



Buon Gusto 6月のおすすめ商品



数量限定

NEW

フィンガーライム(冷凍)

オーストラリア原産の柑橘類で、昔から先住民が好んで食してきたライムです。現地のレストランでは、フルーツキャビアやブッシュキャビアとも呼ばれ、粒状のプチプチとした果肉が特徴です。

レモンとライムをミックスしたような新鮮でサッパリな味。魚介・前菜・カクテル・デザートなどにお使い頂けます。

原産地: オーストラリア
規格: 約100g / p(6~8本入り)



NEW

プリスト トスカーナ産

新鮮な豚の血を使用してつくるトスカーナ山岳地方の伝統的な加熱ソーセージ。イタリア独特のスパイシーな香りがありとても美味しいです。ワインとの相性もぴったりです。

前菜やハムの盛り合わせなどにお使い下さい。
規格: 約800g~1.200g



NEW

クレマドール(粉) メハリ パッサラクア社

地元ナポリで愛され続けるパッサラクア社から250gのマチナート(粉)が入荷しました。

ナポリのバール、レストランで愛され続けるプロユースのコーヒー豆です。時間をかけてじっくりと焙煎、「ヴァキュームパック」で美味しさを閉じこめてあります。パッサラクア社が半世紀以上かけて培ったこだわりの絶妙なブレンド。

ナポリ伝統の濃厚な味わいのメハリ(クレマドール)をお楽しみ下さい。
内容量: 250g



★おすすめ★

■ サマートリュフ (ノルチャ産)

ウンブリア州 ノルチャ村近郊で収穫される、トリュフは、イタリア半島特有の岩石質が混じるやや硬質な土壌で成長しており、欧州産の中でもひととき強く、精力的な香りを漂わせます。

毎週金曜日注文→翌金曜日納品



原産地: ウンブリア州
規格: 約30g~約50g

価格変動あり

■ ムシャメ・ディ・トノ (マグロの生ハム)

サルデーニャ島の老舗「スマルダ社」、地中海産のマグロ・フィレ肉を原料に伝統的な製法で塩漬け。熟練の職人によって塩漬けされたマグロは、絶妙な塩分濃度に仕上げられており、しっとりとした食感、熟成した旨みのある味わい、臭みのない魚の香りを兼ね備えた、言わば「マグロの生ハム」になります。生ハムの盛り合わせに入れたり、野菜を使った前菜やサラダに相性が良いです。

原産地: サルデーニャ島
規格: 300g~400g



■ コラビータ社



イタリア南部、モリーゼ州カンポバッソ近郊リパリモザーニにて1912年創業のコラビータは厳選した国内小麦と自然あふれるモリーゼの豊かな湧水を原料として、低温乾燥で仕上げたパスタは、小麦本来の豊かな香りが残っています。

★カップリーニ(1.0mm)

冷製パスタの定番。暑くなるこの時期からどうぞ。“冷製リングイネ”規格: 500g

★リングエッティーネ

幅2mm、厚さ1mmの極薄のリングイネ。冷製リングイネとしてもお使い頂けます。規格: 500g

↓ 9月末まで特価

モレッティ・ビール

厳選した麦芽を使用したコクのあるピルスナータイプ。ホップがきいていて、最後にしっかりと苦味も感じられます。フレッシュさとまろやかさが心地よいクラシックなビールです。

内容量: 330ml



↓ 9月末まで特価

ラ・ロッサ

濃い色の麦芽を使用したエキス濃度の高い麦汁で造られる下面発酵ビールです。アルコール度が高くしっかりと飲み応えと、濃い琥珀色、カラメル香が後味に残るほろ苦さが特徴です。

内容量: 330ml



↓ 9月末まで特価

ドッピオ・モルト

こだわりの原料を用いて濃い麦汁を発酵させて造られたより香り高いアロマを持つドッピオ・モルトは独特な味わいながらも飲み心地の良さが特徴です。

内容量: 330ml



おすすめ 数量限定

“ドニーニ”ピノ・グリージョ・ガルガネーガ

淡い黄金色、ワイルドフラワーのブーケの中にハチミツやバナナの香りが感じられます。辛口でフルーティーな味わいはバランスがよく余韻が長く続きます。豚肉や鶏肉と相性が良いワインです。

産地: ヴェネト州
品種: ピノ・グリージョ60%、ガルガネーガ40%
内容量: 750ml



数量限定特価

ロッジャ・デル・コンテ キャンティ・リセルヴァ

フルーティーなブーケ、花を想わせるフレーバーにチェリーやスミレのニュアンスを感じさせる。辛口でバランスの良いワイン。

かなりのお買い得商品です！！

産地: トスカーナ州
品種: サンジョヴェーゼ・カナイオ・ロネロ
内容量: 750ml



★モレッティシリーズは6/6から開始です★

数量限定特価

★ラズベリー・パルサミコクリーム

ワイン・ヴィネガーをゆっくり沸騰させ、ラズベリー・ジュース・ブドウジュースを加え、それを数ヶ月間熟成させたものです。
賞味期限: 2012/7/3



引き続き販売！！

★海峽サーモン

規格: 約3.2~約3.4kg



★リコッタ・サラータ

規格約400~約500g



★ジェラート(フィオル デイ ラテ)

規格: 1.000ml

★瀬戸内産レモンのソルベット

規格: 1.000ml

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