

創業 100 年を超える老舗パスタメーカー ラ・モリサーナ社 グルテンフリーパスタ 3 種類 発売

モンテ物産株式会社(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：横江博和)は、ラ・モリサーナ社よりグルテンフリーパスタ 3 種類の取り扱いを開始いたします。

ラ・モリサーナ社は、2012 年に創業 100 年を迎えた伝統あるパスタメーカーです。このたび、同社のラインナップに、小麦アレルギーの方々にも、しっかりとしたパスタらしいアルデンテを安心してお楽しみいただける、グルテンフリーパスタ（スパゲッティタイプ）、グルテンフリー・ペンネ・リガーテ、グルテンフリー・フジッリの 3 種類が加わりました。

■ 美味しいグルテンフリー & アレルゲンフリー！



(左) ラ・モリサーナ グルテンフリーパスタ（スパゲッティタイプ） 1.9 mm (No.15)

(中央) ラ・モリサーナ グルテンフリー ペンネ・リガーテ (No.20)

(右) ラ・モリサーナ グルテンフリー フジッリ(No.28)

グルテンフリーとは

グルテンとは、小麦粉などに含まれる、グルテニンとグリアジンという2種類のタンパク質が混ぜ合わさってできたもので、グルテンフリーとは、このグルテンを含む食品を摂らない食生活のことを指します。

もともとは、小麦粉製品でアレルギー反応が出る方や、グルテンを消化しにくい体質の方向けの食事療法の一つでしたが、近年、海外セレブや著名なスポーツ選手がグルテンフリーの食生活を公言し、一般にも浸透してきました。

味わい&色調

玄米をたっぷり使用し、小麦粉を使用していないにも関わらず、黄金色でパスタのしっかりとした歯ごたえを感じられます。キヌアを配合することにより、しっかりとした味わいに仕上がります。

グルテンフリーパスタ専用の配合

しっかりとしたアルデンテを実現するために、玄米、キヌア、コーンなどをバランスよくミックスしたグルテンフリーパスタ専用レシピを開発いたしました。小麦アレルギーの方々も安心してお召し上がりいただけます。

(原料構成：玄米 34.5%、イエローコーン 30%、ホワイトコーン 15%、米 10%、タピオカ澱粉 7%)

【商品概要】

商品コード	商品名	内容量	賞味期限	原材料
35005	ラ・モリサーナ グルテンフリーパスタ 1.9mm(No.15)	400g	36ヶ月	玄米、イエローコーン、ホワイトコーン、米、タピオカ澱粉、キヌア、乳化剤
35181	ラ・モリサーナ グルテンフリー ペンネ・リガーテ (No.20)	400g		
35182	ラ・モリサーナ グルテンフリーフジツリ(No.28)	400g		

モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977 年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリアの味を日本にお届けしています。

ホームページ：<https://www.montebussan.co.jp/> Facebook：<https://www.facebook.com/montebussan/>

■ 商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル 0120-348-566(土・日・祝を除く 9:00~12:00、13:00~17:30)

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル