



Buon Gusto 10月のおすすめ商品



★おすすめ★

ネロ・パルマ豚 サルシッチャ 冷凍
イタリア産希少品種の黒豚「スイーノ・ネロ・パルマ」のサルシッチャです。総数で1000頭足らずの希少な豚は、日本への出荷量は週1〜2頭程度の希少品種となっております。イタリア仕様の香辛料、ハーブがもたらす香りと、大自然に育った黒豚特有の味わいが特徴です。ミートソースや煮込みなどに使って頂くと深い味わいになります。

規格：約500〜約600g



ポメリーマスタード

Moutarde a l' Ancienneとは1720年以前の方法で作られるオールドスタイルの種入りマスタードの事で別名粒マスタードとも呼ばれております。ブラックとホワイトマスタード(別名イエローマスタード)の2種類の種子をあまり細かく粉碎せず種皮をそのまま残して製造されています。マスタード本来の香りが生きており、香り・辛味ともマイルドです。



内容量：500g
原産国：フランス

カチョカヴァッコ(ハーフカット) ★おすすめ★

イタリアで作られるひょうたん型が印象的なセミハードチーズ。熟成期間は、60〜90日間で味は甘くミルクィなバター風味が残ります。食べやすい味なので子供から大人までお楽しみ頂けます。また、モッツアレッタチーズと同様に熱を加えるとよく伸びるのが最大の特徴です。その特徴からソテーなどで食べるのが最もおすすめです。



注：上記画像はホールの状態です。
規格：約750g(ハーフカット)

**オリーブオイル スプレッド
(プレーン・レモン)**

天然素材をそのまま活かしてオイルをスプレッド化。オリーブオイルはギリシャ産で、厳選されたエクストラ・バージンオリーブオイルを使用しています。オリーブオイルの自然の風味をそのまま生かした、プレーンタイプとレモンフレーバータイプです。スモークサーモンやスティックサラダ、ブルスケッタなど様々な調理にお使いいただけます。

内容量：140g



★プレーン
★レモン

丹後産 オイルサーディン

日本三景の一つ、天橋立、丹後の粟田湾沿いにある小さな缶詰工場『竹中缶詰』。出荷できる数はごくわずかで、新鮮な材料だけを仕入れ、一つ一つ丁寧に手作業で製造されています。このオイルサーディンは、地元丹後の海で捕れた新鮮な鰯を、伝統の技術で油漬けにした缶詰の最高傑作。クサ味がなく鰯本来の風味と美味しさがギュッと閉じ込められています。前菜・サラダ・パスタ・おつまみなどにお使いください。内容総量：105g



国産イタリア米 新米入荷しました!!

石川県小松市のたけもと農場(米農家)で作られています。たけもと農場の3代目がイタリア米の生産を始めたのは2008年。イタリアンレストランのシェフからの依頼がきっかけで生産したイタリア米です。



★数量限定 規格：1kg

フェッラーリ・マキシマムブリュット
きめ細かい豊かな泡立ち。熟したフルーツ、香ばしいパン、ヘーゼルナッツ、花の香り。ドライでエレガント、バランスのとれた味わい。シャルドネの曲線的な味わいとバニラやイーストを感じさせる心地良い余韻が長く続く。

産地：トレンティーノ州
品種：シャルドネ種
内容量：750ml



マルヴァジア・デル・ラツィオ
マルヴァジアから生まれるボディと独特の香りが特徴です。輝くような黄金色、デリケートな花の香り、爽やかな口当たりの調和のとれた味わいはパスタやリゾット、魚介料理に最適です。

産地：ラツィオ州
品種：マルヴァジア種 100%
内容量：750ml



サンジョヴェーゼ・ウンブリア
赤い果実を思わせるアロマ、しっかりとしたストラクチャーが感じられる飲み心地の良いワインです。牛肉や羊肉など赤身の肉のグリルやロースト、ほどよく熟成したチーズなどと合わせてお楽しみください。

産地：ウンブリア州
品種：サンジョヴェーゼ100%
内容量：750ml



★引き続きバター・バスク豚・ラバン・アニドレは販売しております。

★ジェラート(フィオール ディ ラッテ) 規格・・・1,000ml

★ソルベット(瀬戸内産レモン) 規格・・・1,000ml

引き続き販売しております。

※1pから配送可能になりました。

お問い合わせは.....

有限会社 フォングスト
〒658-0013 神戸市東灘区深江北町4丁目13-11-101
TEL(078)451-4280 FAX(078)451-4380
担当： 携帯：