数日いただく場合があります。