



ジロール (冷凍) トランプット (冷凍)

NEW!

NEW!



アンズダケ
原産地：ヨーロッパ
規格：1kg/バック



黒ラッパダケ
原産地：ヨーロッパ
規格：1kg/バック

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、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。
規格：約 3kg

※受注発注商品

火曜発注→翌々週月曜入荷

数量限定! 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、形や大きさなどが異なります。
原産地：イタリア

NEW! 天然真鯛だしスープ (冷凍)



漁獲量日本一の鯛をたっぷり使用した、だしスープです。焼いてから炊いた鯛を使っているのが臭みがなく、上品な味わいでどんな料理にも合います。

規格：1L (5倍濃縮)

原材料：鯛だし、しょうゆ、食塩、昆布 (一部に大豆・小麦含む)

直輸入! トリュフスライサー



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。保存用の袋付き。
原産地：イタリア

NEW! ヴェルメンティアーノ 白ワインヴィネガー



サルデーニャの魅力を発信し続ける「サンジュリアーノ」ブランドより、サルデーニャ島を代表する単一品種のワインヴィネガーです。
原産地：イタリア
規格：500ml

要予約! 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

価格は担当にお問い合わせください

トリュフパウダー



スマートトリュフのパウダー調味料。パスタ、リゾット、肉魚料理の仕上げに振り掛けることにより、トリュフの柔らかな風味を与える調味料として最適です。
産地：イタリア 規格：30g

NEW! 鹿 ミンチ肉 (冷凍) **特価!**



兵庫県の山奥で狩猟された鹿を使い、**16mmの粗ミンサーで大きくミンチ**されています。ジビエの濃厚な味が強く感じられるゴロゴロ感を持たせています。

加工地：日本

規格：500g (真空パック)

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：250g

内容量：100g

黒トリュフオイル

内容量：250g

①



国産 猪肉 (冷凍)

春夏には新芽や緑草を食べ、秋には豊かな実りを食べ、肉の風味が大変豊かなものになります。パスタやラグーソースに煮込んでお使いください。

① スネ肉

規格：約 1kg

②



② ほほ肉

規格：約 500 ~ 1.2kg

③ 猪ミンチ (16mmの粗挽き)

規格：500g (真空パック)

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)

冷凍 栗ブローコン (むき山栗)



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。付け合わせや前菜、デザートなどに。

原産地：イタリア

規格：1kg



栗の粉 (冷凍保存)

カスターネア・サティバ種の栗を使用。栗の香りが豊かです。

生産地：カンパーニア州

規格：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。
加工地：日本 (精度 57 度前後)
原材料：イタリア
規格：1kg

渋皮付栗甘露煮



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。
規格：1kg

NOVELLO ワイン

今年も解禁!
詳細は裏面へ →



お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351



ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ブオン Gusto