



パンチェッタコッタ・ドルチェ **NEW!**

塩辛くなりがちなパンチェッタの塩味を抑えたドルチェタイプ。熱を加えることによってうま味の強い脂が溶け出すので薄くスライスして焼きあがったピッツァ、前菜やグリルでお使いください。

産地：イタリア／エミリア・ロマーニャ
規格：約 1kg



シーズン到来！活め海峡サーモン

現地から直送!

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ヶ月間の間、養殖イネ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

毎週金曜日入荷！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味があり、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。

原産地：イタリア・ヴェネト産 **5月下旬終了予定**
規格：約 1kg



※受注発注商品のため在庫確認

ソプレッサ（ニンニク入り）

サラミの女王と謳われるソプレッサ。昔ながらの伝統的な手法に基づき、熟練の職人たちの手によって天然の腸に詰めて紐で縛ります。

規格：約 3kg

美味しいです!



キャビア・レジーナ・アルジェント 低温加熱殺菌（パストライズ）

脂のコクや魚卵の風味も強く、コスパのよいキャビアです。

品種：シベリアチョウザメ
産地：イタリア
内容量：50g



フレンチキャビア

別名レッドキャビアと呼ばれるフレンチキャビア（鱈の卵）。鮮やかなオレンジ色で粒はイクラより少し小さめ。

内容量：90g



サルデッラ風 しらうおの唐辛子漬け

しらうおを塩と唐辛子で漬け込んだカラブリアの伝統的な発酵食品。辛いながらも旨みを感じられます。

生産地：イタリア
規格：170g



透明醤油 **NEW!**

素材の色を極限まで活かし、しょうゆの香りとコクはそのまま残した透明の醤油です。ムースにしたリ、マリネ漬けなど様々な料理にお楽しみいただけます。

規格：100ml



セミドライトマトのオイル漬け

パルマ産トマトを使用した、極めてジューシーな仕上がり。酸味が穏やかで甘みが強く、皮がとても柔らかいセミドライトマトのオイル漬けです。フレッシュトマトの代わりにカプレーゼなどにもお使いいただけます。

原産地：イタリア
規格：780g



山羊のロビオーラ

クセがなく非常に優しい山羊のミルクの香り、また短期熟成のため外皮も柔らかくお召し上がりいただけます。

原産国：イタリア
規格：約 280g



ハンガリー産（チルドフローズン）冷凍 リラックスラビット

数量限定！50羽

規格：約 1.5kg
モツ付き

特価!



スペイン産 冷凍 プーサン（中抜き）

原産国：スペイン
規格：約 450g～550g

※6/1 から値上げ



冷凍 ウズラ（中抜き）

原産国：スペイン
規格：約 400g（2羽入り）



サルトス ➡ カステル・ディ・レゴ ビアンコリッラ

不作のため欠品 代替提案

原産地：イタリア（サルデーニャ島）
規格：500ml



原産地：イタリア（シチリア島）
規格：750ml

ピアノグリッロ ➡ オルシーニ

不作のため欠品 代替提案

原産地：イタリア（シチリア島）
規格：500ml



原産地：イタリア（ラツィオ州）
規格：500ml



お問い合わせ

06-6225-5350

ご注文 FAX

06-6225-5351

ALIMENTARI ITALIANI

有限会社ボン Gusto

過去掲載商品も引き続き販売しております（詳細は担当までご連絡ください）。