

季節到来 **サマートリュフ**

ウンブリア州 ノルチャ村近郊で収穫され、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きわ強く精神的な香りを漂わせます

原産地：ウンブリア州
規格：約30g～約50g

金曜日注文→翌金曜日納品

(価格変動あります。)

新商品 **唐辛子ジャム**

甘味の中にカラブリア産の唐辛子の辛さと、レモンやヴィネガーの酸味も感じるジャムです。現地では、肉料理や、ハード系のチーズに合わせられます。

産地：カラブリア州
規格：200g

新商品 **ペコリーノペペロンチーノ**

イタリア製チーズの中でも古い歴史を誇るペコリーノ・シチリアーノに赤唐辛子を混ぜたタイプ。カットしてテーブルチーズに、サラダやパスタ料理等の上に削れば存在感のある調味料になります。

原料乳：羊乳
産地：イタリア、シチリア州
規格：約400～450g



新商品

ボナミーニ DOP ヴェネト・バルポリチェツラ

フランチオ近郊の契約農園で栽培された地品種ファヴァロル、グリニャンを搾油。蜜を含んだリンゴのようなスイートな香り。温かい料理(特に白身魚系)にひと振りすれば、甘い香味が広がります

産地：ガルダ産(北イタリア)
品種：ファヴァロル 50%、グリニャン 50%

規格：500ml



新商品

ボナミーニ サン・フェリーチェ

コッリーネ・ヴェロジエネを中心に、数多くの契約農園から買い上げたオリーブから搾油、収穫時期を可能な限り遅らせて(概ね11-12月)北イタリアらしい完熟オリーブの健康な香味が感じられる用途を問わず活躍するベースオイル 広く流通しているガルダ産のオイルと比較してほしい1本です。

産地：ガルダ産(北イタリア)
品種：フランチオ種、レッチーノ種、モライオーロ種

ペランツァーナ種
規格：1,000ml



数量限定特価!!

ロビエス カラモンオリーブペースト

産地：ギリシャ
規格：100g
賞味期限 2016/8/8 まで



数量限定

バルサミコ入りハーブソルト

産地：イタリア
規格：120g

**リッチョリ アル・リモーネ**

デュラム・セモリナ粉を原料とし、ラツタリ山の清水と匠の技術、伝統的製法で3世代に渡り作られている。レモンの果汁が入ったパスタ。

産地：カンパニーヤ州
規格：500g



スメラルダ社

ポツタルガ ディムジネ (ボラのからすみ)
産地：サルデーニャ州

㊤ ホール(約100g-150g)

㊤ パウダー(100g)

**活メ海峡サーモン**

船上で活メ後すぐに魚体の温度を3℃～5℃まで下げ保冷ケースに入れて発送する為、美味しく新鮮な状態でお届けできます。

発送時はセミドレス(エラ・内臓抜き)
※ご注文頂いてから3日後着
規格：3.0 ~ 3.5kg

**冷凍 国産釜揚げしらす**

産地：国産
規格：1kg



写真はイメージです。

タルトゥー・ランゲ トリュフ・ペルラージュ

黒トリュフから抽出したトリュフジュースを「スフェリフィケーション(キャビア化)」し、色・形状ともにキャビアそっくりの調味料です。

内容量：50g



ピスタチオのジェラート
規格：2000ml



ソルベット(瀬戸内産レモン)
規格：1000ml



ソルベット(大蔵みかん)
規格：1000ml



ジャンドウヤのジェラート
規格：2000ml



ジェラート (フィオール ディ ラッテ)
規格：1000ml



ジェラート (ヨーグルト&アマレーナ)
規格：1000ml



2016/9/30までキャンペーン特価です。(6/2~)

モレットィ・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

**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

**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

