

Buon Gusto 1&2月のおすすめ商品



サンジュリアーノ **新商品!!**

EXVオリーブオイル (地中海ブレンド)

サルデーニャとカタルーニャの自家農園の共同開発。イタリアのボサナ種とスペインのアル・ボサナ種を加える事で若草を連想させるような風味。使い勝手の良いオイルです。

原産地:サルデーニャ産&スペイン産

品種:ボサナ種&アル・ボサナ種

規格:3ℓ



(ファミリー ティ グラノ アルソ)

焦がし小麦粉

新商品!!

小麦の収穫後、残った茎部分や雑草などを掃除するために焼畑を行ないます。焼畑の後に微量に残った焦げた小麦、これがグラノ・アルソです。昔は良質な小麦は製粉会社に売り、焦げ残った小麦を農民が食べていました。

香ばしい香りから「燻製小麦」とも呼ばれています。

規格:1kg



高知県仁淀川産

ブラウンマッシュルーム

水質日本一の新鮮な仁淀川の水により風味が一段と強く、食感も優れて、程良い甘味と歯ごたえの重厚な味わいに仕上がりました。(生のまま食べます)

規格:1kg

ご注文頂いてから現地から直送致します。
商品の状態で少しお待たせする場合がございます。



ラクレットチーズ



「ラクレする(削りとる)」という名前そのままに、スイスでは火にかざして切り口が溶けてきたところナイフで削りとり、ゆでたジャガイモと一緒に食べる。ピクルスも添えるとよりいっそうおいしいです。
産地:スイス産

注:受注発注商品の為お時間がかかります。

規格:約2.5kg(半月カット)

約200g~300g

(冷蔵)

4種チーズ入り豆乳チーズフォンデュソース



4種のチーズ(ハルメサン&ゴータ&マルカルポーネ&チェダー)と栄養価の高い豆乳で仕上げたチーズフォンデュソースです。

規格:400g



① ② ③

イタリアのウエハース

① クワドラティニ チョコレート

内容量:125g

② クワドラティニ ヘーゼルナッツ

内容量:125g

③ クワドラティニ カスターノ

内容量:110g



グレチ リポリータ

トスカーナ地方の郷土料理です。白いんげん豆、ふだん草、セロリ、ニンジン、じゃがいも、玉ねぎ、黒キャベツにパンを加えて煮込んだマンマの味です。希釈してお好みの濃度が可能です。(目安は2倍)

内容量:820g

今年も始まりました。

瀬戸内レモン 愛媛県産



1kgからの注文で
お願いします。

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い美味しいレモンです。
注)大きき・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

おともぎ ラ・フランスジュース

さくらんぼ・桃で有名な産地である山形県東根市で代々果樹園を営む斎藤果樹園。通常の収穫より1週間~10日間収穫を遅らせ木熟させたラ・フランスを使用。通常より精度も上がります。

内容量:720ml

産地:山形県



バラデンは1986年ピエモンテ州のランゲ地区にあるピオッツォという村の小さなパブからはじまりました。オーナーのテオ・ムツソ氏は大のビール愛好家でもあり、欧州各国のビールを探し歩いては、このパブで販売していました。その後、1996年に地ビール醸造場としての“ビールバラデン”がはじまりました。テオ・ムツソ氏はアイデアマンで、それに加えビールと料理の相性をよく勉強し、開発にあたっては多くの料理人と話し味覚を研究し、現在に至ります。

イザック

ベルジアン ホホワイト
クリーミーな泡立ちに少し濁りがかったアプリコットカラー。オレンジピールやコリアンダーを加えることで爽快香りと味わいを引き立てます。軽めの前菜、お刺身などと良い相性です。

330m(ケース/12入り)
750ml(ケース出荷のみ/6入り)



スーパーピター

ベルジアンエール
ビール本来のキャラメルやドライフルーツのような香りとホップの強い苦みのバランスにバラデンらしさが表現されています。煮込の肉料理や熟成されたチーズに最適です

330m(ケース/12入り)
750ml(ケース出荷のみ/6入り)



オープン・ロックンロール

アメリカンペールエール
ホップの強い苦みとスパイシーな味わいが特徴。複数のペッパーのスパイシーさが弾けるような味わいは、まさしく「Drink'n Roll」な体験です。

330m(ケース/12入り)



ナチオナーレ

イタリアンエール
ビールに使用される原料、水、モルト、ホップ、酵母、スパイスは全てイタリアで収穫されたもの。100%のイタリアビールです。イタリアンスパイシーのやさしいハーモニー、優しいタッチがとて魅力的です。

330m(ケース/12入り)

