



**カ・フォルム社** **新発売!!!**  
**フィオール ティ ラッテ (ヴァッカ)**  
 ヴェネト州で作られる、パスタファイラータタイプのフレッシュチーズ。新鮮なミルクからでしか作られない大変デリケートな甘さが印象的です。規格は100gで前菜のカプレーゼやピッツァなど色々お使い頂けます。  
**産地: ヴェネト州 乳種: 牛**  
**規格: 100g**



**カチョリコッタ**  
 カチョリコッタは牛乳の配分、煮沸法 塩加減(チーズにすり込んで行う)などに独特な製法を持つ手作りのチーズです。南イタリアではパルミジャーノの代わりにたっぷりかけるのが定番です。前菜やパスタなど様々な料理の用途に使えます。  
**産地: フーリア州**  
**規格: 約350g~約450g**



**柵の木の蜜** **特価!!!** **無くなり次第終了です。**  
 柵の木のハチミツの中でも最高級品とされ、クセの無いマイルドな味わいが特徴となっています。手間をかけて採取した、会津産100%の滋養溢れる逸品です。  
**産地: 会津若松**  
**内容量: 200g**



**新発売!!**  
**セミドライグリーンマト**  
**オイル漬け**

長トマトを早積みし、天日干し後、香草とオイルに漬けてます。そのまま前菜・おつまみ・他の色のドライマトとも一緒にお使いいただけます。  
**産地: 南イタリア**



**内容量: 750g**

**桜ペースト**

日本人になじみのある「桜餅」の香りをイメージしたペーストです。桜花より抽出したエキスをベースに洋風にアレンジされています。クリーム・ムース・焼菓子・チョコレートなど幅広くご使用頂けます。※ 香料ですので、色は付きません。



**内容量: 500g**

**ヴァチカン アンチョビペースト**

新鮮なカタクチイワンを塩漬けにし熟成させたものをペーストにしたシンプルなアンチョビペーストです。ハーブや添加物は一切使用していませんので、イワシのうまみとこくがぎゅっと詰まっています。



**産地: シチリア州**  
**内容量: 300g**

**ボワロン オレンジサンギーヌ**  
**冷凍ピューレ (フローズンオレンジ)**

摘み取った新鮮なブラッドオレンジを 選別して作ったピューレです。お菓子に限らず、お料理にもお使いいただけます。



**規格: 1kg**

**オリエンタル生イースト**

さまざまな用途に対応できる使いやすいレギュラータイプの生イーストです。マイルドで甘い発酵風味があり、最適保管温度は0~5℃。



**産地: 日本**  
**内容量: 500g**

**ヴァローナ ジェントウジャ**  
**1/7セット・1/7ロール**

ヘーゼルナッツと砂糖のペーストにチョコレートに合わせて形成。ブラックチョコレートとヘーゼルナッツの豊かな風味。



**産地: フランス**  
**規格: 1kg**

**アレティーノ フラッドオレンジヴィネガー**

ブラッドオレンジヴィネガーはARETINO社の長年のリサーチにより、ヴィネガーの抗酸化作用、シチリア産オレンジのビタミンを一つに組み合わせ、酸度5%の軽いフレーバーに仕上げました。肉/魚のグリルやカルパッチョ、シーフードサラダに最適です。



**内容量: 500ml**



**3月中旬入荷!! 限定入荷!!**  
**タロッコオレンジ 愛媛県産**

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3分の1~半分程度に赤みが差します。オレンジのサラダやデザートにお使い下さい。  
**※2週限定の入荷の為、ご予約はお早めにお願ひ致します。**

**産地: 愛媛県**

**引き続き入荷!**

**瀬戸内レモン 愛媛県産**

防腐剤やワックスを使用していないので皮ごと食べられ、酸っぱいだけではなく美味しいレモンです。  
 注) 大きさ・形・表面には、ばらつきがあります。ご了承ください。



**産地: 愛媛県**