



# Buon Gusto 8月のおすすめ商品



**NEW おすすめ !!**



**トンマーゾ EXVオリーブオイル**  
オーガニック・オレンジ・レモンオイルで人気のアブルッツォ州のトンマーゾ マシャントニオ農園で栽培された土着品種ジェンティーレ ディ キエーテイ種を主品種に収穫後8時間以内に搾油。中部イタリアらしい青々とした香り、適度な辛みと苦みが特徴。ノンフィルター。

産地:アブルッツォ州  
内容量:500ml



**ソルベット(瀬戸内産レモン)**  
柑橘類の産地として有名な愛媛県松山市とその周辺の小島で栽培されるレモンは完熟してから収穫される為、香りの良さと、まろやかな酸味が特徴です。その瀬戸内産レモン果汁と皮をふんだんに使用し甘みを抑え、酸味、香りを引き立たせました。

(混載4pから直送可能)  
規格:1000ml



**有機キャロットジュース アウレーリ社**  
イタリア中部アブルッツォ州の国立自然公園内で有機栽培され、栄養価がたっぷりのフチーノ高原ニンジンを使用する、アウレーリのキャロットジュース。有機栽培のニンジンとレモンのみを使用し、有機認証団体ICEAに認定されており、畑から最終製品までを自社で一貫管理。

内容量:720ml

**NEW**



**コラビータ社**  
☆カッペリーニ(1.0mm)  
☆リングエッティーネ

**8月末まで特価。**

**(イシの魚醤) NEW**

**スカーリアさんのコラトゥーラ**  
丁寧に頭、内臓をとり、長期間ゆっくり発酵させそこに僅かにのこる旨味を抽出します。50kgから1リットルしか出来ない貴重な逸品。生臭みがなく、野菜料理に旨味をたしたり、そのままパスタにかけたり、オリーブオイルと割れば万能ソースにと、非常に使い勝手が良いです。少量でしっかり風味がつくれるので経済的。

産地:イタリア  
内容量:100ml

**ジェラート(フィオール ディ ラッテ)**

岡山県(蒜山高原)で飼育される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・栄養分の高さが特徴です。そのミルクのみを100%使い、ミルク本来の味をそのまま活かしたジェラートに仕上げました。軽さの中にもミルクの味わいが感じられます。

(混載4pから直送可能)  
規格:1000ml

**数量限定特価 在庫なくなり次第終了。**

**ロッジャ・テル・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マ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。

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

**☆モレッティ シリーズ9月末まで引き続き特価 !!**

**モレッティ・ビール**

内容量:330ml

**ラ・ロッサ**

内容量:330ml

**ドッピオ・モルト**

内容量:330ml

**8月特価**

**サルデッラ風しらうおの唐辛子漬け**  
カラブリア名物。しらうおを塩と唐辛子で漬け込んだ発酵食品で、辛い中にも発酵食品特有の旨味がありやみつきになるおいしさです。カラブリアではしらうおの解禁期になると各家庭で漬け込むそうです。薄く切ったパンにのせカナッペにしたり、パスタなど様々なお料理にお使いいただけます。

内容量:170g

**再入荷しました。**

**リコッタ・サラータ**

「リコッタ・サラータ」は保存するために水分を抜いて加塩して熟成させたタイプ(羊のチーズ)ホエーを利用してるので独特的の風味があり、パスタの仕上げやサラダなどにお使いいただけます。メニューにシチリア風と書かれているかがでしょうか?

規格:約350g~約450g

**8~9月限定特価**

**ラ・セグレタ・ビアンコ**

広がりのある生き生きとしたアロマティックなブーケライム・ペルガモット・ピーチ・メロンのような香り。酸味とふくよかさのバランスが良く、フレッシュで広がりのある味わい。フィニッシュもアロマティック。

品種:グレカニコ種 50%・シャルドネ種 15%  
ヴィオニエ種 10% フィアーノ種 10%

産地:シチリア島 北西部

内容量:750ml

お問い合わせは.....

**有限会社 ブォングスト**

〒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



**地中海シーソルトブラック**

地中海の真珠と呼ばれるキプロス島の海水に活性炭を混ぜたドラマティックな黒い色が印象的なフレーク塩です。手作業で作られる大粒のピラミッド型の美しい結晶、滑らかな舌触り。フリットやスープなど料理全般にお使い頂けます。

産地:キプロス  
内容量:125g

**左グリーン・右ピンク**

**ペッパー塩水漬け**

「カンナーメーラ社」は自他ともに認めるイタリアのスペイスマーカーです。胡椒を未熟なうちに採り、塩水漬にしたもの。爽やかな特徴のある辛みがあり、塩水漬けのものはナイフの腹で軽く潰して用いる。肉のソースなどにお使いください。



内容量:215g  
グリーン  
内容量:200g  
ピンク

**8~9月限定特価**

**ラ・セグレタ・ロッソ**

シチリア島の北西部 メンフィとサンブーカ・ディ・シチリアにある自社畠。濃いチェリーレッドのレッド。ベリーや胡椒のアロマ、滑らかでドライな味わい、心地よい後味が長く続きます。

品種:ネロ・ダ・ヴォラ 種50%・メルロー 種25%

シラーワ種 20%・カベルネ・フラン種 5%

産地:シチリア島 北西部

内容量:750ml

