

カンパーニア食材カタログ

SELEZIONE DI PRODOTTI TIPICI CAMPANI



リグオーリ社は、そのイタリア語の社名（Liguori Pastificio dal 1820 Spa）が示す通り、1820年にイタリア・グラニャーノでヴィンチェンツォ・リグオーリ氏が創業した、イタリアで最も古いパスタメーカーのひとつです。パスタの製造は世代から世代へと引き継がれ、技術の進歩で生産効率が向上した現在でも、創業当時のパスタ作りにかかる情熱と、伝統的な製法を忘れることなくパスタ作りを行っています。

【リグオーリ社のこだわり】

リグオーリ社はグラニャーノの中でも大きなメーカーのひとつです。6つのラインで1日に264t生産できる能力を備えており、イタリアの主要な小売スーパーのPBブランドのサプライヤーでもあります。しかし、その製造工程は工業製品としての生産性等を優先したものではなく、創業以前から脈々とパスタ職人たちに受け継がれている方法です。

- ・低温長時間乾燥・・・小麦本来の風味と甘みがしっかりと残る
- ・ブロンズダイス使用・・・表面がザラザラするため、ソースや具材との絡みがよい
- ・高品質のセモリナ粉のみを使用（プロテイン含有量14.0%以上、高品質のグルテンを多量に含んでいる）
・・・パスタに強いコシが生まれ、素晴らしい食感になる

【グラニャーノの歴史】

1700年代半ば、パスタはあくまで家庭内で作り、消費されるものでしたが、グラニャーノでは既に市場を見据えた商品としてパスタが作られていました。その理由は、1700年代初頭の出来事にあります。

1700年代初頭、グラニャーノでは繊維業が盛んでしたが、1750年代に繊維を生み出すのに必要な蚕が大量に死んでしまい、その時にリグオーリ社の創業者であるガエターノ・ディ・リグオーリ氏が市に対してパスタ工場設立の許可を申請しました。これが、グラニャーノでの本格的なパスタ製造工場の誕生でした。

そして、ガエターノ・ディ・リグオーリ氏がパスタ産業で大成功を収めるのを見て、他の人々も追随していきました。つまり、その後世界中で知名度を高めたグラニャーノのパスタの始まりは、リグオーリ社であったとも言えるでしょう。

当時、グラニャーノのパスタは天日を利用し、太陽の光と風のみで乾燥が行われていましたが、パスタ産業が成功するや否や、グラニャーノは町の再開発を行いました。天日干しの際に風通しをよくするため、建物の場所や道を整理したのです。行政の後押しも手伝って、パスタ産業はグラニャーノにとって、一躍主要な産業となったのです。



【グラニャーノ I.G.P.】

グラニャーノでは、自分の土地の伝統的なパスタを作ることに人々が誇りを感じています。リグオーリ社にも「パスタは我々の情熱であり、伝統である」という言葉が受け継がれています。そういった歴史、人々の情熱が相まって、パスタとして初のI.G.P.を取得する事が出来ました。そして今では全世界で、イタリアのパスタと言えばグラニャーノと言われるほど、グラニャーノのパスタは有名になったのです。I.G.P.の規定には細かい規定が色々ありますが、その中でも特に重要なポイントが3点あります。

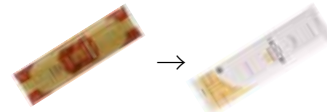
- ① グラニャーノで製造・包装が行われる
- ② ブロンズダイスが使用される
- ③ プロテイン含有量が13%以上である

グラニャーノは人口20,000人ほどの小さな町なので、規定①を満たすだけでも非常に難しいのです。この困難さと希少さがグラニャーノ産パスタの知名度をより高めたと言えるでしょう。

リグオーリ社商品紹介

※ 5 月以降順次パッケージが変更になります

→



リグオーリ

スパゲッティ・ディ・グラニャーノ 1.45mm (No.116)

Liguori - Spaghetti di Gragnano I.G.P. No.116

032055

内容量 500g × 30袋

やや細めでありながら、アルデンテがしっかり感じられます。



リグオーリ

スパゲッティ・ディ・グラニャーノ 1.75mm (No.118)

Liguori - Spaghetti di Gragnano I.G.P. No.118

032057

内容量 500g × 30袋

幅広く使用できる 1.75mm。良質の小麦の風味を活かして様々なソースに合わせていただけます。



リグオーリ

スパゲッティ・ディ・グラニャーノ 1.9mm (No.119)

Liguori - Spaghetti di Gragnano I.G.P. No.119

032059

内容量 500g × 30袋

伝統と経験に現代の品質管理が加わってきた、しっかりしたアルデンテの食感を持つスパゲッティ。厳選されたデュラム小麦のセモリナを使用し、ソースとの相性がよいザラザラのパスタの表面が特徴です。



リグオーリ

スパゲッティ 1.7mm 有機

Liguori - Spaghetti BIO

032077

内容量 500g × 30袋

スタンダードな太さのスパゲッティ。ソースを問わず、幅広くご使用いただけます。



リグオーリ

スパゲッティーニ・ブロンズ (No.107)

Liguori - Spaghettoni No.107

032250

内容量 500g × 12袋

通常よりもさらに低温でじっくりと時間をかけて乾燥させるため、小麦の風味が生きています。直径 2.3mm と太めのスパゲッティーニは伝統的なスパゲッティ・ディ・グラニャーノに近い形。魚介のソースやトマトソースと合わせて。



リグオーリ

シャラティエッリ・ブロンズ (No.150)

Liguori - Scialatielli No.150

032150

内容量 500g × 12袋

シャラティエッリはカンパーニア州、特にアマルフィ周辺の典型的なパスタ。不揃いな形とモチモチとした食感で、魚介のソースとよく合います。

NEW !!



リグオーリ

トロフィエ・ブロンズ (No.151)

Liguori - Trofie No.151

032151

内容量 500g × 12袋

ねじった形が特徴的なショートパスタ、トロフィエ。魚介のラゲーなどと合わせるとカンパーニアらしい一皿ができあがります。



リグオーリ

パッケリ・ブロンズ (No.160)

Liguori - Paccheri No.160

032152

内容量 500g × 12袋

パッケリとは、「平手打ち」という意味。ナポリ地方の特大パスタです。

新ブランドのインセルボから、希少なトマトを使った加工品を新発売します。

カンパーニア州の伝統的なトマト品種であるピエンノロ種とコルバーラ種を、昔ながらの方法で加工した瓶詰です。

【ピエンノロ種】

ナポリから見てほぼ東の方角に、ヴェスヴィオ山という山があります。風光明媚なナポリ湾の象徴として、またポンペイ遺跡を溶岩と火山灰で飲みこんだ山としても非常に有名です。この山の山麓で造られているトマトがピエンノロです。正式名称は『Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P.』。その名の通り D.O.P.(原産地呼称)の認証を受けているトマトであり、スローフード協会のプレシーディオにも指定されています。

形は丸みを帯び少し縦長、先端部が尖がっているのが特徴で、写真のように房状にまとめて日陰で干しておくことが可能です。これはもともとピエンノロが厚く丈夫な皮を持ち、梗から実が落ちにくい特徴を持っており、同時にヴェスヴィオ山麓の火山性土壌からもたらされる酸や糖度、その他の成分のバランスが保存に特に適しているためです。その歴史は古く、今から約 160 年前の 1858 年に Bruni という学者が書いた『ナポリ周辺の野菜とその栽培 (Degli ortaggi e loro coltivazione presso la città di Napoli)』という本の中に、『紐に吊るしつけて風通しのよい日陰に置いておくこと春までおいしく食べることができる』という記述があります。1800 年頃にはまだトマト缶は存在しておらずトマトと言うと夏から秋の食べ物でしたが、このヴェスヴィオのピエンノロトマトは、軒先に吊るしておいたまま冬を越してもフレッシュなまま食べることのできる、珍しいトマトだったのです。

インセルボの原料として使われているピエンノロは標高 260m の畑で収穫されており、溶岩を含む火山性土壌のためミネラルが豊富で、他の土地にはない味わいになります。



【コルバーラ種】

左の地図の赤い点がコルバーラと呼ばれる場所です。ナポリからナポリ湾を挟んで下にあるのがソレント半島。そのソレント半島の付け根の山はモンティ・ラッターリと呼ばれる山です。コルバーラ地区はこのモンティ・ラッターリの裾野にあります。

土壌はヴェスヴィオの噴火の影響による火山性土壌で栄養価に富んでおり、1.5～2m の地中に火山礫の層があることで、水はけがよく適度な水源を保つ土地です。気候も風に恵まれ、北西からの冷たいマエストラレ、南からのシロッコ、南西からのリベッチョが絶えず吹くような場所です。

コルバーラ種は、コルバーラ地区を中心にカンパーニア州のみで作られるトマトで、風味、旨みが強くやわらかい酸味があるのが特徴です。実はダッテリーニより少し大きく、ひょうたん型をしています。

4 月～5 月頃に苗付けをしますが、花が一斉ではなく、段階的に咲いていく特徴があります。従って実がつくのも段階的、収穫時期にも色づいたものから順に収穫をするということは何度も繰り返します。8 月頭から 10 月頃まで収穫をしますが、言い伝えでは、クリスマス頃まで収穫を待つトマトが畑にあった、という話もあるほどです。

近年は、需要が増えたため平地でも栽培する農家がありますが、味や特徴は斜面のものより劣るため、伝統的なエリアで栽培されているものが珍重されています。

【昔ながらの製法】

スキアッチャータ (schiacciata) とは押しつぶされた、の意。瓶にトマトを皮付きのまま入れ、木の棒で潰すことを 3 回程度繰り返し満量まで入れ、蓋を締めて殺菌します。殺菌工程以外はすべて手作業で行われており、昔から家庭でトマトを保存するために使われていた製法をそのまま再現しています。

通常のトマト缶はトマトジュースで最終製品のブリックスを調整しますが、ピエンノロ、コルバーラの場合は原料トマトのブリックスが高いため、ジュースで調整する必要がないのも特徴の一つです。



インセルボ商品紹介



NEW !!

業務用

インセルボ

業務用 スキアッチャータ・ディ・ポモドリーノ・
デル・ピエンノロ・デル・ヴェスヴィオ

"Inserbo" Schiacciata di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.

002060 内容量 950g × 6本

002260 内容量 350g × 12本

古くからヴェスヴィオ山麓の限られたエリアで栽培されてきた伝統的なトマト品種であるピエンノロ種。そのピエンノロトマトを瓶に詰め、木の棒で潰す昔ながらの製法で作られたスキアッチャータ（「潰された」の意）の瓶詰めです。



NEW !!

業務用

インセルボ

業務用 スキアッチャータ・ディ・ポモドリーニ・
ディ・コルバーラ

"Inserbo" Schiacciata di Pomodorini di Corbara

002061 内容量 950g × 6本

002261 内容量 350g × 12本

コルバーラ種はソレント半島のラッターリ山脈で栽培される、ひょうたん型をしたトマトの品種です。手摘みで収穫したコルバーラ種を瓶に詰め、木の棒で潰したスキアッチャータは、フレッシュな味わいを感じられます。



NEW !!

業務用

インセルボ

業務用 ポモドリーニ・ディ・コルバーラ

"Inserbo" Pomodorini di Corbara in Succo di Pomodorini di Corbara

002265 内容量 520g × 12本

果肉分が多く水分が少ないコルバーラ種は、ソースに適していると言われています。そのコルバーラ種のトマトを同じくコルバーラ種から作られるジュースに漬けました。



コルバーラの生産者ドメニコさんとジュゼッペさん

オルキデア社

オルキデア社は、1900年にナポリのポルタ・ノラーナ市場でチーズの流通及び販売をはじめて以来、100年以上乳製品の流通に携わる家族経営の企業です。

創業当初は販売だけをしていましたが、1950年代に良質なミルクの産地であるフロジノーネに最初の工場を設立し生産を始め、1960年にナポリのサンタ・アナスタジアに現在の工場を設立しました。

高品質なチーズ作りの秘訣である新鮮なミルク選びにこだわり、レストラン、ピッツァ職人、舌の肥えた一般消費者にこよなく愛されています。また、ナポリピッツァ職人協会（APN:Associazione Pizzaiuoli Napoletani）のスポンサーでもあります。ロゴの蘭（オルキデア）のデザインは、創業時から大切にしてきた「本物であること・フレッシュさ・繊細な味」を表し、オーダーメイドのチーズ作りを表現しています。



【フィオール・ディ・ラッテ】

水牛の乳を原料として作られるモッツアレッラがモッツアレッラ・ディ・ブファラ、牛乳を原料とするものがモッツアレッラ・ディ・ヴァッカ、またはフィオール・ディ・ラッテと呼ばれています。

フィオール・ディ・ラッテとは乳の花、という意味です。



【オルキデア社製品使用店舗（カンパーニア）】

カンパーニア州内でオルキデア社の製品を使用している店舗の一部をご紹介します。

■ピッツェリア

ピッツェリア・ダ・ガエターノ マサルドーナ
(イスキア) (ナポリ)



ピッツェリア・ダ・ウンベルト ピッツェリア・フラテッリ・ラ・ブッファラ
(ナポリ) (イスキア)



■レストランテ

レストランテ・ア・フェネステッラ レストランテ・ジャルディーノ・エデン トラットリア・ダ・ネンネッラ レストランテ・ロジエッロ
(ナポリ) (イスキア) (ナポリ) (ナポリ)



■バール

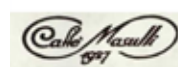
カリゼー グラン・カフェ・チンミーノ カップフェ・マスツリ バール・レストランテ・ココ
(イスキア) (ナポリ) (ソンマ・ヴェズヴィアーナ) (イスキア)



グラン・カフェ・チンミーノ



カップフェ・マスツリ



バール・レストランテ・ココ



オルキデア社商品紹介

NEW !!



オルキデア

冷凍フィオール・ディ・ラッテ

Orchidea - Fior di Latte Surgelato

005400 内容量 1kg × 10個

ピッツァ、カブレゼなど、トマトとの相性がよいフィオール・ディ・ラッテです。固さ、水分、脂肪分のバランスが非常によく、本場ナポリのピッツァ職人の間では薪窯、電気窯、どちらでも使いやすいと言われています。

NEW !!



オルキデア

冷凍モッツアレッラ・ディ・ブファラ

Orchidea - Mozzarella di Bufala Surgelata

017467 内容量 250g (50g × 5個) × 10個

1パックに、使い勝手のよい50gサイズのモッツアレッラ・ディ・ブファラが5つ入っています。牛乳のモッツアレッラよりもカルシウムが豊富で、高たんぱく質、低コレステロール。フレッシュでやわらかく、弾力性があります。マイルドな味の中にわずかに酸味を感じ、しっかりとした食感とやわらかな舌触りが特徴です。

キンボ社

エスプレッソ発祥の地と言われる南イタリア・ナポリを代表するキンボ社。

「ナポリ伝統の味を、コーヒーを愛する全ての人達に提供すること」をビジョンとして掲げ、真のナポリコーヒーを生み出しています。濃厚でコクが強く芳しいアロマを放つキンボ社のコーヒーは 50 年以上の間、世界中のコーヒー愛好家から熱狂的な支持を受けています。



【キンボ社の歴史】

1940 年に、カフェ & パン屋「ルビーノ」がナポリのアレーナ・アッラ・サニタ通りに開店しました。後にキンボの創設者となるルビーノ兄弟は父親が経営するカフェの仕事を手伝い始め、ここで彼らの才能が開花しました。ルビーノ兄弟の淹れるコーヒーを求めて、近所の人々はもちろんのこと、遠くからも沢山の人がカフェに足を運び、彼らの評判は、まるでドリップコーヒーのようにゆっくり且つ、確実に広まっていったのです。



1963 年にルビーノ兄弟は会社を設立し、バキュームパック缶という革新的な包装形態をいち早く取り入れました。そして、世界中どこにいても真のナポリコーヒーが楽しめるようになりました。この功績により、1963 年にはキンボ社はヨーロッパで最も重要なコーヒーブランドとして位置づけられるようになり、イタリアに留まらず、世界的でその名を知られるようになりました。

1994 年にキンボ社はイタリアの小売におけるコーヒー市場第 2 位になるまで成長し、現在もその地位を保っています。また輸出国も 50 カ国以上になりました。この驚くべき成長は、キンボ社の真のナポリコーヒーへの情熱、品質へのこだわりに加え、生産工場やマーケティング活動への積極的な投資が生み出したものです。高品質な伝統のナポリコーヒーを世界の消費者に届けるために、今日も情熱を燃やし続けています。

【キンボ社のこだわり】



■最高級品質の豆

キンボ社は世界中のコーヒー豆生産者と直接コミュニケーションを取り、長い時間をかけて関係を築いてきました。その中で、心から信頼出来る農家からのみコーヒー豆を仕入れています。実際に豆を仕入れるのはキンボ社の子会社で、世界で最もコーヒー生産量の多い、ブラジルとベトナムに拠点を持つインテルコム社が行っています。実は、ナポリのほとんどのコーヒーメーカーはこの会社からコーヒー豆を仕入れているのですが、キンボ社はインテルコム社が輸入する生豆を事前に社内のラボで品質確認を行い、その中でも最も高品質な豆を選別して使用しています。

■最先端の工場

ナポリのメリットにある専用の管理倉庫ではコンピューター制御された適切な管理によって、各国から来た生豆とロースト・ブレンドを行い商品となったコーヒーを管理しており、年間 23,000t の豆がこの倉庫で一元管理されています。キンボ社の工場には毎日 100 ~ 150t の生豆がノーラから送られてきて、再度工場で品質をチェックされ、ロースト・ブレンドへと進みます。最新鋭の工場には、科学的な品質検査や最適なブレンドを行うラボラトリーや、バリスタ育成などを行うトレーニングセンターが設置されています。



■卓越したロースト・ブレンド技術

コンピューター制御された 5 台の最新鋭の焙煎機によって、生豆ごとに最適にローストされ、その後エイジング、ブレンドし、包装されます。キンボ社は真のナポリコーヒーを作るため、17 種類の生豆から最適なブレンドを行い、商品ごとの奥深い味わいや余韻を再現します。これらの技術は 50 年以上にも及ぶ膨大な経験と技術によって再現されたもので、キンボ社が真のナポリコーヒーと言える所以です。

キンボ社商品紹介



キンボ

エスプレッソ豆 トップフレーバー

Kimbo - Caffè in Grani Top Flavour

003000 内容量 1000g × 6袋

アラビカ 100% です。上品で豊かな酸味と甘み、程よいコクのバランスがよく、心地よいアーモンドの余韻をお楽しみください。



キンボ

エスプレッソ豆 プレステージ

Kimbo - Caffè in Grani Prestige

003001 内容量 1000g × 6袋

複数のアラビカ種の絶妙なブレンドにより、ほんのりとした甘さとバランスのとれた酸味の中に、華やかな香りやスパイスやヘーゼルナッツのアクセントが感じられ、豊かな余韻があります。



キンボ

エスプレッソ豆 プレミアム

Kimbo - Caffè in Grani Premium

003002 内容量 1000g × 6袋

濃厚でコクがあり、豊かで様々なアロマが渾然一体に感じられるナポリ伝統のエスプレッソです。真のナポリエスプレッソ愛好家に捧げられる逸品です。



キンボ

エスプレッソ豆 エキストラクリーム

Kimbo - Caffè in Grani Extra Cream

003003 内容量 1000g × 6袋

甘さと酸味のバランスが絶妙で、親しみやすい味なので、幅広い方にお楽しみいただけます。しっかりとしたクレマと深いコクはまさに芸術です。





キンボ

エスプレッソ粉 ゴールド

Kimbo - Caffè Macinato Aroma Gold 100% Arabica

003110 内容量 250g × 10袋

中南米の高知からの最高級アラビカ豆のみで作る特別ブレンドです。完璧な焙煎により上品なチョコレートやバランスのとれた酸味と甘みによる心地よい後味をお楽しみください。



キンボ

エスプレッソ粉 ナポレターノ

Kimbo - Caffè Macinato Espresso Napoletano

003111 内容量 250g × 10袋

濃厚でフルボディのコクある味わいは、まさにナポリ伝統のエスプレッソです。芳しいアロマからは豊かなチョコレートの風味を感じられます。



キンボ

エスプレッソ粉 インテンソ

Kimbo - Caffè Macinato Aroma Intenso

003112 内容量 250g × 10袋

甘さの中にスパイスのアクセントがあり、強めのコーヒーがお好きな方にはぴったりです。ココア風味のアロマをお楽しみいただけます。



キンボ

エスプレッソ粉 デカフェ

Kimbo - Caffè Decaffeinato Macinato

003113 内容量 250g × 10袋

カフェインの量を抑えた「デカフェ」は、高度なカフェイン抽出プロセスにより、エスプレッソの持つクリーミーで香り立つアロマや余韻を損ないません。ドライフルーツ等の豊かなアロマをお楽しみください。



カフェフレッド (アイスコーヒー)

Caffè Freddo

003300 内容量 1L × 12パック

キンボの豆を原料とし、本物のエスプレッソと同じく9気圧で加圧抽出されたカフェフレッド (アイスコーヒー) です。世界中のコーヒー愛好家から「真のナポリコーヒー」として支持されているキンボならではの濃厚な味わいを、アイスコーヒーでもお楽しみいただけます。(国内加工)



その他商品紹介

トマト — POMODORI



モンテベッロ

ダッテリーニ

"Montebello" Pomodorini Datterini Pelati

002207

内容量 400g × 24缶

南イタリア産ダッテリーニ種トマトの皮をむき、トマトジュースと一緒に缶詰にしました。濃厚な甘みと穏やかな酸味が特徴のダッテリーニトマトは、シンプルなトマトソースの味もワンランクアップさせてくれます。



NEW !!

“ナポリミア”グランマエストロ

ダイストマト (ティーポ・ルンゴ)

"Napoli Mia" Gran Maestro Polpa di Pomodoro Lungo

002032

内容量 2.55kg × 6缶

海と海水湖にはさまれた一帯にトマト畑が広がる南イタリア・プーリア州レーシナは、潮風の影響で土中に含まれる塩分とミネラル分が多く、甘いトマトが育つエリアとして知られています。そのレーシナ周辺で収穫された長型トマトをカットし、食塩でシンプルに味付けしました。トマトの甘みが際立ったフレッシュな味わいは、そのままピッツァソースなどにご活用いただけます。

チーズ — FORMAGGIO



ダル・モリーゼ

冷凍モッツアレッタ・ブロック

Dal Molise - Mozzarella Surgelata

005479

内容量 1kg × 12個

モリーゼ州で製造されるダル・モリーゼの冷凍モッツアレッタはモリーゼ出身のプロ職人の元で製造されています。解凍してそのままお召し上がりいただくのはもちろん、やわらかく伸びがよいので、ピッツァやカルツォーネ、グラタンなどの加熱調理にも最適です。



ダル・モリーゼ

冷凍ブルラータ

Dal Molise - Burrata Surgelata

005469

内容量 200g × 10個

一つ一つ職人の手作業によりクリームを牛乳のモッツアレッタの袋に詰めたこだわりのブルラータです。そのままお召し上がりいただき、チーズとクリームの濃厚なハーモニーをお楽しみいただいても、塩コショウと一緒にサラダに合わせてもお楽しみいただけます。



NEW !!

ダル・モリーゼ

冷凍ブルラティーナ

Dal Molise - Burratina Surgelata

005480

内容量 250g (125g × 2個) × 10個

ブルラータよりも一回り小さく作られているブルラティーナ。一つ一つ職人の手作業によりクリームを牛乳のモッツアレッタの袋の中に詰めたこだわりのブルラータです。そのままお召し上がりいただきチーズとクリームの濃厚なハーモニーをお楽しみいただいても、塩コショウと一緒にサラダに合わせてもお楽しみいただけます。



小麦粉 — FARINA

真のナポリピッツァ協会認定



ポルセッリ

クラッシカ

Polselli - "Classica" Farina di Grano Tenero Tipo "00"

005257 内容量 1kg × 10袋

005255 内容量 25kg × 1袋

イタリア国内外の厳選された小麦を、小麦独自の味わいと性質を壊さず製粉した最高品質のピッツァ用小麦粉です。ナポリ風ピッツァに最適で、他の粉を配合することなく単体で仕上がるのが特徴。ふっくらとした本格的なピッツァをお楽しみいただけます。



ポルセッリ

ヴィヴァーチェ

Polselli - "Vivace" Farina di Grano Tenero Tipo "00"

005256 内容量 25kg × 1袋

高い弾力性を持ち、スタンダードのイタリアンピッツァにも、薄くてクリスピーなピッツァ生地にも最適です。高品質の小麦粉が、伸ばしやすい生地を生み出します。



NEW !!

ポルセッリ

ジャッラ

Polselli - "Gialla" Farina di Grano Tenero Tipo "00"

005258 内容量 25kg × 1袋

小麦粉タイプ "00" のパン製造にも適した小麦粉です。パンならフランスパンやロゼッタ等のハードタイプがおすすめですが、発酵や焼成によって様々なタイプのパンを作ることができ非常に汎用性が高い商品です。



ヴィジェーヴァノ

オーロ・ディ・マチナ0

Molino di Vigevano - "Oro di Macina" Tramonti per Pizza Tipo "0"

005234 内容量 10kg × 1袋

“黄金の挽き臼”という意味の“オーロ・ディ・マチナ”。厳選した高品質のカナダ産およびヨーロッパ産小麦を使用。高級小麦粉の専門メーカーが誇る、スペシャリストのための高品質小麦粉です。



モンテフィオーレ

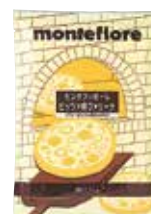
ファリーナ・ディ・セモラ

"Montefiore" Farina di Semola

005273 内容量 1kg × 12袋

005271 内容量 3kg × 5袋

もちもちの食感が特徴の生パスタはもちろん、ピザ生地やパン生地に加えたり、フリットの衣にしたり、ドルチェに使ったり、と工夫次第でさまざまなお料理にお使いいただけます。



モンテフィオーレ

ピッツァ・ファリーナ

"Montefiore" Farina per Pizza

005216 内容量 1kg × 10袋

005230 内容量 10kg × 1袋

本格的なピッツァづくりに最適な配合をしたピッツァ用のミックス粉です。外はパリッと中はふっくらと焼き上がります。(国産品)

ピッツァ生地 — PIZZA



モンテフィオーレ

冷凍ピッツァ・バーゼ 19cm

"Montefiore" Base Pizza Surgelata

017332 内容量 540g (108g × 5 枚) × 8袋

ヴィジェーヴァノ社のオーロ・ディ・マチナを配合した、焼成済みの冷凍ピザ生地。本場イタリアのピッツァの風味を持つ本格派です。取り扱いが簡単で様々なメニューに対応可能です。



モンテフィオーレ

冷凍ピッツァ・バーゼ 29cm

"Montefiore" Base Pizza Surgelata

017331 内容量 1350g (270g × 5 枚) × 4袋

ヴィジェーヴァノ社のオーロ・ディ・マチナを配合した、焼成済みの冷凍ピザ生地。本場イタリアのピッツァの風味を持つ本格派です。取り扱いが簡単で様々なメニューに対応可能です。



フォルネリーア・メディテッラーネア

バーゼ・ビアンカ

"Forneria Mediterranea" Base Bianca Surgelata

017307 内容量約 800g (約 200g × 4 枚) × 4袋

エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルと塩のみを使用したシンプルなピザ生地。手伸ばして石板で焼きあげます。※直径約 27cm



モンテフィオーレ

冷凍ピザ生地

"Montefiore" Impasto Surgelato per Pizza

017322 内容量 3840g (160g × 24 玉) × 3袋 (1 袋 × 3 合)

017321 内容量 4800g (200g × 24 玉) × 2袋 (1 袋 × 2 合)

ピッツァの本場イタリアから輸入したヴィジェーヴァノ社の小麦粉オーロ・ディ・マチナに、相性のよい小麦粉をミックスしました。小麦粉本来の旨みと自然な甘さを活かした生地本来のおいしさと、軽めの食感が特徴です。(国内加工)



冷凍ピザ生地

Impasto Surgelato per Pizza

017927 内容量 4320g (180g × 24 玉) × 2袋 (1 袋 × 2 合)

ポルセッリ社のクラッシカを 50% 使用し、国内で製粉した小麦粉とバランスよく配合しました。小麦の風味とナポリピッツァのふくら感が味わえます。



サラミ — SALAMI



モントルシ

サラミ・ナポリ

Montorsi - Salame tipo Napoli

005584

内容量約 1.8kg × 1個 (不定貫)

黒こしょうのきいたスパイシーなサラミです。前菜の盛り合わせや、ピッツァ、パニーノの具としてご利用いただけます。



業務用

業務用 冷凍サラミ・ナポリ・スライスパック

Salame Napoli Affettato Surgelato

005643

内容量 100g × 10パック

やや粗めに挽き、黒コショウを効かせたスパイシーなサラミです。サラミミラノと同じくイタリアではたいへんポピュラーなサラミです。

調味料 — CONDIMENTI, SALE



ソサルト

“モティア” サーレ・インテグラーレ・グロッソ (粗粒)

Sosalt - "Mothia" Sale Marino di Trapani, Integrale Grosso

005239

内容量 1kg × 12箱

インテグラーレ＝無精製、天日で干し上げただけの天然海塩です。粗粒（グロッソ）タイプは、パスタや野菜を茹でるとき、スープや燻製の下準備用などに最適です。



ソサルト

“モティア” サーレ・インテグラーレ・フィーノ (細粒)

Sosalt - "Mothia" Sale Marino di Trapani, Integrale Fino

005238

内容量 1kg × 12箱

「モティア」はトラパニとマルサラの間に浮かぶ小さな島の名前。インテグラーレ＝無精製、天日で干し上げただけの天然海塩です。フィーノは細粒タイプ。幅広くご使用いただけます。



業務用

バリストレーリ・ジローラモ

業務用 コラトゥーラ・ディ・アリーチ (イワシの魚醤)

Balistreri Girolamo - Colatura di Alici

017106

内容量 100ml × 12本

直訳するとイワシの濾過物（コラトゥーラ（＝濾過物）・ディ・アリーチ（＝イワシ））。古くから漁師の家に代々受け継がれているレシピに基づいて作られたイワシの魚醤です。



モンテベッロ

アツラ・ガラム

"Montebello" Condimento alla Garum

017153

内容量 300ml × 6本

古代ローマ時代には代表的な旨み調味料として使われていたガラム。カタクチイワシと塩を交互に重ね、塩蔵熟成させてつくる歴史ある魚醤です。醤油の代わりに使用すれば、こくのある味わいに。アンチョビと一緒に使うのもおすすめ！

野菜 — VERDURE



NEW !!

パーレン

冷凍フリリエッリ・キューブ

Rolli - "Paren" Friarielli a Cubetti Surgelati

017934

内容量 1kg × 10袋

南イタリア、特にナポリ周辺で親しまれている野菜、フリリエッリをキューブ状に成型しました。サルシッチャと組み合わせたり、ピッツアの具材としてご活用いただけます。



パーレン

冷凍チーマ・ディ・ラーパ・キューブ

Rolli - "Paren" Cime di Rapa a Cubetti Surgelate

017933

内容量 1kg × 10袋

南イタリア、プーリア州の代表的な野菜であるチーマ・ディ・ラーパをキューブ状に成型しました。特にオレッキエッタと合わせた一皿はこの地方を代表するパスタ料理です。



ポジリポ

チェチ（ひよこ豆）水煮

"Posillipo" Ceci Lessati

005085

内容量 400g × 24缶

下ごしらえの手間を省き、すぐに使える水煮にしました。ミネストローネなどのスープ、パスタやサラダの具材として。カレーに入れてヘルシーに。幅広くお使いいただけます。



ポジリポ

カンネッリーニ（白いんげん豆）水煮

"Posillipo" Fagioli Cannellini Lessati

005086

内容量 400g × 24缶

塩のみで味つけた、素朴な味わいの白いんげん豆の水煮です。サラダやスープ、キッシュなど、アイディア次第で様々なお料理にお使いいただけます。



ポジリポ

レンティッキエ（レンズ豆）水煮

"Posillipo" Lenticchie Lessate

005087

内容量 400g × 24缶

レンズ豆はイタリアで最も古い歴史を持つ豆のひとつ。縁起のいい食材として、大晦日の食卓にも上ります。塩のみで味つけた自然な味わいで、サラダやスープ、肉料理のつけ合わせなど、幅広くお使いいただけます。



ポジリポ

ボルロッチェ（うずら豆）水煮

"Posillipo" Fagioli Borlotti

005089

内容量 400g × 24缶

表面の斑点が特徴的なうずら豆の水煮です。塩のみで味つけた自然な味わいと独特な歯ごたえを活かし、サラダやスープ、トマトソースの具材として、幅広いお料理にお使いいただけます。



ポジリポ

ファジヨリー・ロッシ・キドニー（赤いんげん豆）水煮

"Posillipo" Fagioli Rossi Kidney

005090

内容量 400g × 24缶

レッドキドニービーンズとして知られる赤いんげん豆を水煮にしました。
豆の素朴な旨みを活かし、サラダや煮込みの具材などにご活用ください。



■モンテ物産 営業本部 東京支店

東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル
TEL:03-5466-4510 FAX:03-5466-4509

札幌支店

札幌市中央区北 1 条西 3 丁目 3 番 22 号
STV 時計台通ビル
TEL:011-207-5070 FAX:011-207-5073

名古屋支店

愛知県名古屋市中区錦 3 丁目 25 番 11 号
日生村瀬ビル
TEL:052-962-9411 FAX:052-962-9416

広島支店

広島県広島市中区紙屋町 1 丁目 1 番 17 号
広島ミッドタウンビル
TEL:082-249-7490 FAX:082-249-7493

仙台支店

宮城県仙台市青葉区本町 2 丁目 9 番 7 号
仙台 YF ビル
TEL:022-211-9144 FAX:022-211-9146

大阪支店

大阪府中央区北浜 3 丁目 1 番 18 号
島ビル
TEL:06-6209-0506 FAX:06-6209-0531

福岡支店

福岡県福岡市博多区博多駅前東 2 丁目 10 番 35 号
博多プライムイースト
TEL:092-451-8383 FAX:092-451-8393