



今年も入荷始まっています。



**モンサンミッシェル ムール貝 (チルド)**  
 “bouchot” とよばれる海の上に杭を立てる伝統的な方法で養殖されるため、砂など少なく身はオレンジ色で小粒で丸く濃厚な味わいです。臭みがなく採れたてで真空をかけずひげ付きのままの入荷です。

注) フルツィ品のため在庫確認をお願いします。

火曜日オーダーの翌々月曜日入荷です。

規格: 2.5kg ロット

数量限定入荷 (9月)

イタリアトマト サンマルツァーノ種

サンマルツァーノは代表的なイタリアの品種で、皮は比較的薄く、果肉が肉厚でゼリー状の部分や種が少なく、加熱しても煮崩れしにくく、水っぽくならない事、そして何より旨味が多く、加熱する事でより美味しくなるという特性を持っています。

長野県佐久市にある“くさぶえ農園”で無農薬で栽培しております。

注) フルツィ品のため入荷状況確認をお願いします  
 今年は天候に恵まれて良作になりました。

規格: 約1kg



**チェントンゼ EXVオリーブオイル**  
 シチリアの凝灰岩の岩場に広がるオリーブ農園では、オリーブが岩盤の多い土壌に根付いています。土壌のミネラル分の影響で全くクセのない、ひと際ソフトな仕上がりになっています。柔らかいトマト香・甘い青草の香りが料理を引き立てます。  
 原産地: シチリア州 品種: ノチェラーラ種  
 内容量: 500ml

新商品!!

モリサーナ クスクス

水源豊かなトリエステ州に位置しており、パスタの品質を決定する要素であるミネラル豊富な水と高品質なデュラム小麦とセリナの二つによって、作られています。料理を華やかに見せる美しい黄金色になっています。  
 野菜、肉、魚どんな食材にあわせても相性抜群です。

内容量: 500g



イタリアマロンペースト

イタリア産の上質な栗を使用したマロンペーストです。他のマロンペーストとは異なり、余分な物を一切加えず、栗と砂糖のみを原料に作られています。栗の割合が多く糖度が高いため、栗本来の風味を味わうことができます。

原材料: イタリア

加工地: 日本 (糖度 57度前後)

内容量: 1kg



新商品!!

活 オマール海老 (カナダ産)

オマール海老はカナダの沿岸に生息し早い海流に負けられないようテールが肥大しています。テールは身がしまっていて、加熱するとプリプリになり、頭には濃厚なミソがありソースにするとかくのある仕上がりに。

注) 年末にかけて価格は変動してまいります。

注) 9月の価格になります。

月曜注文→水曜or金曜日到着

規格: 300g~350g/尾

原産地: カナダ

栗 フロークン (ムキ山栗) 冷凍

マロンと違い日本ではあまり流通していない山栗で独特な甘味が強いことが魅力です。使いやすいように渋皮ははじめからむいてあります。付け合わせや前菜・デザートなどにお使いください。

原産地: イタリア

内容量: 1kg



新商品!!

冷凍 スカンピ ホール

スコットランドの豊かな海で育ったスカンピは漁獲後すぐ新鮮なままマイナス190度の急速冷凍で冷凍されているので生食でも食べて頂けるほど新鮮です。

原産地: スコットランド

内容量: 8尾

渋皮付栗甘露煮

渋皮付きは栄養価も高く栗本来の旨みもあり、軟らかく味も良い製品です。ペースト状にしてモンブランクリームにしたりそのままトッピングなどにご利用ください。

内容量: 1kg



冷凍 スカンピ テール

スコットランドの冷たく澄んだ海では幾世代にもわたり豊かで多様な魚介類の故郷となっています。ヨーロッパに流通するスカンピの大半が北欧産になっています。テールのみ約50尾入りの商品になります。

原産地: スコットランド

内容量: 1kg

栗の粉 (冷凍保存)

ピエモンテ州・クネオ県モンドヴィで栽培されるカスターネア・サティバ種の栗を使用しています。この種はマロングラッセに使われる事で有名。  
 ☆栗の風味損なわない為冷凍にて保存しています

原産地: カンパーニア州

内容量: 500g



ピカロン スペック 18ヶ月熟成

イタリア北部の提携農場から豚を仕入れるルートを持ち、その品質は折り紙つきです。日本では珍しい燻製された生ハムです。塩身は控えめ、かぐわしい燻製の香りが特徴で深みのある味わいをうみだします。  
 原産地: アルト・アディジェ州  
 内容量: 約2.5kg

