



入荷します！ サマートリュフ **要予約！**



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います。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。

生産地：イタリア・ウンブリア州

規格：約 30g ~ 50g

※受注発注商品

木曜発注→翌金曜入荷

**5/11 金曜
より入荷！**

時価 /g

ホワイトアスパラガス

北イタリアのバドエーレ産ホワイトアスパラガスは加熱すると圧倒的な甘みと、ほのかな苦みがあり、他の産地とは明らかに異なる別格の味わいを醸し出します。イタリアの春の到来を告げる代表的な野菜です。 **※受注発注商品のため要在庫確認**

生産地：イタリア・ヴェネト産

規格：約 1kg

※5/25 金曜の入荷は未定

毎週金曜日入荷！



アイスランド産 ラムTボーン (冷凍)

NEW!



アイスランド産ピュアラムは、昔ながらの純血を今もなお保っており厳格な基準で生産しています。アイスランドの潮風を受けた草やベリー等を食べてのびのびと放牧にて育ったラム肉は臭みがなく、とても柔らかくて高品質です。

規格：約 100g (1枚入り)

サイズ小さめです

NEW!

山口産 西京はも (冷凍)



瀬戸内海沿岸の恵まれた環境の中、たっぷりとした肉厚で濃厚な味わいに育った西京はもです。大きいもので2mにもなり、硬い小骨が多くおいしく食べるためには骨切りという作業が必要ですが、骨切り済みのためすぐにご使用いただけます。

規格：1kg / パック (約 3枚入り)

エルボリナート・サンカルローネ コーヒー

NEW!



ノヴァツァ地域で作られるサンカルローネブルーチーズの一つ。表皮にコーヒーの粉をまぶした、非常にユニークなチーズ。力強さと僅かなスパイスさを持つブルーチーズ本来の味わいに仕上げるため、カーヴでの最低熟成期間は120日間。

生産地：ピエモンテ州

規格：約 180g

アーモンド NEW! 皮付きロースト

おすすめ!



ダイスカットしたローストアーモンドを糖液でコーティング。砂糖の甘さとアーモンドの風味を有し、砂糖のカリッとした食感を味わえる商品です。

生産地：アメリカ 他

加工国：日本

規格：1kg

OMED 燻 オイル

NEW! ゆず香味オイル

数量限定!



ホヒブランカ、ピクアル、アルベキーナの3種から作ったオリーブオイルです。

生産地：スペイン

規格：250cc

①ゆず ②燻

シーズン到来! 活め海峡サーモン

淡水で2年間大切に育てられ、津軽海峡(大畑沖)の潮流速い荒海で8ヶ月もの間、養殖イケスに移して飼育されています。船上で活め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。

発送はセミドレス (エラ・内臓抜き)

規格：3.0kg ~ 3.5kg (内臓付きの状態時)



ご注文頂いてから
3日後の到着

5-7月 期間限定

NEW! タジャスカオイル



リグーリア州産のタジャスカ品種オリーブを使用したオリーブオイル。酸度は0.5%以下でポリフェノールを多く含みます。口に含むと甘みと微かな苦みを感じられ、まるやかで繊細な味わい。蒸し野菜や生野菜、魚介などとあいます。

生産地：イタリア

規格：250ml

NEW! ポリエル・エ・サンドリ フランボワーズ / 洋梨の ヴィネガー



トレンティーノ地方を代表するワインナリーでつくられたフルーツヴィネガー。特徴はすべてがフルーツ100%で作られていること。果実のダイレクトな香味が感じられる逸品です。

生産地：イタリア

規格：250ml

①洋梨 ②フランボワーズ

Gelati e Sorbetti



ピスタチオのジェラート

規格：1000ml



ソルバット (瀬戸内レモン)

規格：1000ml



ソルバット (大藪みかん)

規格：1000ml



ジャンドウアのジェラート

規格：1000ml



ジェラート (フィオーレ ディ ラツテ)

規格：1000ml



ジェラート (ヨーグルト&アマレーナ)

規格：1000ml



お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351



ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ブォングスト