

おうち飲みやパーティ、お土産にピッタリ♪ 大人気★盛り合わせ各種 & クラッカー、グリッシーニ

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

※盛り合わせ内容はスタッフおまかせになります

おまかせ 盛り合わせセット



※写真はBセットのイメージです

A

生ハム・サラミ盛り合わせセット

① **3種盛り** ¥1,180 [税込¥1,274]
約2名様分(約80g)

② **4種盛り** ¥1,780 [税込¥1,922]
約3〜4名様分(約150g)

B

生ハム・サラミ&チーズ1種盛り合わせセット

① **3種盛り** ¥1,180 [税込¥1,274]
約2名様分(約80g)

② **4種盛り** ¥1,780 [税込¥1,922]
約3〜4名様分(約150g)

C

チーズ盛り合わせセット

① **チーズ3種盛り** ¥1,350 [税込¥1,458]
約1〜2名様分(約120g)

② **チーズ4種盛り** ¥1,750 [税込¥1,890]
約2〜3名様分(約160g)

③ **チーズ7種盛り** ¥2,950 [税込¥3,186]
約3〜4名様分(約280g)

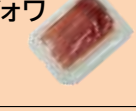
切り落とし (生ハムの端肉)		スライス(100g)	¥756
		ブロック※不定貫 (約500〜1Kg)	¥216 (100gあたり)
グリッシーニ ロベルト		グリッシーニ ズインゴニア	
			
容量	350g (14g×25p/c)	容量	480g (約28袋入り)
欠品・5月下旬		¥2,052	
アンソルティン クラッカー デルセール		全粒粉 クラッカー デルセール	ローズマリー風味 クラッカー デルセール
			
容量	200g	容量	200g
¥378		¥378	¥378



プロシュート&サラミ スライスします！！お料理にも！ 生ハム・サラミ類

※表示は税込価格です。(食料品は8%、アルコールは10%となります)

1～10までは全て50g～スライス出来ます！(当日中にお召し上がりください)
※100g～ブロックも可能です！(ブロックカット40%OFF)

1	フランス サヴォワ産 プロシュート 9ヶ月		ピエモンテ州に程近いサヴォワ地方で伝統的に作られる生ハム。しっとりとした肉質はイタリア産を彷彿とさせます。凝縮された豚肉の旨味とキリッとしたシャープな塩分が特徴です。	¥1,728	/100g	9	モルタデッラ (オーストリア産)		豊かな風味とモルタデッラ特有の引き締まった食感。ピスタチオの香ばしい食感がさらに料理を盛り立てます。	¥702	/100g
2	コッパ (フランス サヴォワ産)		豚の首の後ろ側の肉を腸詰にし、熟成させて作る生ハム。身が締まりスパイス風味のしっかりとした味わいです。	¥972	/100g	10	スペック (オーストリア産)		生ハム界のプリンスとも称されるスペック。豚モモ肉のスモーク生ハム。熟成を経て仕上げられた香り高く豊かな味わい。	欠品 5月中旬	/100g
3	サラミ ナポリ (オーストリア産)		燻製サラミ。唐辛子が使われており、程よい辛さ。	終売	/100g	ブロック売り・1本売り・パック売り					
4	サラミ ミラノ (オーストリア産)		イタリアに負けない味のサラミミラノ。きめ細やかな脂肪とひき肉が特徴です。	¥863	/100g	バック販売	プロシュート サヴォワ スライスパック (フランス産)		フランス産の豚肉を原料に塩だけで熟成させた無添加熟成ハムです。熟成期間9ヵ月以上。	¥1,512	/1パック 200g
5	サラミ ナポリ ピカンテ (フランス産)		唐辛子のスパイシーな風味ときつくない程良い辛みが特徴。ややスパイシーな味わいがクセになるサラミ。	¥1,000	/100g	1本販売	サラミ サヴォワ プレーン(白カビ) (フランス産)		良質のフランス産豚肉を原料にカマンベールチーズなどに使用される白カビで熟成されるサヴォワ地方のサラミ。しっかりと凝縮された豚肉の旨みと熟成香が特徴的。	¥1,404	/1本 200g
6	サラミ フィノキエッ (フランス産)		食欲をそそるフェネルの香りと豚肉の旨味が見事にマッチした一品。白カビ熟成による凝縮感のある味わい。	¥1,000	/100g	1本販売	サラミ サヴォワ ハーブ (フランス産)		サラミのまわりにサヴォワ地方で長く使用されるハーブをまぶしており、さわやかな香りが広がります。フランスのモンブランの麓であるサヴォワ地方で育まれた食材がふんだんに使われています。	¥1,404	/1本 200g
7	サラミ トリュフ (オーストリア産)		自家調合スパイスと共にたっぷり黒トリュフを練り込んだサラミ。	¥1,404	/100g	1本販売	サラミ サヴォワ ピカンテ (フランス産)		香辛料の絶妙な香りが豚肉の旨味を引き立てます。熟成期間が長いことで、カマンベールチーズと同じ白い天然のカビがケーシングに付着しているのが特徴です。	¥1,404	/1本 200g
8	グアンチャーレ (スペイン産)		豚の頸から首にかけての部位を塩漬けして乾燥させた生ハム。アマトリチャーナには欠かせない逸品。	¥1,180	/100g	ブロック販売	パンツェッタ テサ (オーストリア産)		オーストリア産の厳選された良質の豚バラ肉を加熱して作ったハムです。ピッツァ作りにも必需アイテムです。	¥648	/100g ブロック

エノテカ・アリーチェ イタリア直輸入チーズセレクション 単品リスト

全品 ¥1,296税込/100g (50gよりカット致します)
 チーズ1種類のご注文が100g以上で10%OFFとなります ※表示は税込価格です。

カマンベール ディ ブファラ (1個300g前後)		クアドロッタ デッレ ランゲ (1個300g前後)		ロビオラ ディカプラ イン フォーリエ (1個300g前後)		タレッジョ D.O.P.		レブロ クレモーゾ (1個300g前後)		ネリーナ (1個150g前後)	
ロンバルディア州		ピエモンテ州		ピエモンテ州		ロンバルディア州		ピエモンテ州		ピエモンテ州	
白カビタイプ				欠品		ウォッシュタイプ		ソフトタイプ			
	水牛		牛・羊		山羊		牛		牛・羊		牛・羊 ・山羊
繊細な香りと柔らかい質感で、非常にクリーミーなチーズです。驚くほどマイルドな味わいがクセになります。		生地は白く柔らかく、口当たりがとてもソフトです。熟成するとトロトロになります。		色は白くしっとり柔らかい。酸味は控えめでクリーミーな味わい。イチジクの葉で包まれ約20日間熟成。		ウォッシュタイプにしては穏やかな香りにねっとりとした舌触りがあり、牛乳の旨味を感じさせるクリーミーでマイルドな味わい。		外皮は野菜からとれた赤い色素(アナトー)で色づけをして熟成。生地は柔らかく、香ばしい香りと味で口当たりがとても良いです。		牛・山羊・羊の混合ミルクタイプ。味わいは濃く外皮が食用灰で覆われて黒いです。それがチーズの名前の由来になっています。	
ゴルゴンゾーラ ドルチェ		ゴルゴンゾーラ ピカンテ		ブルー アンティコ アル マルサラ		フィオール ダランチョ (デザートワイン漬け)		グラン タルトゥーフォ		【秋限定】 カステルマーニョ D.O.P.	
ピエモンテ州		ピエモンテ州		ピエモンテ州		終売		サルデーニャ州		欠品	
ブルータイプ						ハードタイプ					
	牛		牛		牛		牛		羊		牛
アリーチェ押しゴルゴンゾーラ。クリーミーで上品なミルクの質感。優しいブルーの香りが絶妙です。		最低180日間熟成で中の青カビを均一化させているので、強いミルクの味と青カビによる刺激のバランスが非常に良いです。		牛のミルクをマルサラに漬けており生地はバターのように柔らかく、マルサラの香りとは対照的にわずかにスパイシーな味わい。		2カ月熟成させ甘口白ワインのフィオールダランチョに1ヶ月間漬け、さらに1ヶ月熟成。ブルーの風味とオレンジの香りが爽やかなチーズ。		生地は白く黒トリュフの筋が走り、そのまま切っても、すりおろしても、黒トリュフの味と香りが浸み込んだ芳醇な香りを楽しめます。		希少性の高いチーズ。非常に厳しく製造規定が定められDOPチーズの中では最も少ない生産量。自然の青カビをつけて最低2～6カ月熟成。	

エノテカ・アリーチェ イタリア直輸入チーズセレクション 単品リスト

全品 ￥1,296税込／100g（50gよりカット致します）

チーズ1種類のご注文が100g以上で10%OFFとなります※表示は税込価格です。（食料品は8%、アルコールは10%となり

カチョ エルコレ グラン リゼルヴァ		ペコリーノ イン フォーリエ ディ ノーチェ		ソットチェーネレ アル タルトゥーフォ		ピノ ロゼ ラ ジャーラ		スフォリアート アル ブロンツォ		モンタージオ D.O.P.	
ラツィオ州		トスカーナ州		終売		終売		ヴェネト州		フリウリVG州	
ハードタイプ				セミハードタイプ							
	羊		羊		牛		牛		牛		牛
ラツィオ地域に選ばれた羊乳を使用。古代から続く製法のブナの木枠を使用して生産されています。ラツィオ州を代表する偉大なチーズ。		モミの木の板の上で40～50日間熟成。クルミの葉で覆われていて、中身はコクがありクルミの葉の香りがしっかりとついています。		生乳とイタリアントリュフのスライスを使用し、表面に様々なハーブとスパイスを練り込んで灰に覆って3～4ヶ月熟成させます。		ピノ・グリッジョ・ロゼに約2ヶ月浸した後、仕上げに花びらとバラのつぼみをまぶしたチーズ。花の香りと南国フルーツの味わい。		バルサミコで熟成させたセミハードチーズ。鮮烈で濃厚な香り。バルサミコとチーズの味わいのコントラストが素晴らしく、非常に個性的。約6ヶ月間の熟成。		しなやかな生地は熟れた果実のような凝縮された旨味に溢れ、噛みしめるほどに甘みが広がります。	
トーマ W		ラスケーラ D.O.P.		フォンティーナ		カゼーラ D.O.P.		ペコリーノ アッレ ヴィナッチェ		ペコリーノ クロスタロッサ	
ピエモンテ州		ピエモンテ州		ヴァッレ・ダオスタ州		ロンバルディア州		トスカーナ州		トスカーナ州	
セミハードタイプ											
	牛		牛		牛		牛		羊		羊
生地は柔らかくモチツとしていて、クセは少なく生地の甘みを感じられます。		外皮は黄色がかったグレーで、生地はバターのような香り、ほどよい塩加減でクセが少なく食べやすいチーズ。		ウォッシュタイプのように塩水で外皮を洗うので独特な香りとナッツの香りが生地にしみこみます。溶かしてお料理にも。		モチっと弾力のある生地でもilkの甘い香りとナッツ香、コクのあるmilKの味が楽しめます。		モチっと弾力のある生地でもilkの甘い香りとナッツ香、コクのあるmilKの味が楽しめます。		外皮はペペロンチーノとミックスパウダーが使用されわずかにピリツと刺激を感じます。干し草と羊独特の香りを楽しめます。	

イタリア料理の必需品！チーズ特集！

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

モッツアレラ 川場村田園プラザ		リコッタサラータ		リコッタ		マスカルポーネ		冷凍水牛モッツアレラ 一口サイズ		冷凍水牛モッツアレラ		冷凍ブッラータ	
群馬県川場村		サルデーニャ州		トレンティーノ アルト アディジェ州		エミリア・ロマーニャ州		カンパーニア州		カンパーニア州		カンパーニア州	
田園プラザ		アルジオラス社		アッバシアーノ社		グラナローロ社		マリネッラ社		マリネッラ社		ラッテリーアソッレンティーナ社	
	125g		約400g		250g		500g		250g		250g 125g× 2個入		125g
フレッシュ感があり、ジューシーで口 の中でミルクの甘みが広がります。 熱を加えると糸を引くように伸びま す。		羊乳で作られたリコッタチーズに塩 を加え水分を抜いたもの。削ってお 料理に。		ホエーを再加熱して造られるリコッ タ。イタリア料理によく使われるナ チュラルチーズです。		イタリアの代表的なドルチェ、ティラ ミスの材料として有名なマスカル ポーネ。イタリア産ミルクを使用し た、ほのかな甘みと濃厚な味わいが 特徴です。		水牛のモッツアレラ（ブッファラ） を衝撃冷凍を使用した新しい冷却技術 で冷凍しました。通常のフレッシュタ イプと比較しても品質的にほとんどか わりく、船便での輸入の為価格もお 安くなっております。		水牛のモッツアレラ（ブッファラ） を衝撃冷凍を使用した新しい冷却技術 で冷凍しました。通常のフレッシュタ イプと比較しても品質的にほとんどか わりく、船便での輸入の為価格もお 安くなっております。		パスタフィラータタイプのフレッシュチー ズ。モッツアレラ生地で作った袋の中に 細かくしたモッツアレラと生クリームを 混ぜたものをたっぷり入れ巾着の様に口 を閉じて作られています。	
小売価格	¥972	小売価格 (不定費)	¥1,080 /100g	小売価格	¥1,296	小売価格	¥1,836	小売価格	¥1,836	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	欠品・5月中旬
パルミジャーノ レッジャーノ		ペコリーノ ロマーノ		グラナ パダーノ		スカモルツァ アフミカータ		冷凍ストラッチャテッラ		冷凍モッツアレラ ピゼリア			
エミリア・ロマーニャ州		ラツィオ州		ロンバルディア州		トレンティーノ アルト アディジェ州		カンパーニア州		ロンバルディア州			
	そのままでも、お料理 にも多様にお使いくだ さい。		イタリア最 古と言われ る羊のチー ズ。塩分が 強めです。		イタリアで は冷蔵庫に 欠かすこと のできない キッチンのお 供。		約300g		250g		1kg		
小売価格 ブロック (不定費)	¥972 /100g～	小売価格 ブロック (不定費)	¥1080 /100g～	小売価格 ブロック (不定費)	¥756 /100g～	柔らかな燻製香とミルキーな旨味。 モッツアレラチーズと同製法で作っ ているため弾力のある食感が楽しい チーズ。スモーク風味なのでそのま までも◎		ブッラータの中にはいっている繊維状 のモッツアレラと生クリームが合わさ ったトロトロのチーズです。名前の由 来は「引きちぎる、糸を引く」という 意味のイタリア語「ストラッチャ」か らきています。		作り立てのモッツアレラチーズを パック加工し、瞬時に冷凍しているた め、新鮮なチーズの風味が生きてい ます。加熱用として、最適です。			
小売価格 パウダー	¥6,480 /1kgパック	小売価格 パウダー	¥7,020 /1kgパック	小売価格 パウダー	¥4,644 /1kgパック	小売価格	¥2,700	小売価格	¥1,944	小売価格	¥3,564		

エノテカ アリーチェおすすめパスタ①

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

リグオーリ社(カンパーニャ州)

ダルクオーレ社(カンパーニャ州)

スパゲッティ 1.6mm

スパゲッティ 1.7mm

スパゲッティ 1.7mm

LIGUORI

5Kg

LIGUORI

5Kg

DAL CUORE

5Kg



1.6mm テフロン



1.7mm テフロン



1.7mm ブロンズ

ボイル時間7分

ボイル時間7分

ボイル時間8分

小売価格

¥4,212

小売価格

¥4,644

小売価格

¥5,400

モリサーナ社(モリーゼ州)

スパゲッティ 1.45mm

スパゲッティ 1.7mm



5Kg

1.45mm ブロンズ



5Kg

1.7mm ブロンズ

ボイル時間5~6分

ボイル時間8~9分

小売価格

¥3,780

小売価格

¥3,780



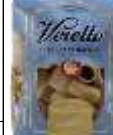
エノテカ アリーチェおすすめパスタ②

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

 リグオーリ社 (カンパーニャ州)		1820年にヴィンチェンツォ・リグオーリが創業したイタリアで最も古いパスタメーカーのひとつ。徹底した品質管理と昔ながらの製法にこだわり、2013年、パスタとして初の「I.G.P.」認証を取得。職人たちの伝統を継承しながらも、最新の設備を意欲的に導入し、高品質のパスタを生産し続けています。							
スパゲッティーニ 1.4mm		スパゲッティ 1.8mm		キタツラ		フェットウツチェ		ファルファッレ	
	500g		500g		500g		500g		500g
	もっともポピュラーなロングパスタ。トマトソース、オイル系ソースなどシンプルなソースと相性が良い。		もっともポピュラーなロングパスタ。濃厚なソースと相性が良い。		キタツラはイタリア語でギターのこと。麺の断面が正方形をしているのが特徴。子羊を煮込んだソースで食べるのが伝統的。		平麺のロングパスタ。イタリア北部ではタリアテッレと呼ばれる。濃厚なソースやクリーム系ソースと相性が良い。		蝶の形のショートパスタ。トマトソース、オイル系、クリームソースなど様々な味で楽しめる。
	ボイル時間 7分		ボイル時間 9分		ボイル時間 12分		ボイル時間 9分		ボイル時間 12分
小売価格	終売	小売価格	¥475	小売価格	¥475	小売価格	¥475	小売価格	¥496
 ルスティケーラ社 (アブルッツォ州)		1924年にのちにルスティケーラとなるパスタ工場が建てられ1981年にルスティケーラ・ダブルツツォとしてスタートしました。現在では65ヶ国もの国へ輸出しています。昔ながらの伝統的な職人仕事で作られるパスタは大量生産では決して味わえない小麦の香りがするちょっと贅沢なパスタです。							
トロフィエ		フレゴラ		ブジアーテ					
	250g		500g		500g				
	リグーリア州ジェノバの伝統的パスタ。生地を台にこすりつけて「ひねり」を入れる工程が名前の由来です。		セモリナ粉を小さな不揃いのボール状にし、乾燥してからオープンでトーストしているのでとても香ばしい風味です。		ギリシャ時代から栽培されている古代小麦ティミリア種の半粒粉パスタ。トラパニ地方伝統のらせん状にねじったパスタです。				
	ボイル時間 11～13分		ボイル時間 14～17分		ボイル時間 7～9分				
小売価格	¥734	小売価格	¥1,188	小売価格	終売				

エノテカ アリーチェおすすめパスタ③

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

 ダルクオーレ (カンパーニャ州)		《パスタ発祥の地》グラニャーノ。ヴェスヴィオ火山から吹き降ろす乾いた風と、海から吹き上げる湿った風で、ゆっくりと時間をかけて乾燥させてパスタは、風味が強くプロテインを多く含んだパスタに仕上がります。ダルクオーレはデュラム セモリナ小麦100%でブロンズダイスを使用しています。特別な製法は『おいしい時間』をより長く保ちます。									
スパゲッティ 1.4mm		スパゲッティ 1.7mm		スパゲットーニ 1.9mm		リングイネ		ペンネ リガーテ		フジッリ	
	500g		500g		500g		500g		500g		500g
	1.4mmロングパスタ		1.7mmロングパスタ		1.9mmロングパスタ		スパゲッティを押しつぶしたような楕円形のパスタ。		筋入ペンネ		らせん状パスタ
	ボイル時間 5分		ボイル時間 8分		ボイル時間 10分		ボイル時間 10分		ボイル時間 10分		ボイル時間 10分
小売価格	¥626	小売価格	¥626	小売価格	¥626	小売価格	¥626	小売価格	¥626	小売価格	¥626
 ダルクオーレ (カンパーニャ州)		 ヴォイエツロ (カンパーニャ州)		ヴォイエツロは1879年港町ナポリに誕生しました。当時はイタリア王室御用達で貴族にも愛されていたことから、人々は“幻のパスタ”と呼んでいました。“シロッコ（熱風）で作り、トラモンターナ（北風）で乾かす”...生粋のナポリパスタだからこそ作り出せる風味深さと弾力を持つヴォイエツロのパスタは、ブロンズダイスで作られているので絡みが良く、どんなソースとも素晴らしくマッチします。							
カザレツチェ		スパゲッティーニ 1.7mm		スパゲッティ 1.92mm		リングイネ リガーテ		リガトーニ		パッケリ リッシ	
	500g		500g		500g		500g		500g		500g
	伸ばしたパスタを指2本でつぶしながら巻き込むようにして成形。		長さ255mm直径1.7mm汎用性のある非常に使いやすい太さ。魚を使ったパスタとの相性が抜群。		長さ255mm、直径1.7mm、汎用性のある非常に使いやすい太さ。魚を使ったパスタとの相性が抜群。		リングイネを新しくリニューアル。リガーテ(ミゾ入り)に仕上げました。シースの絡みが抜群です。		長さ45mm直径14.5mmローマの典型的な庶民パスタであるリガトーニ。ラガーとの相性がバツグンで		パッケリは、「平手打ち」という意味で、茹でると平らになることからきています。肉でも魚でも最高のパ
	ボイル時間 10分		ボイル時間 8分		ボイル時間 10分		ボイル時間 9分		ボイル時間 13分		ボイル時間 14分
小売価格	¥626	小売価格	¥518	小売価格	¥518	小売価格	¥518	小売価格	¥702	小売価格	¥1,026

エノテカ アリーチェおすすめパスタ④

※表示は税込価格です。



ラファツブリカ
デッラ パスタ
(カンパーニャ州)

パスタ発祥の地、グラニャーノで3世代に渡り家族経営でパスタを作り続けているメーカーです。原料にこだわりイタリア産デュラム小麦のセモリナのみを使用しています。ラツタリ山の清水とマエストロの伝統的製法によって作られたパスタは低温でじっくり乾燥されています。

スパゲッティ 1.9mm		カザレツチェ		パッケリ		ヴェスヴィオ		スパゲッティ セツピア		イリツチヨリ アル リモーネ	
	500g		500g		500g		500g		500g		500g
	少し太い1.9ミリ		筒状に丸まり、先端がねじれた独特の形。長さ約5cm。		大きな筒状のパスタ。ナポリや南イタリアでは魚介類と合わせるのが定番。		ヴェスヴィオ火山の形状。長さ約2cm。		イカスミが練り込まれているパスタ。		レモンの果汁が入った渦巻き状のパスタ。長さ約5cm。
	ボイル時間 9分		ボイル時間 8分		ボイル時間 13分		ボイル時間 9分		ボイル時間 10分		ボイル時間 8分
小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,512	小売価格	¥1,296



モリサーナ社
(モリーゼ州)

1912年創業、地域に根差した伝統のあるパスタメーカー。製粉からパスタ製造まで一貫して自社で行い、安定した品質を保っています。また、水源の豊富なモリーゼ州に位置しており、パスタの品質を決定づける要素である水にも恵まれています。

カップリーニ 1.2mm		ブカティーニ		タリアテッレ		オレキエツテ		ラザニエ		パッケリ		リガトーニ	
	500g		500g		500g		500g		500g		500g		500g
	さっと茹で上がる極細のロングパスタ。冷静パスタにも最適です。		中心に穴の空いたロングパスタ。トマトソースとの相性が良いです。		卵が入っていないタイプの、きしめん状のロングパスタです。		小さな耳を意味するプーリアの代表的なパスタ。		卵を練りこんだ長方形の板状パスタ、オーブンで焼くラザニアが有名です。		筒状に穴の開いたショートパスタ。もっちりとした食感で食べごたえがあります。		マカロニを大きくしたような太い筒状で、トマト系のソースとよく合います。
	ボイル時間 5～6分		ボイル時間 7分		ボイル時間 8～9分		ボイル時間 12～13分		下ゆで時間 4～5分		ボイル時間 12～13分		ボイル時間 13～14分
小売価格	¥410	小売価格	¥410	小売価格	¥702	小売価格	¥518	小売価格	¥788	小売価格	¥712	小売価格	¥518

エノテカ・アリーチェおすすめ パスタ⑤

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となり)

 マシヤレツリ社 アブルツツオ州	厳選した高品質な小麦と国立公園の天然水を使用した職人のパスタ。1867年創業の家族経営の小さなパスタ工房です。ソースがよく絡むようにブロンズ鋳型で抜き、小麦の風味を守るためにじっくりと48時間低温で乾燥させて作られます。しっかりとしたコシと、豊かな小麦の風味が特徴です。											
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

スパゲッティーニ 1.7mm		スパゲッティ 2.2mm		フェットチーネ		リングイネ		ブカティーニ		ペンネ		フジツリ	
	500g		500g		500g		500g		500g		500g		500g
	めでもちもちとした食感。万能型で、ソースとも相性のいい使いやすいパスタ。		やや太めでもちもちとした食感。万能型で、ソースとも相性のいい使いやすいパスタ。		幅広のきしめん状のパスタ。クリーム系のソースによく合います。別名タリアテッレとも言います。		楕円形の平たい断面が特徴のパスタで、もちもちとした食感が存分に楽しめます。		ストローのように穴が開いている太めのパスタ。濃厚なソースによく合います。		厳選した小麦粉の風味とパスタのモチモチ感を存分に楽しめる、今ではなかなか出会うことができない味。		イタリア語で「らせん」を意味するショートパスタ。どんなソースにも絡みやすい万能型のパスタです。
	ボイル時間 12～13分		ボイル時間 12～13分		ボイル時間 9～10分		ボイル時間 9～10分		ボイル時間 12～13分		ボイル時間 9～10分		ボイル時間 10～11分
小売価格	¥810	小売価格	¥810	小売価格	¥810	小売価格	¥810	小売価格	¥810	小売価格	¥810	小売価格	¥810

 セタロ社 カンパーニヤ州	《奇跡のパスタ》と称賛されたほどのパスタ。厳選した小麦のセモリナと湧き水だけを使用し、24時間から120時間かけてパスタを乾燥する伝統的な製法にこだわり、300年来の変わらぬ味と食感を今に伝えています。											
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

スパゲッティーニ 1.6mm		スパゲッティ 1.8mm		リングイネ		フェットウツェ		ペンネ リガーテ		ストロツツァ プレーティ			
	500g		500g		500g		500g		500g		500g		
	モチモチした食感。様々なソースとの相性が良いです。		モチモチした食感を楽しめ、食べ応えのあるパスタなので濃厚なソースにも負けません！		断面が楕円形の形をしたパスタ。魚介との相性抜群。		平麺のロングパスタ。イタリア北部ではタリアテッレと呼ばれる。濃厚なソースやクリーム系ソースと相性が良い。		茹で上がってからの食べ頃の状態が他のパスタよりも長いので大人気の時に使うパスタとしても適しています。		茹で上がってからの食べ頃の状態が他のパスタよりも長いので大人気の時に使うパスタとしても適しています。		
	ボイル時間 11～12分		ボイル時間 13～14分		ボイル時間 10～11分		ボイル時間 10～11分		ボイル時間 10～15分		ボイル時間 12～15分		
小売価格	¥1,058	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥1,058	小売価格	¥1,058	小売価格	¥1,058	小売価格	終売		

エノテカ アリーチェおすすめパスタ⑥

※表示は税込価格です。

pastificio



ファエツラ社
カンパーニャ州

パスタ発祥の地から届く、粉の旨みが際立つパスタファエツラ社は、『パスタ発祥の地』として伝えられるナポリ地方のグラニャーノにあります。職人が静置式機械を操りながら作る伝統製法。パスタの種類にも最も適した口金をテフロンとブロンズに使い分けています。ラッターリ山から溢れる天然水と、厳選したデュラムセモリナ粉だけで練り上げた生地を、長時間低温でじっくりと熟成。食感はぎゅっと、噛みしめるごとに粉本来の旨味が立ちのぼってきます。

スパゲッティクラシコ



定番スパゲッティ
1.8mm。クラシックな
太さ、飽きのこないか
たちで、世界から愛さ
れる底力。

ボイル時間
6～7分

1kg

小売価格

¥2,376

ベルミチェツリ



歯ごたえが美味しい、
グラニャーノの定番、
太さ2mmスパゲッ
ティ。ファエツラを代
表するパスタです。

ボイル時間
8～9分

1kg

小売価格

¥2,376

リングイーネ ナポレターネ



ナポリ風リングイー
ネ。麺のツルツとした
のどごしがたまりませ
ん。貝などと合わせると
個性が光ります。

ボイル時間
7～9分

1kg

小売価格

¥2,376

ズィティルンギ



ナポリの 長いマカロ
ニ。お好みの大きさ
折って使うパスタで、
トマトベースや煮込み
ソース、グラタンなど
オーブン焼きに。

ボイル時間
10～13分

1kg

小売価格

終売

パッケリ



かみしめるとセモリナ
粉が香るFAELLA社
で大人気の定番パス
タ！本場ナポリを代
表するパスタ。

ボイル時間
12～15分

1kg

小売価格

¥2,592

メツズィパッケリ



パッケリを半分にした
食べやすい大きさ。か
みしめるとセモリナ粉
の『最高うまみ』が香
るおいしさです。

ボイル時間
12～15分

1kg

小売価格

¥2,592

フズィローニ



ネジネジの王道で、お
口の中で絶妙な歯ご
たえが生まれます。
ソースがからみやすい
のが特徴です。

ボイル時間
7～8分

1kg

小売価格

¥2,592

ニョッキナポリターニ



歯ごたえがキュルとし
たナポリ生まれの
ニョッキ型のパスタ。
シェルの中にもソース
がからみ、溢れでる美
味しさが特徴です。

ボイル時間
6～8分

1kg

小売価格

¥2,484

プロ御用達！2. 55KGトマト缶 & トマト製品 特集

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

インカンポ		イタリアット		カンポグランデ		ラボンタ	
ホール 2.55kg		ホール 2.55kg		ホール 2.55kg		ホール 2.55kg	
	最新テクノロジー使用選別機を取り入れる一方、カンパニア州の伝統的な味わいを残す作り。トマト独特の甘みの中に程よい酸味フレッシュ感あふれるホールトマトです。		ソース用に最適と言われる、肉厚で酸味の少ない長タイプの完熟トマトを湯むきし、裏ごししたトマトピューレーと一緒に缶詰にしました。		プーリア産のトマトを湯剥きし、別途トマトを漬けて煮詰めたスーパーソースに漬けてあります。熟した甘みとバランスの取れた酸味を備えています。		原料調達から製品完成まですべてを南イタリアで行う日本向けオリジナルブランド。南イタリア産ならではの自然な甘みと酸味が絶妙なバランス。
	(ケース6入り)		(ケース6入り)		(ケース6入り)		(ケース6入り)
小売価格	¥1,458	小売価格	¥1,512	小売価格	¥1,620	小売価格	¥1,512
ホールトマト フォンタネッラ		ダイストマト フォンタネッラ		ダッテリーノトマト		イカ墨トマトパスタソース	
ホールタイプ400g		ダイスタイプ400g		ホールタイプ400g			190g
	サンマルツァーノタイプのトマトを収穫したのちにすぐに加工に持ち込むため酸度を抑えられフレッシュな風味が楽しめます。ホールタイプ。トマトジュース漬け		サンマルツァーノタイプのトマトを収穫したのちにすぐに加工に持ち込むため酸度を抑えられフレッシュな風味が楽しめます。ダイスカットタイプ。トマトジュース漬け		甘味が強く、酸味の少ない縦長タイプのミニトマトです。収穫量が限られており、イタリアでは高品質のトマトとして知られています。		濃厚なイカ墨の味わいがトマトの酸味と調和した、旨味のある食べやすいソースに仕上がりました。
	(ケース24入り)		(ケース24入り)		(ケース12入り)		(ケース12入り)
小売価格	¥149	小売価格	¥149	小売価格	¥540	小売価格	欠品・5月中旬
有機パッサータ ルスティカ		チェリートマトソース サプリ		イエロートマトスライス		ポモドーリセッキ	
ペーストタイプ700g		330g		スライスタイプ530g		40g	
	南イタリア産の有機完熟トマトを使用し、田舎風に粗ごしのパッサータ(ピューレ)にしました。		糖度が高いチェリートマトにエキストラヴァージンオイル、人参、玉ねぎ、バジル、セロリを加えて作った無添加のトマトソース。そのままパスタソースとしてお使いいただけます。		南イタリアの太陽をたっぷり浴びて育ったイエロートマトをスライスしました。このトマトを使った「黄金のトマトソースパスタ」等として幅広く使われています。		完熟トマトを天日で乾燥させました。ぬるま湯などで戻し、パスタソースやピッツァやブルスケッタのトッピングなどにお使いください。
	(ケース6入り)		(ケース12入り)		(ケース6入り)		(ケース24入り)
小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥540	小売価格	取扱終了	小売価格	¥594
トマトペースト ムッティ		トマトペースト イタリアット		セミドライトマト オイル漬け アグロモンテ		セミドライトマト オイル漬け アグロモンテ	
ペーストタイプ185g		ペーストタイプ785g		1kg		200g	
	トマトを裏ごしして約2倍に濃縮したトマトペーストです。コクがあり、濃厚な味に。特に煮込み料理やスープにはいい味を出してくれます。		トマトを裏ごししておよそ2倍に濃縮してあります。完熟トマトから生まれる自然のコクとまろやかな味わいです。		シチリア産のチェリートマトを乾燥させ、バジルやガーリックと共にひまわり油に漬けました。		シチリア産のチェリートマトを乾燥させ、バジルやガーリックと共にひまわり油に漬けました。
	(ケース24入り)		(ケース24入り)		(ケース6入り)		(ケース12入り)
小売価格	¥810	小売価格	¥1,296	小売価格	¥5,184	小売価格	¥1,620

イタリア産 塩 特集

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

トラパニ サール社				タルトゥフュランゲ社	
サール マリーノ フィーノ(細粒)		フルールド セル		白トリュフソルト	
	1kg		90g		25g
	原材料は海と太陽と風。自然のサイクルの中で作り継がれるシチリアの天日海塩。フィーノ(細粒)は、仕上げ用、サラダ用として使える小粒ですが、パスタの茹で塩、調理にも使える万能タイプ。		フルールド セルは、「塩の花」を意味します。太陽の熱と風により水分を蒸発させ海水面にできた結晶を「塩の花」と呼び、それを手作業で採取した希少な塩です。		イタリアピエモンテ産の白トリュフとフランス産天日塩をブレンド。肉料理、卵料理にお勧めの塩です。
	小売価格		小売価格		小売価格
	¥540		¥1,296		欠品・5月中旬
ソサルト 社					
モティア サール インテグララーレ フィーノ(細粒)		モティア サール インテグララーレ グロッソ(粗粒)		エガディ サール フィーノ (細粒)	
	1kg		1kg		10kg
	“モティア”はトラパニとマルサラの間に浮かぶ小さな島の名前。インテグララーレ(無精製)のまま、天日で干し上げただけの天然海塩です。フィーノは細粒タイプ。		インテグララーレ(無精製)のまま、天日で干し上げただけの天然海塩です。粗粒(グロッソ)タイプの海塩です。パスタや野菜をゆでるとき、スープや燻製の下準備用などに最適です。		天日で干して作った塩を飽和食塩水で洗い、表面の夾雑物を取り除いてから再度乾燥させて作ったウォッシュタイプの細粒塩です。工場ユーザーに最適な10kgバックです。
	小売価格		小売価格		小売価格
	¥453		¥453		¥2,484





パスタやピッツァに 小麦粉特集

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

ムリーノ マリーノ社
(ピエモンテ州)

ピエモンテ州アスティ近くのコッサノベルボは、約1000年前から、石の城壁に囲まれた城下町として栄えた指定文化村。大きく立派な石臼が幾つも備えられ、ピエモンテの産業を支えてきました。そのコッサノベルボ村でマリーノ家初代が石臼製粉に魅せられ、1000年もの間コッサノベルボに伝えられてきた伝統にこだわっています。

軟質小麦00番 1KG

デュラムセモリナ粉 1KG

全粒粉 1KG

そば粉 500g



粒の細かい軟質小麦。パスタ、ピッツァ、パンなどに適しています。



古代の良質品種セナトーレ・カッペリで一般的なデュラム小麦とは異なり、消化が良く独特の風味や香りがあります。



無農薬栽培した小麦粉から造られた全粒粉。食物繊維、鉄分、ビタミンB1の含有量も多く、人気があります。



昔ながらの石臼挽きでパスタ、ピッツォケツリなどに適しています。

小売価格

¥1,836

小売価格

¥2,160

小売価格

取扱終了

小売価格

終売

カプート社
(カンパーニャ州)

1924年ナポリで創業した製粉会社。カプートの歴史は常に、ピッツァ、パン、そして菓子職人と共にありました。選りすぐりの小麦が原料だから添加物も必要。高い水和性、そして生地 of 風味と軽さを実感できます。

クラッシカ 1KG

クオーコ 1KG

セモリナ リマチナータ 1KG

パスタフレスカ エ ニョッキ 1KG



パンやタルト作りに最適。粒子が均等なので口当たりがよく風味を損ないません。



ピッツァやフォカッチャに。コシの強さ・弾力は抜群で粉本来の味わいと食感を引き出せます。



細粗挽きの硬質小麦のセモリナ粉。パスタはもちろん、ピッツァの打ち粉としても最適。



手打ちパスタとニョッキ用小麦粉。小麦の味わいを大切にしたいときに。

小売価格

¥810

小売価格

欠品・5月中旬

小売価格

¥972

小売価格

¥810

サラダやスープ、リゾットに、穀物特集

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

サポーリ ディ ノルチャ (ウンブリア州)		良質な豆が育つ、ウンブリア州ノルチャ県カステルッチョ村。標高1500mの高地にあり、アペニン山脈の間にぽっかり空いたようなピアノグランデと呼ばれる大平原にあります。天空に浮かんでいるような大平原は素晴らしい景色で有名ですが、レンズ豆の良質な産地としても有名です。								ロンドリーノ社 (ピエモンテ州)					
オルツォ ペラート (大麦)		チーチ (ひよこ豆)		レンティッキエ (レンズ豆)		ボルロッチェ (うずら豆)		カンネッリーニ (白いんげん豆)		アクエレッロ カルナローリ1kg		アクエレッロ カルナローリ500g			
	特に水で戻す必要はなく、そのまま煮込んで使用できます。スープやリゾットの具材やリゾットでお召し上がり下さい。		柔らかな質感、デリケートで独特の味です。スープの材料として最適です。		カナダ産。付け合わせに重宝するレンズ豆。スープの材料にもお勧めです。		カナダ産。高品質のボルロッチェ。パスタやスープに入れて召し上がり下さい。		イタリア中部、標高1500mのカステルッチョで収穫されたインゲン豆を乾燥させたものです。		アクエレッロというのはただのお米ではありません。イタリアで唯一エリカ(スクリュー)で精米されているイタリア初の熟成米です。この精米は米粒を慎重にお互いにつつき合わすことにより、摩擦による熱が生じず、栄養分を米に残すことができます。更に特筆すべきは、精米により米粒から分離された芽を再び統合できるロンドリーノ家伝統の製法で玄米の重要な栄養分も維持できます。				
500g		500g		500g		500g		500g							
小売価格	¥1,080	小売価格	¥972	小売価格	¥1,188	小売価格	¥1,512	小売価格	¥1,620	小売価格	¥3,564	小売価格	¥2,160		
チリオ (エミリア・ロマーニャ州)		チリオは、1836年にフランチェスコ・チリオによって創業された食品会社が生んだブランドです。野菜と果物の商売を始め、1850年代には海外市場への輸出や缶詰加工の技術開発に携わり、1900年にはヨーロッパでもっとも大きな食品会社のひとつになりました。								グランデルオータ社 (ロンバルディア州)				チッケッティ社 (ウンブリア州)	
チーチ 水煮		カンネッリーニ 水煮 (白いんげん豆)		ボルロッチェ 水煮 (うずら豆)		レッドキドニー 水煮 (赤いんげん豆)		ポレンタ (黄色)		ポレンタ (白)		ファツロ (スペルト小麦)			
	下ごしらえの手間が省け、すぐに使える水煮です。スープ、パスタやサラダの具材として幅広くお使いいただけます。		下ごしらえの手間が省け、すぐに使える水煮です。スープ、パスタやサラダの具材として幅広くお使いいただけます。		下ごしらえの手間が省け、すぐに使える水煮です。スープ、パスタやサラダの具材として幅広くお使いいただけます。		下ごしらえの手間が省け、すぐに使える水煮です。スープ、パスタやサラダの具材として幅広くお使いいただけます。		中挽きのとうもろこし粉。最も伝統的なスタイルのポレンタ。		中挽きの白とうもろこし粉。魚料理に合わせることも多いポレンタ。		一万年以上も昔から栽培されてきたイタリアでも人気のある古代小麦です。		
380g		380g		380g		380g		1kg		1kg		500g			
小売価格	¥291	小売価格	¥291	小売価格	¥291	小売価格	¥291	小売価格	¥1,188	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥1,404		

お料理に幅広く使えます。加工品特集

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

ボトルガ ホール		ボトルガ パウダー		トンノ (ツナ)大 オリーブオイル漬け		トンノ (ツナ)小 オリーブオイル漬け		ポルチーニクリーム 白トリュフ入り		イカスミペースト	
	職人の手によって一つ一つ丁寧に作られたボラのカラスミ。お料理のアクセントに。		西地中海屈指の海産物の宝庫、サルデーニャ産のカラスミをパウダー状に加工した製品。		大西洋、およびインド洋で獲れたキハダマグロを急速冷凍。新鮮なうちに加工するので、色は新鮮さを示すピンク色。		大西洋、およびインド洋で獲れたキハダマグロを急速冷凍。新鮮なうちに加工するので、色は新鮮さを示すピンク色。		白トリュフの気品ある芳醇な薫りと、ポルチーニ茸の深いコクと濃厚な味わいが、絶妙なバランスで融合した白トリュフ入りポルチーニクリームです。		イカスミを使いやすいペースト状にしました。独特の香りとコクがクセになる味わい。
	サルデーニャ州		サルデーニャ州		カラブリア州		カラブリア州		ウンブリア州		スペイン
	約110g		100g		620g		80g		160g		180g
小売価格	¥3,240	小売価格	¥2,138	小売価格	¥3,564	小売価格	¥540	小売価格	¥2,160	小売価格	¥2,700
アンチョビフィレ お徳用缶		アンチョビフィレ スカーリア大瓶		アンチョビフィレ スカーリア小瓶		アンチョビ ペースト スカーリア		コラトゥーラ アゴスティーノ レッカ			
	アンチョビをひまわり油に漬けています。		揚げた新鮮なイワシをその日のうちに全て加工。		酸化に強くイワシのうまみを最大限に引き出すといわれているヒマワリ油で仕上げる。		使いやすいペースト状にしました。		カタクチイワシのみを使った魚醤。塩分がまろやかでコクがある。万能調味料です。		
	シチリア州		シチリア州		シチリア州		シチリア州		シチリア州		
	720g		550g		80g		80g		100ml		
小売価格	¥4,104	小売価格	¥5,616	小売価格	¥691	小売価格	¥645	小売価格	¥1,080		

シェフ御用達 EXVオリーブオイル特集①

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

EXVオイル イル レッチェート社				EXVオイル フルクトゥス アルドイーノ社				EXVオイル ストーリカ イズナルディ社		EXVオイル マンチャンティ社	
トスカーナ州				リグーリア州				リグーリア州		ウンブリア州	
	フラントイオ種 モライオー口種 レッチーノ種		フラントイオ種 モライオー口種 レッチーノ種		タジャスカ種		タジャスカ種		記載無し		数種類のブレンド
	若草の香りと、ほのかな苦味、かすかな辛みが特徴。ノンフィルター製法で、有機栽培のトスカーナ産オリーブを丸ごと感じられます。		若草の香りと、ほのかな苦味、かすかな辛みが特徴。ノンフィルター製法で、有機栽培のトスカーナ産オリーブを丸ごと感じられます。		フルーティな香りとナッツ香、ピリリと後から辛味がくる。温かいお料理にかけるとさらに香りが際立つ。		フルーティな香りとナッツ香、ピリリと後から辛味がくる。温かいお料理にかけるとさらに香りが際立つ。		厳選・収穫されたオリーブの実をコールドプレス法を用いて搾汁。歴史あるエビのラベルはイズナルディ・ファミリがレストラン向けに選んだ特別なラベル。		オリーブ数種をブレンドし、コールドプレスによる一番搾り。クリュのように厳選な選別はしていないが、バランスよく上げられたオイルです。
小売価格	取扱終了	小売価格	¥5,400	小売価格	¥2,160	小売価格	¥5,184	小売価格	¥2,916	小売価格	¥5,060
EXVオイル サンフェリーチェ フラントイオ ボナミーニ社				EXVオイル カステル ディ レーゴ オーロ ガリオト社		EXVオイル モレスカ ガリオト社		EXVオイル カステル ディ レーゴ ガリオト社		EXVオイル D.O.P. ヴァッレ デル ベリーチェ ジェラーチ社	
ヴェネト州				シチリア州		シチリア州		シチリア州		シチリア州	
	フラントイオ種 レッチーノ種 モライオー口種		フラントイオ種 レッチーノ種 モライオー口種		トンダイブレア種		モレスカ種		ピアンコリッラ種		ノチェラーラ デル ベリーチェ種
	契約農園から集めたオリーブで搾油した、フラントイオだからこそ作れるブレンドオイル。リングや青バナナのようなスイートな香り。味わいも柔らか。		契約農園から集めたオリーブで搾油した、フラントイオだからこそ作れるブレンドオイル。リングや青バナナのようなスイートな香り。味わいも柔らか。		青草を思わせる青いトマトの香り。全体的に甘みも感じるが、適度な辛みと苦みが味を引き締めている。野菜料理や魚料理にベストマッチ！		カワオド家のオリーブに向き合う誠実さが味にも反映されているかのように繊細で豊かな香りが特徴です。魚料理やパンなど、様々なお料理に向いています。		穏やかな青トマトの香りや、鮮烈な辛みが特徴。わずかに甘みを帯びたフルーティさを感じます。野菜から肉、魚料理まで幅広くお使いいただけます。		アーティチョークやトマト、草の香り。華やかに広がる香りはフレッシュで、バランスの取れたほどよい辛さとのほかに苦味を感じます。
小売価格	¥4,104	小売価格	¥1,296	小売価格	¥4,320	小売価格	¥4,104	小売価格	¥4,104	小売価格	¥5,184

シェフ御用達 EXVオリーブオイル特集②

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

EXVオイル プリモーリオ ジャーキ社				EXVオイル アダージョ ジャーキ社		EXVオイル デルスツド社					
トスカーナ州				トスカーナ州		記載無し					
	フラントイオ種 モライオー口種		フラントイオ種 モライオー口種		記載無し		記載無し		記載無し		記載無し
	緑色がかった透き通った色あい。爽快な香りを豊かに持っています。味わい深く適度な苦味を感じ、舌に刺激(辛み)を覚えます。トスカーナの典型的なオイル。		緑色がかった透き通った色あい。爽快な香りを豊かに持っています。味わい深く適度な苦味を感じ、舌に刺激(辛み)を覚えます。トスカーナの典型的なオイル。		美しく濃い黄金色で、微妙な緑の色合。アーティチョーク、アザミのエレガントな野香り。味わいは上品で個性的です。		適度な粘度により力強くしっかりとした風味、フルーティーな香りの中にも若草の香りとピンクペッパーの後味が印象的です。		適度な粘度により力強くしっかりとした風味、フルーティーな香りの中にも若草の香りとピンクペッパーの後味が印象的です。		適度な粘度により力強くしっかりとした風味、フルーティーな香りの中にも若草の香りとピンクペッパーの後味が印象的です。
小売価格	¥2,376	小売価格	¥7,128	小売価格	¥5,400	小売価格	欠品・未定	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	欠品・5月中旬
ピュアオイル モンテベッロ社		EXVオイル モンテベッロ社		ピュアオイル ピエトロ コッリチェッリ社		EXVオイル ピエトロ コッリチェッリ社		ブレンドオイル ピエトロ コッリチェッリ社		ひまわり油 ゼータ社	
記載無し		記載無し		記載無し		記載無し		記載無し		記載無し	
	記載無し		記載無し		記載無し		記載無し		記載無し		記載無し
	自社で精製したエキストラヴァージンオリーブオイルを混合し、高品質なピュアオイルとなっています。ピュアオイルはソースやローストなどの加熱用に最適です。		地中海の太陽の恵みをたっぷりと受けたオリーブから搾油し、マイルドな風味に仕上げました。あらゆる料理に使い勝手のいいオイルです。		デリケートでかすかなアーモンドの風味を感じるピュアオリーブオイル。精製したオリーブオイルに30%のエキストラヴァージンを加えています。		厳選したオリーブを使用。フルボディで繊細な香りを持ち酸度は0.4%以下と高品質です。		ヒマワリ油の持つ特徴とエキストラヴァージンオリーブオイルの高い香りをバランスよくブレンド。		ひまわり油は、クセがなくあっさり軽やかな味わいなので、素材本来の味を引き立ててくれます。
小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥14,580	小売価格	¥8,640	小売価格	欠品・未定	小売価格	¥6,480	小売価格	欠品・5月中旬

フレーバーオイル バルサミコ ヴィネガー各種 ①

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

ビアンケット トリュフオイル		レモンフレーバー オイル		アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ		ホワイト バルサミコ		バルサミコ 2メダル モデナ産 8年以上		バルサミコ 3メダル モデナ産 12年以上		バルサミコ 4メダル モデナ産 15年以上	
ジュリアーノ・タルトゥーフィ社		トンマーゾ社		イタリアット社		ジュゼッパ・ジュスティ社		ジュゼッパ・ジュスティ社		ジュゼッパ・ジュスティ社		ジュゼッパ・ジュスティ社	
	エクストラヴァージンオリーブオイルと春トリュフのビアンケットの組み合わせ。パンに浸して食べるのはもちろんのこと、目玉焼きや半熟卵、オムレツなどシンプルな卵料理にオススメです。		オリーブとカラブリア産レモンを一緒にすり潰し、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。		サクサクに焼き上げたニンニクと唐辛子でシンプルに風味づけした、代表的なオリーブオイルベースの Pasta ソース。Pasta 以外にも幅広く使用できる優れたものです。		白ブドウのフルーツ感に加え、芳ばしい香りと優しい酸味、くどさが全くない繊細な甘味は、素材の味わいを存分に引き出してくれます。		繊細な香りと甘草と黒胡椒のニュアンス。厳選されたぶどう果汁で作られた、クラシックな風味のバルサミコ酢。熟成したフルーツの繊細な香りと甘草と黒胡椒のニュアンスが感じられます。		12年熟成。フルーティーな味わいの中に蜜蜂やバニラのアロマが感じられるとても甘いバルサミコ酢。18世紀にリッカルド・ジュスティによって作られた3金メダルのバルサミコ酢です。		1900年代の木樽で15年以上熟成。完熟フルーツやコーヒのような芳醇な香りに、木樽のニュアンスを感じます。年に一度だけ少量ボトリングされる貴重なバルサミコ酢です。
小売価格	¥1,728	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥1,674	小売価格	¥1,944	小売価格	¥2,376	小売価格	¥3,564	小売価格	¥4,860
バルサミコ モデナ産 トンデ		オーガニック バルサミコ モデナ		バルサミコ		バルサミコ モデナ産		バルサミコ・ビアンコ アグロドルチェ		バルサミコ モデナ産			
マニカルディ社		レモデナ社		オリタリア社		サンテ・バルトーニ社		サンテ・バルトーニ社		マニカルディ社			
	まろやかでフルボディ。多用途に使えるバルサミコ酢。		オーガニック原料を使用し伝統的な製法で製造されたバルサミコ酢。フルーティ且つ、樽の香りが感じられます。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。		深いコクと独特の柔らかな酸味と、まろやかな甘みを含み、複雑な味わいが楽しめます。		自家畑で無農薬栽培したブドウから伝統的手法で造り上げたバルサミコ。独特で余韻が長く、繊細で心地の良い酢の香り。		ソーヴィニヨン・ブラン種から造られたバルサミコ・ビアンコ。酸味と甘味のバランスが絶妙。		栗や青リンゴを思わせる香りを持つクラシックスタイルのバルサミコ酢。		
小売価格	¥3,132	小売価格	¥3,024	小売価格	¥1,058	小売価格	¥2,916	小売価格	¥2,916	小売価格	¥3,132		

フレーバーオイル バルサミコ ヴィネガー各種 ②

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

バルサミコ クリーム		バルサミコ クリーム ポルチーニ		バルサミコ クリーム ザクロ		白ワイン ヴィネガー		赤ワイン ヴィネガー	
アドリアーノ・グロソリ社		ジュゼッパ・ジュスティ社		ジュゼッパ・ジュスティ社		アレティーノ社		アレティーノ社	
	アチエート・バルサミコで濃度をつけクリームタイプに仕上げました。肉、魚料理のソースとして、サラダに合わせて、幅広くお使いいただけます。		ポルチーニの香り豊かなバルサミコクリームです。モッツァレラやマスカルポーネなどのフレッシュチーズ、パスタ、ラザニア、リゾットや肉料理にかけていただくのがおすすめです。		ザクロの酸味を感じる、滑らかな舌触りのバルサミコクリームです。ウェルダンに焼き上げた赤身肉、リゾット、アーモンドケーキに良く合います。		原材料ワインの適切な選択と、しっかりとした知識に基づく作業によって質の高い素晴らしいワインヴィネガー。		原材料ワインの適切な選択と、しっかりとした知識に基づく作業によって質の高い素晴らしいワインヴィネガー。
	100ml		150ml		150ml		1000ml		1000ml
小売価格	¥1,188	小売価格	¥4,320	小売価格	¥1,080	小売価格	¥864	小売価格	¥864
赤ワイン ヴィネガー リゼルヴァ		白ワイン ヴィネガー リゼルヴァ		赤ワイン ヴィネガー		白ワイン ヴィネガー		モストコット	
アドリアーノ・グロソリ社		アドリアーノ・グロソリ社		ポイエル エ サンドリ社		ポイエル エ サンドリ社		コッレ フリージオ社	
	ワインを木樽でゆっくりと酢酸発酵させる伝統的な製法を用い、発酵後も木樽で熟成させたリゼルヴァタイプのヴィネガーです。豊かな香りとまろやかな味わいが料理を引き立てます。		ワインを木樽でゆっくりと酢酸発酵させる伝統的な製法を用い、発酵後も木樽で熟成させたリゼルヴァタイプのヴィネガーです。豊かな香りとまろやかな味わいが料理を引き立てます。		ポイエル・エ・サンドリが長年の試作の末に完成させた「ピネガーの世界」。赤ワインの豊かな香りとまろやかな味わいが料理を引き立てます。お肉料理などにもピッタリです。		白ワインのキレのある香りと爽やかな味わいが料理を引き立てます。カルパッチョやサラダにもピッタリです。		デザート類の原材料として欠かせません。特徴はカラメル色で濃度が高く、乾燥イチジクやスパイス、ドライフルーツや、砂糖漬けフルーツ、カaramelの香りが濃厚。程よい酸味を伴い口当たりは滑らかです。
	500ml		500ml		375ml		375ml		250ml
小売価格	¥518	小売価格	¥518	小売価格	¥2,160	小売価格	¥2,160	小売価格	¥3,780

イタリア・オリーブ瓶詰など 各種

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

ズノッチョラーテ (塩水・種なし)		ズノッチョラーテ (オイル・種なし)		ネーレ (塩水・種あり)		ネーレ (塩水・種あり)		タツジャスケ (塩水・種あり)	
アルドイーノ社(リグーリア州)		アルドイーノ社(リグーリア州)		アルドイーノ社(リグーリア州)		アルドイーノ社(リグーリア州)		アルドイーノ社(リグーリア州)	
	厳選したイタリア産オリーブを使用。種を抜いたオリーブを塩水に漬けています。		厳選したイタリア産オリーブを使用。塩漬けにし種を抜いたオリーブをエキストラヴァージンオリーブオイルに漬けています。		厳選したイタリア産ブラックオリーブを塩水に漬けています。		厳選したイタリア産ブラックオリーブを塩水に漬けています。		西リグーリアでしか栽培されていない貴重な高級オリーブのタツジャスカ種を塩水に漬けています。
	620g		165g		650g		180g		180g
小売価格	¥4,428	小売価格	¥2,484	小売価格	¥3,348	小売価格	¥1,728	小売価格	¥2,052
フレッシュ グリーン オリーブ グランデ		フレッシュ グリーン オリーブ ピッコロ		フレッシュ ブラック オリーブ イトラーナ		グリーンオリーブ (塩水)		ブラックオリーブ (塩水)	
フィカッチ社(ラツィオ州)		フィカッチ社(ラツィオ州)		フィカッチ社(ラツィオ州)		マツシャントニオ(アブルッツォ州)		マツシャントニオ(アブルッツォ州)	
	ローマの名門メーカー「フィカッチ」社のオリーブは、珍しい非加熱タイプ。肉厚でジューシーなしっかりとした食べ応え。ギリシャ産の大粒のオリーブ(品種:ハルキディキ)。		珍しい非加熱タイプ。塩気も穏やかで抜群の鮮度は「カリッ」とやや硬めの食感。シチリア産の小粒オリーブ(チェラーラ・デル・ベリーチェ種)。		イトラーナはラツィオ州ガエタ地区の特産品種。ベリーのような香りが特徴です。ワインとの相性がとても良いです。		歯ごたえがある果肉のフレッシュ感は絶品です。オリーブ特有のえぐみがないので食べやすく、フレッシュ感があり、しっかりとした歯ごたえが特徴です。(イントツ種)		無着色なので黒色ではなく自然なあずき色になります。サイズはやや小さめ。ブラックオリーブ特有のくせも少なく、着色をしていない自然な色も特徴です。(レッチーノ種)
	250g		250g		250g		350g		350g
小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,080	小売価格	¥1,296	小売価格	¥1,814	小売価格	¥1,814

ペペロンチーノ&ケツパーなどなど その他イタリア食材

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

ペペロンチーノ インターロ		ペペロンチーノ 粗挽き		枝付きオレガノ オーガニック		塩蔵ケイパース大粒		塩蔵ケイパース		ケイパーベリー酢漬け		ケイパー酢漬け	
エミリア・ロマーニャ州 (カンメーラ社)		マッシャントニオ社 (アブルッツォ州)		シチリア州 (ガンジ ダンテ社)		シチリア州 (イタリアーナ ケイパース社)		シチリア州 (イタリアーナ ケイパース社)		シチリア州 (イタリアーナ ケイパース社)		シチリア州 (イタリアーナ ケイパース社)	
	粒が小さく1 〜3センチ。 赤みを帯びた オレンジから 濃い赤色。 スッキリとし た透明感のあ る辛さが特 徴。		無添加ペペ ロンチーノ。調 理にも出来上 がった料理に も使いやすい 粗挽きタイ プ。		シチリア産の オレガノで す。色は薄緑 色からグレー がかっていま す。ナチュ ラルでデリケ ートな香り。		高品質の大 粒(10〜 12mm)のケ イパースを塩 漬けにしてい ます。		高品質の小 粒(4〜6m m)ケイパー スを塩漬けに しています。		軸付きのケ イパーベリ ー(ケイパ ースの実)を 白ワインヴィ ネガーに漬 けています		高品質の小 粒(4〜 6mm)ケイ パースを白 ワインヴィ ネガーに漬 けています。
	170g		100g		25g		1kg		500g		500g		310g
小売価格	¥2,916	小売価格	¥1,188	小売価格	¥1,058	小売価格	¥4,320	小売価格	¥3,672	小売価格	¥3,132	小売価格	¥2,700
ケイパー酢漬け		小たまねぎ バルサミコマリネ		カルチョーフィ 芯・オイル漬け		フリアリエツリ オイル漬け		ペスキオーレ (小桃の酢漬け)		乾燥ポリチーニ			
イタリアット社		メニュー社		メニュー社		カンパーニャ州 (アリメンティス社)		ヴァルティチエツリ社		メルリーニ社			
	ケツパーの花 のつぼみの酢 漬けです。風味 の凝縮した小 粒タイプです。		小たまねぎを、 同地方特産の バルサミコ酢 に6ヶ月間漬 け込みました。 バルサミコ酢 独特の風味と 香りのある甘 酸っぱい味わ いです。		カルチョー フィの芯の一 番柔らかくて 美味しい部分 だけを塩、胡 椒などで味付 けし植物油に 漬けこみまし た。		フリアリエツ リ(ナポリ風 アブラナ)を ソテーしにん にくとチリ ペッパー、塩 で味付けしひ まわり油に漬 けています。		小桃の酢づ け。カリカリし た食感と爽や かな酸味。		豊かな香りとし っかりとした 歯ごたえを 備えたポリ チーニ(やま どり茸)を使 用。		
	100g		800g		780g		1kg		380g		200g		
小売価格	¥777	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥4,536	小売価格	¥2,916	小売価格	¥2,592	小売価格	欠品・5月中旬		

チョコレート&お菓子①

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)



サバディ社 (シチリア州)

□・スクー□ (黒糖)	チーノ (唐辛子)	ロッセツラ (ブラッドオレンジ)	ダリーノ (マンダリン)	ドナート (レモンピール)	ラジャ (白胡椒)	ゼン (生姜)	ネツラ (シナモン)
50g	50g	50g	50g	50g	50g	50g	50g
							
小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格
¥864	¥864	欠品・未定	¥864	¥864	欠品・未定	¥864	¥864

 ノヴィ社 (ピエモンテ州)					 アメデイ社 (トスカーナ州)		
スタンドバッグ			キャラメル&ビスケットミルクチョコバー	5シリアルダークチョコバー	フルッティジャツリ	ピスタチオホワイト	ミルクチョコレートヘーゼルナッツ
クワトロピスタチオ	ノッチョラート	ジャンドウイオット					
150g	130g	160g	35g	28g	50g	50g	50g
							
小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格	小売価格
欠品・未定	¥1,296	¥1,296	欠品・未定	欠品・未定	¥1,620	取扱終了	¥1,620

チョコレート&お菓子②

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となりま

アマレッティ		サヴォイアルディ		カントウツチ ダブルッツォ チョコレート		カントウツチ ダブルッツォ アーモンド		イタリア デ이지ー キャンディ缶	
パオロ・ラツァローニ社		ボノミ社		ファルコーネ社		ファルコーネ社		アンブロッソーリー社	
	伝統的なレシピで作られる本場サロンノの焼菓子アマレッティは、現在ではサロンノ市では3社のみでしか製造されています。		ティラミスに使われることで有名なイタリアのフィンガービスケット。		イタリア伝統の固焼きクッキー、チョコレート入りカントーニです。		イタリア伝統の固焼きクッキー、アーモンド入りカントーニです。		フィズパウダーキャンディを可憐なデ이지ーのデザイン缶に詰め合わせました。
	200g		400g		200g		200g		100g
小売価格	¥972	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥842	小売価格	¥842	小売価格	¥1,080
ピッコラ カプチーノ キャンディー		ハニー キャンディー		ペパーミント キャンディー		フィズパウダー入り キャンディー		オレンジ & レモン キャンディー	
アンブロッソーリー社		アンブロッソーリー社		アンブロッソーリー社		アンブロッソーリー社		アンブロッソーリー社	
	クリーミーなコーヒーのアロマ豊かな超小粒キャンディ。		イタリア最大のハチミツメーカーが作ったハニーキャンディ。中から豊潤なハチミツが溶け出します。		ペパーミントの味わいをギュッと一粒のキャンディに閉じ込めました。		シュワツと弾けるラムネが入ったフルーツキャンディです。		オレンジとレモンの香りが爽やかな二つの美味しさのイタリアンキャンディーです。
	60g		80g		80g		80g		80g
小売価格	¥238	小売価格	¥313	小売価格	¥270	小売価格	¥270	小売価格	¥313
フルーツゼリー		エスプレッソ ボンボン 10個セット		レモンチェットロ ボンボン 10個セット(お酒入り)		クレミーニ ピスタチオ 10個セット		ジャンドワイオット 10個セット クラシック or ビター	
アンブロッソーリー社		ムッチ社		ムッチ社		バラッティ&ミラノ社		バラッティ&ミラノ社	
	7種類のフレッシュなフルーツジュースを使用した口当たりのいいゼリーに砂糖をまぶしております。甘酸っぱいフルーツな味わいのゼリーです。		液体のエスプレッソ入りのチョコレート。		液体のレモンチェットロ入りのチョコレート。		トリノの伝統的なチョコレート。ピスタチオ味。異なる味が層になっている。		ヘーゼルナッツをたっぷり練りこんだ香ばしい香りと、なめらかな口どけが特徴。三角屋根のような形のチョコレート。
	130g		10個セット		10個セット		10個セット		100g
小売価格	¥378	小売価格	¥1,404	小売価格	¥1,404	小売価格	¥2,106	小売価格	¥2,106

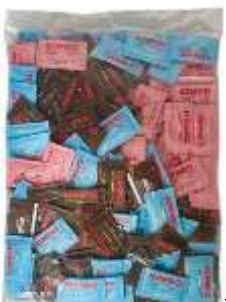
製菓用食品 & カフェ関連商品①

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

栗(クリ)のハチミツ		アカシアのハチミツ		花のハチミツ		カモミールティー		テ アッラ パスカ (ピーチティー粉末)	
テゾーリ・ディ・ランガ社		テゾーリ・ディ・ランガ社		テゾーリ・ディ・ランガ社		ボノメッリ社		エヴェルトン社	
	独特な香りと微かな苦みが特徴的。様々な熟成チーズと相性が良い。		明るく澄み切った黄色。フローラルでフレッシュフルーツのような、バニラも感じられる繊細な香り。さわやかな味わい。		明るい琥珀色から濃い茶色。ミント、クローバー、などの沢山の異なる花から採れ、花豊かな地域性とユニークさを感じられるはちみつ。		紅茶よりもずっとまろやかで、独特の香りと味わい、グリーンがかったイエローカラー色。鎮静作用、消化作用に優れているといわれるカモミールのお茶。		程よい甘みとさわやかな桃の香のするピーチティーの粉末です。水1Lに対し約100gを溶かします。1袋で10~11L作れます。
500g		500g		500g		ティーパック18入り		1kg	
小売価格	¥2,916	小売価格	¥3,240	小売価格	¥2,808	小売価格	欠品・5月中旬	小売価格	¥1,836
アルビコッケ (あんずジャム)		フィーキ (イチジクジャム)		モスタルダ ドゥーヴァ (ブドウジャム)		プルーニエ (プルーンジャム)		ペスケ ジャツレ (モモジャム)	
ラッセツラ社		ラッセツラ社		ラッセツラ社		ラッセツラ社		ラッセツラ社	
	モモと砂糖だけで作った無添加の手造りジャム。		イチジクとオレンジピールと砂糖だけで作った無添加の手造りジャム。		ブドウとイチジク、マルメロなど砂糖だけで作った無添加の手造りジャム。		プルーンと砂糖だけで作った無添加の手造りジャム。		あんずと砂糖だけで作った無添加の手造りジャム。
320g		320g		320g		320g		320g	
小売価格	¥1,620	小売価格	欠品・未定	小売価格	¥1,620	小売価格	¥1,620	小売価格	¥1,620

製菓用食品 & カフェ関連商品②

※表示は税抜価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

メハリ		キンボ プレミアム		シュガヴィツレ		ホホワイトシュガー	
パッサラックア社		キンボ社		トスキ社		キンボ社	
	カンパーニャ州 厳選した最高品質のロブスタ種の割合を多めに配合することで、コクのある味わいに加え、キメの細かい厚みのあるクレマを実現しました。心地よい香りが口の中で持続します。		カンパーニャ州 濃厚でコクがあり、豊かで様々なアロマが渾然一体に感じられるナポリ伝統のエスプレッソです。真のナポリエスプレッソ愛好家に捧げられる逸品です。		砂糖(ブラウンシュガー) サトウキビから作られたフランス領レユニオン島産の“きび砂糖”(小袋入り・1包 4g)		キンボのロゴ入りホホワイトシュガー3色のパッケージです(小袋入り・1包 5g)
	1kg		1kg		750g		1.5kg
小売価格	¥5,832	小売価格	¥4,860	小売価格	¥2,916	小売価格	¥4,860
カフェ ゴールド		カフェ ホワイト		デカフェ		アマレーナ シロップ漬け	
ディベルナルド社		ディベルナルド社		ディベルナルド社		ファップリ社	
	カプセルタイプ、ネスプレッソ対応。インパクトある味わいで凝縮感あるコーヒーが好きな人にオススメ。ナポリ周辺でよく飲まれているスタイル。		カプセルタイプ、ネスプレッソ対応。アラビカ種由来の香り高さにロブスタ種のまるやかな渋みがプラスされた味わい。酸味が感じられるコーヒーが好きな人にオススメ。		カプセルタイプ、ネスプレッソ対応。ケミカルフリーなカフェインレスコーヒーは近年コーヒーの飲み方が多様化し大注目！安全な手法で水に浸しカフェインのみを除去し、風味を損なわない味わいを実現！		ボローニャとモデナで特に生産されているサワーチェリー。味わいが素晴らしいだけではなく、脂肪、塩分、コレステロールがゼロでビタミンCや鉄分を多く含むスーパーフードです。
	10個入り		10個入り		10個入り		600g
小売価格	¥864	小売価格	¥864	小売価格	¥864	小売価格	¥4,752

製菓用 & 調理用酒類

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

マルサラ グランシェフ		マルサラ スーペリオレ セッコ		マルサラ スーペリオレ ドルチェ		アマレット		アマレット	
フローリオ社		ペツレグリーノ社		ペツレグリーノ社		トスキ社		ディサロンノ社	
	750ml		750ml		750ml		700ml		700ml
	Alc.17		Alc.18		Alc.18				
	グランシェフの名の通り、主に料理用として使われます。肉料理のソースなどに幅広く活躍します。		グリッロ、カタラットなど使用。オーク樽で24ヶ月間、瓶内で4ヶ月間熟成。明るい琥珀色、バランスよく上品な樽香を持つほど良い辛口。		グリッロ、カタラット使用。オーク樽で24ヶ月間、瓶内で4ヶ月間熟成。色彩は琥珀色。樽香を含む持続性のある強い香り。丸みがあり甘口。		アーモンドやバニラの豊かな香りと上品な甘さ、フルーティーな味わいが特徴です。オン・ザ・ロック、フローズン、トニックウォーター割りなど。		杏の核抽出のエッセンスを使用したアマレットリキュールの元祖。アーモンドの中にアブリコットの繊細な味わいと香り。
小売価格	¥2,750	小売価格	¥2,310	小売価格	¥2,310	小売価格	¥3,080	小売価格	¥3,300
アルコール		アルケルメス		グランカフェ		マラスキーノ		フランジェリコ	
パツリーニ社		パツリーニ社		パツリーニ社		パツリーニ社		バルベロ社	
	1000ml		500ml		700ml		700ml		700ml
	自家製リモンチェッロやオリジナルリキュール、お菓子作りに。上質なアルコールです。火気厳禁です！		18世紀にイタリアのトスカナ州ドミニコ会修道院で造られていた薬草酒であると言われている。鮮やかな赤色で爽やかな香りが特徴的。コチニール不使用。		上質なコーヒーと純粋なアルコールのみから造られた、コーヒーリキュール。食後酒としてやティラミス作りに、またそのままジェラートにかけて、などと用途は様々。		マチェドニアやフルーツタルト作りのアクセントに。またチェリーやブドウを保存するときにもよく使われます。		イタリア製のヘーゼルナッツのリキュールでアルコール度数が20度。香ばしいナッツの香りは焼き菓子や生菓子の風味付けに最適です。
小売価格	欠品・4月末	小売価格	¥1,760	小売価格	¥3,080	小売価格	¥3,080	小売価格	¥4,070

イタリア産 炭酸ジュース 各種

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

MACARIO マカリオ社			GALVANINA ガルヴァニーナ & バーチ			Bottega Baci																																			
リモナータ			アランチャータ ロツサ			アランチャータ ロツサ			マンダリーノ			ジンジャーエール			シチリアン ソーダ			ブラッドオレンジ ソーダ																							
			レモンの酸味が際立つ、わくわくするような新鮮さを感じるレモンソーダ。						地中海の太陽を感じる、果汁感たっぷりの味わい。ブラッドオレンジ独特の風味、色合い、強い香りが特徴。						蓋を開けるとブラッドオレンジ特有の香りが漂います。口に含むと濃厚でコクのある甘味とさわやかな酸味。						一般のオレンジと比べると糖度が高く酸味が弱いマンダリンオレンジ。濃厚な味わいとやわらかい酸味が癖になる美味しさ。						琥珀色をした美しい佇まいでイタリアンバーではノンアルコール食前酒として親しまれていて食事にもよく合います。						温暖な地中海気候で育ったビタミン豊富な有機レモン。有機のシチリア産レモンを使ったソーダは希少です。						シシリー島の特産品の新鮮な有機ブラッドオレンジ。ブラッドオレンジの果汁がいっぱいのフルーティな飲み心地です。		
355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml								
小売価格 ¥486			小売価格 ¥486			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410											
キノット			ガッソーサ			ビオコーラ			ガッソーサ			リモナータ			ポンペルモロツソ			ザクロ ソーダ																							
			実にユニークで興味をそそる大人の味わい。イタリアの小さな柑橘系の果実、キノットのほろ苦く、滑らかな味わい。						柑橘類のみずみずしさがとてもおいしいソーダ。万人受けする飲みやすい味わい。						100%植物性原料、ローマ時代から続く湧き水、シエナの天然炭酸で作られたオーガニックコーラ。						昔ながらの製法を再現して作ったイタリアンクラシックサイダー。厳選された有機原料のみを使っています。						有機レモンのフレッシュな酸味と喉ごしの良い炭酸が絶妙のオーガニックイタリアンレモネードです。						まろやかな酸味とやさしい甘みが特徴のピンク・グレープフルーツを使用したソーダです。グレープフルーツの甘酸っぱさとほろ苦さ、爽やかな香りが特徴です。						有機栽培のザクロとローマ時代から続く湧き水、シエナの天然炭酸で作られたオーガニックソーダ。		
355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml			355ml					
小売価格 ¥486			小売価格 ¥486			小売価格 ¥518			小売価格 ¥518			小売価格 ¥518			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥540			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410			小売価格 ¥410								

イタリア産ジュース 各種

※表示は税込価格です。

バラデン社

フォリチェロ社

プリンセス社

チェドラータ

コーラ

スッコ ドゥーヴァ ビアンコ(白ブドウジュース)

スッコ ドゥーヴァ ロッソ(赤ブドウジュース)

アルテルナティヴァ ロッソ 0.0 (ノンアルコールワイン)

アルテルナティヴァ ビアンコ 0.0 (ノンアルコールワイン)



ディアマンテ産チェドロの豊かでキレのある香りと優しい味わい。微炭酸でスッキリとした後味。

200ml

小売価格 ¥270



アフリカ産コーラナツツのナチュラルな香りと優しい味わい。微炭酸でスッキリとした後味。

200ml

小売価格 ¥270



ランブルスコ種主体でブドウの濃い風味。自然そのままの無添加ジュース。

750ml

小売価格 ¥1,620



ランブルスコ種主体でブドウの濃い風味。自然そのままの無添加ジュース。

750ml

小売価格 欠品
6月中旬



イタリア国内産のブドウ果汁を使用した、イタリア国内製造の数少ないノンアルコールワインです。

750ml

小売価格 ¥2,376



イタリア国内産のブドウ果汁を使用した、イタリア国内製造の数少ないノンアルコールワインです。

750ml

小売価格 ¥2,376



Yoga ヨーガ社

イタリアのフルーツドリンクマーケットのリーダー的存在である”ヨーガ”。60年以上の歴史を誇り、高品質な製品作りと革新的なマーケティングでイタリアで高い認知度を得ています。

オルトジェル社

オランフリーゼル社

スッコ ディ ペーラ (洋なし)

スッコ ディ ペスカ (桃)

スッコ ディ アルビコッカ (アプリコット)

スッコ ディ エ マンゴ (ピーチ&マンゴー)

ブラッドオレンジジュース (冷凍)

ブラッドオレンジジュース (冷凍)

シチリア産レモンジュース (冷凍)



とろりとした甘みをもつ洋ナシのフルーツ感たっぷりで濃厚な味わいです。

200ml

小売価格 欠品
5月中旬



香り豊かでまろやかな桃のフルーツ感たっぷりの濃厚な味わいのピーチネクターです。

200ml

小売価格 欠品
5月中旬



甘酸っぱいアプリコットのフルーツ感たっぷりの濃厚な味わいです。

200ml

小売価格 ¥259



ピーチとマンゴーのトロリとした濃厚な旨みを感じられるリッチな味わいです。

200ml

小売価格 ¥259



イタリア産のブラッドオレンジ100%使用。搾りたての果汁をそのまま冷凍した無添加のジュース。

1000ml

小売価格 ¥1,188



シチリア東部で収穫されたブラッドオレンジを絞っただけの100%ストレート果汁。

1000ml

小売価格 ¥1,026



防腐処理なしで栽培されたシチリア産のフレッシュレモンを手摘みにし、搾汁しています。

250ml

小売価格 ¥626

イタリア産 ミネラルウォーター 各種

※表示は税込価格です。
(食料品は8%、アルコールは10%となります)

 パンナ & サンペレグリーノ 		 サンベネデット		 スルジーヴァ	
パンナ ナチュラル(ガス無し)	パンナ ナチュラル(ガス無し)	サンベネデット ナチュラル(ガス無し)	サンベネデット ナチュラル(ガス無し)	スルジーヴァ ナチュラル(ガス無し)	スルジーヴァ ナチュラル(ガス無し)
 ベルベットのよう滑らかさ、羽のような軽やかさ、スムーズなどごしが特徴。ワインなどと共に飲用するのに相性がよく、「ワインリストに載る水」と称賛されています。 ケース24入り 500ml 小売価格 ¥378	 ベルベットのよう滑らかさ、羽のような軽やかさ、スムーズなどごしが特徴。ワインなどと共に飲用するのに相性がよく、「ワインリストに載る水」と称賛されています。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥464	 水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、遠く背後にそびえるイタリアン・アルプス、ドロミテ山群の雪解け水がドロミテ山群などを通る過程でミネラルを獲得しながら数百年かけ湧き出した、天然のミネラルウォーターです。 ケース20入り 500ml 小売価格 ¥313	 水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、遠く背後にそびえるイタリアン・アルプス、ドロミテ山群の雪解け水がドロミテ山群などを通る過程でミネラルを獲得しながら数百年かけ湧き出した、天然のミネラルウォーターです。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥410 欠品・5月上旬	 標高1134mのパラ・デレラ・スプリングより採水されています。ヨーロッパでは珍しく口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーターとして有名です。 ケース20入り 500ml 小売価格 ¥410	 標高1134mのパラ・デレラ・スプリングより採水されています。ヨーロッパでは珍しく口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーターとして有名です。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥561
サンペレグリーノ フリッツァンテ(ガス有り)	サンペレグリーノ フリッツァンテ(ガス有り)	サンベネデット フリッツァンテ(ガス有り)	サンベネデット フリッツァンテ(ガス有り)	スルジーヴァ フリッツァンテ(ガス有り)	スルジーヴァ フリッツァンテ(ガス有り)
 輝きながら立ち上るきめ細かく繊細な泡と、ほのかなミネラルのアロマが特徴。「ファインダイニングの名脇役」として世界中の美食家から愛されています。 ケース24入り 500ml 小売価格 ¥378	 輝きながら立ち上るきめ細かく繊細な泡と、ほのかなミネラルのアロマが特徴。「ファインダイニングの名脇役」として世界中の美食家から愛されています。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥464	 水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、遠く背後にそびえるイタリアン・アルプス、ドロミテ山群の雪解け水がドロミテ山群などを通る過程でミネラルを獲得しながら数百年かけ湧き出した、天然のミネラルウォーターです。 ケース20入り 500ml 小売価格 ¥410 欠品・5月上旬	 水源はヴェネツィアの北西に位置するスコルツェで、遠く背後にそびえるイタリアン・アルプス、ドロミテ山群の雪解け水がドロミテ山群などを通る過程でミネラルを獲得しながら数百年かけ湧き出した、天然のミネラルウォーターです。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥410 欠品・5月上旬	 標高1134mのパラ・デレラ・スプリングより採水されています。ヨーロッパでは珍しく口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーターとして有名です。 ケース20入り 500ml 小売価格 ¥410	 標高1134mのパラ・デレラ・スプリングより採水されています。ヨーロッパでは珍しく口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーターとして有名です。 ケース12入り 750ml 小売価格 ¥561 欠品・5月中旬