

9月のおすすすめ商品

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、砂などが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。

※フレッシュ品のため予約制になります。
※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!!



冷凍 マグレ・ド・カナール

産地：ハンガリー
規格：約 200g ~

ブラックアングスビーフ

新商品!! チルド トップブレード (ミスジ)

太い脂はありますが、肉繊維はきめ細やかで、肉目も均一。柔らかい、やや肉色の濃い赤身肉で、希少部位として提供される人気部位です。

加工地：アメリカ
規格：約 2.3 ~ 2.7kg



※価格変動あり

サバトン マロンピューレ



蒸しマロンをそのまま裏ごしした、糖分などを一切加えていないマロンピューレです。

加工地：フランス
規格：2号缶 (870g)

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ことで有名です。

※栗の風味を損なわないため冷凍にて保存しています。
原産地：カンパーニア州
規格：500g

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、やわらかく味も良い商品です。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お使いください。

原産地：日本
規格：1kg

ムリーノマリーノ 米粉 (石臼挽き)



ジャポニカ種で、米穀有機農家から選抜しています。フリットの衣などに。

原産地：ピエモンテ (コッサノベルボ村)
規格：1kg



乾燥ポルチーニ

ピエモンテ州の森林の貴重なポルチーニを、柔らかさや香りで厳選したもの。

最終加工地：日本
規格：200g



イタリア産 冷凍ポルチーニ (ホール)

産地：ウンブリア州
規格：1kg

①

②

スペイン産 冷凍ポルチーニ



① セタス 冷凍ポルチーニ (ホール)
規格：1kg

② ファウンデス 冷凍ポルチーニ (ダイス)
規格：1kg

新商品!!

ヴェントレスカ < マグロ腹身 : トロ > オリーブオイル漬け



本マグロのトロをオリーブオイル漬けにしました。トロならではのトロける旨さと柔らかすぎない絶妙な食感。

原産地：イタリア
規格：125g (内固形量 85g)

新商品!!

ローザマリーナ・トンノ < フレーク > ひまわりオイル漬け



きはだまぐろのフレークをひまわりオイルに漬けました。コスト・パフォーマンスが高く、トンナータソースやパスタにお使いいただけます。

原産地：モーリシャス
規格：1000g (内固形量 950g)

栗 ブロークン (むき山栗) 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。使いやすいように果皮ははじめからむいてありますので、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
規格：1kg

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。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。栗の割合が多く濃度が高いので、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

モレッティビール各種



①

②

③

④

①モレッティ・ビール

②ラ・ロッサ

③ドッピオ・モルト

④モレッティ・ピアンカ

原産地：イタリア 規格：330ml (24本入り/ケース)

9/30まで特価!!

