

11月のおすすめ商品

トリュフスライサーセット



フレッシュトリュフのために作られたトリュフスライサー&台のセット。ひとつひとつが手作りのため、形や大きさなどが違います。

原産地：イタリア ※9台限定！

トリュフスライサー 直輸入！！



木製のトリュフスライサー。オリーブの木から作られており、ひとつひとつが職人の手づくりです。トリュフをスライスするときの必需品。保存用の袋つきです。

原産地：イタリア

秋トリュフ（ノルチャ産）



※毎週金曜日午前中までのご注文→翌金曜日入荷

原産地：ウンブリア州

規格：約 30 ~ 50g

※価格変動あり



冷凍トリュフブutter 新商品！！

トリュフ風味の濃厚なクリームが包まれたブutter。

原産地：イタリア

規格：200g



冷凍フォアグラ カナール

原産地：ハンガリー

規格：450 ~ 650g

※在庫限り！

HCQ コンソメ



牛肉、鶏肉をふんだんに使用しているため、肉味とコクが強く出ているのが特徴です。化学調味料は使用しておらず、コンソメ本来の製法に忠実に作られています。

最終加工地：日本

規格：1kg

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

イタリア産 冷凍ポルチーニ（ホール）

規格：1kg

ジオフーズ社 白&黒トリュフオイル

白トリュフオイル

内容量：250ml

内容量：100ml

黒トリュフオイル

内容量：250ml



スモークドライトマト 新商品！！



半乾燥したトマトにスモークとオレガノなどのハーブの香りが程よくあり、そのまま前菜としてもご利用いただけます。パスタやアクアパッツァ、カプレーゼなどトマトの代わりにご利用いただけます。

原産地：イタリア

規格：990g

キャビア



キャビア・レジーナ・アルジェント

原産地：イタリア

規格：50g



ロイヤル・オシエトラ・キャビア

原産地：イタリア・ロンバルディア州

規格：50g

リンゴット



アドリア種のキャビアを圧縮、乾燥し 60 日間熟成させたもの。キャビア版からすみ。

原産地：イタリア 規格：約 25g

新商品！！

リーゾ・カルナローリ“プレミアム・ライン”



イタリアで一般的に使われる他の品種に比べ、粒は長く質感は固め、でん粉を多く含み、長い調理にも耐えるのが特徴。キノコや海の幸を使ったリゾットやサラダに。調理時間の目安は16~18分間。

原産地：イタリア

規格：1kg

ニアスカ社 リモナータ 新商品！！



リグリア州ティグリオ産のレモンを使った、爽やかでフルーティーな炭酸飲料。エルダーフラワーの風味とレモンの酸味が絶妙な味わいをもたらします。

原産地：イタリア

規格：250ml

ボッタルガ ディトンノ



パウダー

原産地：スペイン

規格：100g



ブロック

原産地：スペイン

規格：約 100 ~ 150g

※不定賞

ボッタルガ マルーカ



パウダー

原産地：スペイン

規格：100g



ブロック

原産地：スペイン

規格：100g

国産 猪肉（冷凍）



①スネ肉（ちまき） 規格：約 1kg



②ほほ・首肉 規格：500 ~ 1.2kg



冷凍 猪ミンチ肉

加工地：日本

規格：500g（真空パック）

