



# 6月おすすめ商品

BuonGustoホームページが新しくなりました!!  
ブログも随時更新中!!

入荷します!!

新発売!!

## フラティーナ (フレッシュ)

## リコッタ サラタ マルゾリーナ

## スペイン産リトルジェムレタス



南イタリア・プリア州を中心とした地域のフレッシュチーズです。中身のクリームは非常にクリーミーな食感です  
毎週月曜日注文→翌火曜日入荷  
規格：100g



フレッシュチーズのリコッタの水分を抜き、しっかり塩漬けて1か月以上熟成させたチーズです。ポモドーロショートパスタに使うのが定番ですが、サラタやミネストローネの仕上げにもお使い頂けます  
産地：サルデーニャ 乳種：羊乳  
規格：約300g



その名の通り「小さな宝石」とも呼ばれています。甘みが強くシャキシャキとした食感が魅力の小さなレタスです。サラタはもちろんグリルやソテーして頂いても美味しくお召し上がり頂けます  
規格：6個入り/パック  
金曜日注文→翌々月曜日入荷

シーズン到来!!

## スマートリュフ (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なかでもひととき強く精神的な香りを漂わせます  
産地：ウンブリア州  
規格：約30g~約50g 価格変動あり  
金曜日注文→翌金曜日納品

新発売!!

## フランス フルターニュ産冷凍アルゴアポーク (肩ロース)



フルターニュの広陵地帯で生産されている特別高級な豚肉の銘柄です。赤身にシマリがあって柔らかく脂肪はサラリとして味わい深く良い香りがあります  
原産地：フランス  
規格：約2.5Kg

新発売!!

## ナポリ・ミア ダイストマト (ティーポ・ルンゴ)



南イタリア プリア州レシーナ産の甘みの強い完熟長型トマトをまろやかな自然塩でシンプルに味付けしました。缶を開けるだけでそのままピッツアのトッピングに使用することができます。  
規格：2550g (内容量)

## ラ・ファズリカ・テッラ・パスタ社



カラマラータ・リーシャ  
もちりとした歯ごたえてソースによく絡みます  
イカの輪切りに似た形でオイルソースクリームソースがおすすです  
原産地：カンパーニャ州  
規格：500g

## ラ・ファズリカ・テッラ・パスタ社



スパゲッティ・アル・ネーロ・ティ・セッピア(イカスミ)  
パスタ発祥の地グラニャーロのパスタメーカーでイカ墨を練りこんだスパゲッティ(1.9mm) 魚介系のソースとの相性が抜群です  
原産地：カンパーニャ州  
規格：500g

## ソルベット(大蔵みかん) 新発売!!



岡山県玉野市で栽培される密柑です。ほとんどが地元で消費される為県外での知名度は低いですが糖度も高く濃密な味が特徴。その特徴を活かすかのよう糖度調整の為の最低限の加糖のみで、さっぱりとしたソルベットに仕上げました  
規格：1000ml



## ジェラート(ヨーグルト&アマレーナ) 新発売!!

甘さを抑えたヨーグルトジェラートをベースに、イタリア産のアマレーナチェリーのシロップ漬けを加えイタリアでおなじみの風味のジェラートに仕上げました  
規格：1000ml

引き続き販売中!!

## 活メ海峽サーモン



※ご注文頂いてから3日後着  
規格：3.2kg~3.4kg(内臓付きの状態)

## オランダ産ホワイトアスパラ



加熱すると圧倒的な甘みと、ほのかな苦みがあり別格の味わいを醸し出します。  
規格：約1Kg  
金曜日注文→翌々月曜日入荷

数量限定!!

## LA CUCINA ITALIANA A TAVOLA



イタリアの月刊料理雑誌  
現地の最新料理情報が満載!!  
バックナンバーもございませ各担当に御確認下さいませ

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、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、キャラメル香が後味に残るほろ苦さ特徴です  
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