

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
惣菜 	<p><b>インサラータ ルツサ</b></p> <p>ピーズのピンク色が鮮やかなピエモンテ風ポテトサラダ。前菜の盛り合わせに使用するとひととき存在感を発揮します。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	500g	4P
惣菜 	<p><b>ジャルディニエラ</b></p> <p>パプリカ・にんじん・きゅうり・大根・みょうがを使用したしっかり食感のハーブが香るピクルス。(季節により内容が変わることがあります)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	1,000g	2P
惣菜 	<p><b>カポナータ</b></p> <p>なす・たまねぎ・かぼちゃ・ズッキーニを揚げてトマトソースで煮込んだシチリア郷土料理。(季節により内容が変わることがあります)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	解凍・盛付け	500g	4P
惣菜 	<p><b>フンギ マリナーティ</b></p> <p>エリンギ・しいたけ・舞茸・しめじをローズマリーとレモンでマリネしたお惣菜。ピッツァやパスタ等様々な用途に使用できます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・盛付け	500g	4P
惣菜 	<p><b>サルディーナ</b></p> <p>ハーブが香る自家製オイルサーディン。中羽～大羽いわし使用。単品でも、崩してパスタやピッツァにも使用できます。(季節により大きさが変わります)</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・盛付け	500g	4P
惣菜 	<p><b>ペスチェ イン サオール</b></p> <p>揚げた鯖をピネガーで和え、たっぷりのたまねぎで煮込んだヴェネツィア風南蛮漬。松の実とレーズンがアクセント。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・盛付け	500g	4P
惣菜 	<p><b>サルモーネ</b></p> <p>サーモン1尾を3枚において燻したスモークサーモン。パスタやピッツァ、ブルスケッタ、サラダ等様々な用途に使えます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・スライス・盛付け	600g (不定貫)	3P
惣菜 	<p><b>カキのアフミカート</b></p> <p>数種類のソミュール液に漬け込んでスモークしたカキ。そのままアンティパストとしても、またパスタやリゾットにも活用できます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・盛付け	500g	1P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P内容量	最低受注数
惣菜 	<b>ペペローニ</b> 焼いて甘みを出した赤と黄色のパプリカ。別売のアンチョビソースをかければピエモンテ発祥のバーニャカウダに。 <b>冷凍</b>	解凍・スライス・盛付け	600g (不定貫)	2P
惣菜 	<b>レバーペースト</b> 鶏のレバーペースト。バゲットにのせてブラックペッパーをふればブルスケッタに。 <b>冷凍</b>	解凍・盛付け	500g	1P
惣菜 	<b>バッカラ マンテカート</b> ヴェネツィア郷土料理の鱈のミルクペースト。バゲットにのせればブルスケッタに、衣をつけて揚げればクロケッタに。 <b>冷凍</b>	解凍・盛付け	500g	4P
惣菜 	<b>フリコ</b> 外はカリッと中はほくほくのじゃがいもとモッツアレラのお好み焼き。イタリア北部フリウリ地方の郷土料理。レンジアップして焼くだけ。 <b>冷凍</b>	レンジ・グリル	150g×8 個	2P
惣菜 	<b>インツィミーノ</b> 磯の香りがたっぷり効いたイカと青菜の軽いマトソース煮。ヴェネト州郷土料理。和えてパスタにも。 <b>冷凍</b>	解凍・盛付け	500g×4P	2P
惣菜 	<b>ラロックの大粒オリーブ</b> シチリア産のみずみずしい種あり大粒グリーンオリーブ。これまでのオリーブのイメージが変わるほどジューシー。 <b>冷蔵</b>	盛付け	約80個	2P
惣菜 	<b>イイダコのとマト煮</b> 使いやすい適度な大きさのイイダコを香味野菜とマトソースで煮込みました。 <b>冷凍</b>	解凍・盛付け	500g (不定貫)	4P
肉惣菜 	<b>パテドカンパーニュ</b> 田舎風お肉のパテ。野菜やハーブとともに肉の旨みを詰め込んだワインにぴったりのフレンチの定番。 <b>冷凍</b>	解凍・盛付け	約750g (不定貫)	2P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
肉惣菜	<p><b>ポルペッテとキャベツの煮込み</b></p> <p>トスカーナのマンマ直伝 フワフワ肉団子とキャベツのトマトソース煮。崩してショートパスタと和えてもOK。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	170g	10P
肉惣菜	<p><b>トリッパ</b></p> <p>アカセン・ギアラ・モウチョウと白いんげん豆を時間をかけて丹念に煮込んだイタリア風モツ煮込み。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	160g	10P
肉惣菜	<p><b>ランプレドットと青菜の煮込み</b></p> <p>牛の第4の胃（ギアラ）をメインにパセリ、セロリなどと塩コショウで煮込んだフィレンツェの伝統料理。サルサヴェルデソースを添えます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・盛付け	500g	2p
肉惣菜	<p><b>サルシッチャのシュークルト風</b></p> <p>ハーブが効いた手作りソーセージとキャベツの煮込み。粗めに仕込んだお肉の食感が特徴。フライパンでグリルしてもOK。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	120g	10P
肉惣菜	<p><b>鶏モモと香味野菜の白ワイン煮込み</b></p> <p>たっぷりの香味野菜と白ワインで長時間煮込んだ鶏モモの煮込み。旨みたっぷりの香味野菜ソースはパスタソースにも使用できます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	180g	10P
肉惣菜	<p><b>鶏モモのバルサミコグリル クミンの香り</b></p> <p>玉ねぎやパプリカ、セロリとともにグリルした鶏モモ料理です。バルサミコのほのかな酸味とクミンのエスニックな香りが特徴です。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	115g	10P
肉惣菜	<p><b>牛肉と人参・たまねぎの赤ワイン煮</b></p> <p>赤ワインで長時間煮込んだやわらか濃厚牛肉とごろごろ人参・たまねぎ。人参・たまねぎは単品でも提供できます。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	140g	10P
肉惣菜	<p><b>豚バラ肉といんげん豆のマルサラ煮</b></p> <p>マルサラ（酒精強化ワイン）で長時間煮込んだ豚バラ肉とたっぷりたまねぎ・いんげん豆。豚バラのやさしい甘辛煮。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	190g	10P



カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
魚介惣菜	<p><b>アコウダイのアクアパッツァ</b></p> <p>年間通じて調達しやすいアコウダイを1食ずつの少量パックにしました。あざりのダシとトマト・アンチョビ・ケッパーの風味が優しい味付けです。季節の魚を使用したい場合は、ソミュール液のみの供給も可能です。</p> <p><b>冷凍</b></p>	湯煎・盛付け	135g	10P
精肉	<p><b>グラスフェッドビーフ</b></p> <p>穀物飼料のみで育った抗生物質を投与されていない栄養価の高い健康体の赤身牛。ピステッカやタリアータといったイタリア名物のステーキに適しています。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	焼成	約1kg～(不定貫)	1P
揚げ物	<p><b>ゼッポリーニ</b></p> <p>ナポリ名物 磯の風味の生のりの揚げ団子。外はカリっと中はモチっとした食感。冷凍から揚げて塩をふるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	揚げ	1,000g	1P
揚げ物	<p><b>鶏ムネとエリンギのハーブマリネ</b></p> <p>衣をつけて揚げればフリットに。グリルでもOK。</p> <p><b>冷凍</b></p>	揚げ・グリル	500g	4P
ソース	<p><b>アーリオオーリオベース</b></p> <p>オリーブオイルに軽く火を通したんにんにく、ガラム（イタリアの魚醤）、アンチョビを加えたオイルベースです。そのままパスタにもアヒージョにも使える万能オイル。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	500g	4P
ソース	<p><b>サルシッチャベース</b></p> <p>腸詰に入っていない手作りソーセージのお肉と白いんげん豆。パスタやピッツァに。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	500g	2P
ソース	<p><b>ポモドーロ</b></p> <p>風味豊かなトマトソース。パスタやピッツァのほかお肉や魚介の煮込みにも。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	800g	2P
ソース	<p><b>ボロネーゼ</b></p> <p>ハーブとともに長時間かけて煮込んだお肉のラグーソース。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	500g × 4P	2P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
ソース 	<p><b>ジェノヴェーゼ</b></p> <p>たっぷりのバジルと松の実等をミキサーにかけたペースト。パスタと和えても魚にかけてもOK。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	200g	1P
ソース 	<p><b>ゴルゴンゾーラクリームソース</b></p> <p>ゴルゴンゾーラチーズを使った濃厚なクリームソース。相性がいいニョッキに。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	500g	2P
ソース 	<p><b>アンチョビソース</b></p> <p>アンチョビとにんにくを使ったペースト。ペペローニにかけてパーニャカウダに、またパスタの風味付けにも。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	200g	2P
ソース 	<p><b>サルサヴェルデソース</b></p> <p>ビネガーの酸味が効いたパセリとにんにくのソース。特に揚げ物と相性が良く、お肉のローストにも合います。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	200g	2P
ソース 	<p><b>トンナートソース</b></p> <p>子牛や豚のモモ肉のハムと相性がいいツナのソース。季節の魚のグリルにかけてもOK。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	300g (不定賞)	2P
ソース 	<p><b>トスカーナのマンマのドレッシング</b></p> <p>弊社初代シェフがイタリアでの料理修行中に、トスカーナ州フィレンツェに住む知り合いのマンマに教えていただいたトマトペーストのドレッシング。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍	700g	2P
完成パスタ 	<p><b>ボロネーゼラザーニャ</b></p> <p>平麺をお肉のラグーソースとクリームソースで重ねたパスタ。レンジアップしてトマトソースをかけるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P
完成パスタ 	<p><b>魚介のジェノヴェーゼラザーニャ</b></p> <p>イカ・タコ・あざりのラグーソースを平麺とクリームソースで重ねたパスタ。相性がいいジェノヴェーゼソースを散りばめています。レンジアップのみ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
完成パスタ	<p><b>きのこのトリュフソースラザーニャ</b></p> <p>きのこ優雅なトリュフソースを平麺とクリームソースで重ねたパスタ。レンジアップしてトマトソースをかけるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P
完成パスタ	<p><b>3種のチーズのラザーニャ</b></p> <p>ゴルゴンゾーラ・モッツアレッタ・グラナパダーノチーズを平麺とクリームソースで重ねたパスタ。レンジアップしてトマトソースをかけるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P
完成パスタ	<p><b>ピリ辛サラミとトマトのラザーニャ</b></p> <p>唐辛子を練り込んだサラミとドライトマトを平麺とクリームソースで重ねたパスタ。レンジアップしてトマトソースをかけるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P
完成パスタ	<p><b>自家製ソーセージと白いんげん豆のラザーニャ</b></p> <p>粒状の自家製ソーセージと白いんげん豆を平麺とクリームソースで重ねたパスタ。レンジアップしてトマトソースをかけるだけ。</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ・盛付け	950g	4P
リーフ野菜	<p><b>ルッコラセルバティカ</b></p> <p>水戸菜園直送 ほんのりした辛さと苦みが風味の味わい深い野生種ルッコラ</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	500g	2P
リーフ野菜	<p><b>ベビーリーフ</b></p> <p>水戸菜園直送 とれたてフレッシュなベビーリーフ。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	500g	2P
リーフ野菜	<p><b>水戸菜園直送トレビス (ラディッキオ)</b></p> <p>珍しい国内生産トレビスです。苦みと食感が特徴で、サラダやお肉の付け合わせに活用したり、オリーブオイルと塩でソテーして食します。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	—	2個
ハム	<p><b>RZ プロシュット ノルチアドック</b></p> <p>イタリア中部ウンブリア産のジューシーな生ハム。原木・骨なし状態で発送。(1本約7kg・不定貫／ミートスライサー必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	スライス・盛付け	約7kg (不定貫)	1P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P内容量	最低受注数
ハム 	<p><b>GF モルタデッラ キアーラ ボローニャ IGP</b></p> <p>ピスタチオと黒胡椒を練りこんだハム。(1本約2.5kg・不定貫／ミートスライサー必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	スライス・盛付け	約2.5kg (不定貫)	1P
ハム 	<p><b>GF サラミ フィノッキオーナ</b></p> <p>フェンネルを練りこんだ風味豊かなサラミ。(1本約1.5kg・不定貫／ミートスライサー必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	スライス・盛付け	約1.5kg (不定貫)	1P
ハム 	<p><b>DAUTORE ナポリピッカント</b></p> <p>唐辛子を練りこんだピリ辛のサラミ。(1本約1kg・不定貫／ミートスライサー必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	スライス・盛付け	約1kg (不定貫)	1P
ハム 	<p><b>TM パンチェッタ テーザ</b></p> <p>豚バラ肉の塩漬。薄くスライスして提供しても、厚切りでグリルしてパスタやサラダに使用しても。(1本約500g・不定貫／ミートスライサー必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	スライス・盛付け	約500g (不定貫)	1P
ハム 	<p><b>プロシュットコット</b></p> <p>豚のモモ肉を使用した自家製ボンレスハム。別売りのトンナートソースをかけて提供します。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・スライス・盛付け	760g (不定貫)	1P
チーズ 	<p><b>BS ゴルゴンゾーラピッカント</b></p> <p>イタリア産の青カビチーズ。数多あるゴルゴンゾーラの中でもこれは旨みが凝縮しています。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	カット・盛付け	300g (不定貫)	1P
チーズ 	<p><b>ミモレット 熟成6ヶ月</b></p> <p>味わい深いミネラル感のハード系チーズ。好き嫌いのない馴染みやすい味です。長期熟成もあります。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	カット・盛付け	300g (不定貫)	1P
チーズ 	<p><b>LA トーマ</b></p> <p>クリーミーで馴染みやすい「イタリア」の白カビチーズ。スモークサーモンとともにバゲットにのせればブルスケッタに。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	カット・盛付け	125g	1P





カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
チーズ 	<p><b>テットド モワンヌ</b></p> <p>塩水で洗いながら作るウオッシュタイプチーズながら馴染みやすい味わい深いチーズ。花びらのように削って提供。(専用器具必要)</p> <p><b>冷蔵</b></p>	削り	800g	1ホール
チーズ 	<p><b>パルミジャーノ レッジャーノ</b></p> <p>食べやすいハード系のチーズ。パスタやお肉料理に削ってふりかけて提供します。そのまま提供してもOK。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	削り	200g	1P
チーズ 	<p><b>モッツアレッタ ブッフアラ DOP</b></p> <p>水牛のフレッシュチーズ。オリーブオイルと塩をかけて提供。ジェノヴェーゼと和えてもOK。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	50g × 5	1P
チーズ 	<p><b>Al moro モッツアレッタ バッカ</b></p> <p>乳牛のフレッシュチーズ。オリーブオイルと塩をかけて提供します。ジェノヴェーゼと和えてもOK。</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	125g	1P
ドライフルーツ 	<p><b>トルコ産ドライイチジク</b></p> <p>大粒の乾燥いちじく チーズの付け合わせに</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	1,000g	1P
ドライフルーツ 	<p><b>枝付干しぶどう</b></p> <p>チーズの付け合わせに</p> <p><b>冷蔵</b></p>	盛付け	500g	1P
原材料 	<p><b>リゾットベース</b></p> <p>乾燥米を鶏ガラと玉ねぎで炒めた歯ごたえが残るリゾット。ポモドーロにもイカスミにもチーズにも合うやさしい味付けにしています。レンジで2分</p> <p><b>冷凍</b></p>	レンジ	170g	10P
原材料 	<p><b>ピッツァ ルスティカ冷凍玉生地 150g × 40個</b></p> <p>冷凍ピッツァ生地。タッパーに入れて冷蔵庫解凍し、生地を延ばして使用します。</p> <p><b>冷凍</b></p>	解凍・焼成	40個	1P



カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
原材料 	<b>ピッツァ用 冷凍モッツアレツラチーズ</b> 便利な冷凍モッツアレツラ。使う分だけ解凍してロスなし。 <b>冷凍</b>	解凍・焼成	1,000g	1P
原材料 	<b>グラナパウダー</b> グラナパダーノチーズのパウダー。お肉料理やパスタ、ピッツァの風味アップに重宝するパウダーチーズ。 <b>冷蔵</b>	—	1,000g	1P
原材料 	<b>カロリ社 スパゲッティ 1.7mm</b> 一流シェフ御用達ブロンズダイスのロングパスタ。乾麺でももちもちの食感です。 <b>常温</b>	—	500g	12P
原材料 	<b>カロリ社 リンゲイネ 3mm</b> 一流シェフ御用達ブロンズダイスのロングパスタ。乾麺でももちもちの食感です。 <b>常温</b>	—	500g	12P
原材料 	<b>Granfilo グランフィーロ スパゲッティ・ブロンズ 1.7 mm</b> 原料段階から 厳しく管理されたデュラム小麦のセモリナと、豊富で良質な水からつくられるスパゲッティ。ブロンズ筋入りでソースがよく絡みます。ランチ用の廉価なパスタ	—	1 kg	2P
原材料 	<b>la Molisana ラ・モリサーナ ペンネリガーテ・ブロンズ</b> 汚染されていない山の水源から引かれた清浄な湧き水、最高品質のデュラム小麦で製造された透明感のある黄金色のパスタ。パスタの表面に細かい凹凸があり、ブロンズの筋入りでソースがよく絡みます。ショートパスタ料理の定番です。	—	500g	2P
原材料 	<b>冷凍ニョッキ デ パターテ</b> じゃがいもの粒状パスタ。クリームソースやジェノヴェーゼ、ポモドーロと和えて提供します。 <b>冷凍</b>	—	1,000g	1P
原材料 	<b>イカスミペースト 4g パック (4g × 2 袋)</b> 濃厚なイカスミを使いやすく1pにしたペースト。魚介と和えても、パスタに和えてもOK。 <b>常温</b>	—	8g	10P

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
原材料 	<p><b>たまねぎとツナのパテ</b></p> <p>バゲットにのせてブルスケッタに、パスタに和えてもOK。</p> <p><b>常温</b></p>	—	180g	2缶
原材料 	<p><b>トリュフ風味のきのこペースト</b></p> <p>優雅なトリュフの香りたっぷりのきのこペースト。バゲットにのせてブルスケッタに、またクリームパスタに和えても提供できます。</p> <p><b>常温</b></p>	—	400g	2缶
原材料 	<p><b>スリアーノ ペペロンチーニペースト</b></p> <p>風味豊かなイタリア カラブリア産の唐辛子を使用。パスタ・ピッツアの他、お肉・魚料理に少し加えるだけで味が引き締まります。</p> <p><b>常温</b></p>	—	90g	2個
原材料 	<p><b>マレキアーロ ピースオブアンチョヴィ</b></p> <p>たっぷりの量が魅力です。パスタや料理の風味づけに。</p> <p><b>常温</b></p>	—	700g	2個
原材料 	<p><b>MAZZARRONELLO- マッツァロネッロ DOP オリーブオイル</b></p> <p>産地：イタリア・シチリア州D.O.Pモンティイブレキアラモンテグルフィ地区 品種：在来品種トンダイブレア 100%</p> <p>香り・味わい：トマトや若草の心地よい香りで、フレッシュ感を持ちつつもまろやかでマイルドな口当たり。優しい苦味・辛味あり</p>	—	500ml	2本
原材料 	<p><b>TERRE DI PANTALEO- パンタレオ DOP オリーブオイル</b></p> <p>産地：イタリア・シチリア州D.O.Pモンティイブレキアラモンテグルフィ地区 品種：在来品種トンダイブレア 100%</p> <p>香り・味わい：グリーントマトや若草の心地よい香りでエレガントでフルーティ。青々しさがありフレッシュな味わい。はっきりとした苦味・辛味があるので越しはサラリ。</p>	—	500ml	2本

カテゴリ・イメージ画像	商品名・商品説明／供給状態	提供方法	1P 内容量	最低受注数
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">原材料</p> 	<p><b>COLAVITA コラヴィータ ホワイトバルサミコ</b></p> <p>1938年創業・老舗メーカーのまろやかさが特徴のバルサミコ酢。色がつかないので料理の彩りはそのままだに、バルサミコの風味を料理にプラスできます。シーフードやサラダ、ボイル野菜におすすめです。</p>	<p>—</p>	<p>500ml</p>	<p>2本</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">原材料</p> 	<p><b>Caroli Aceto Balsamico I.G.P. カロリバルサミコ</b></p> <p>酸味が強すぎずまろやかさが特徴のバルサミコ酢。サラダにそのまま使用したり、醤油と同量を煮詰めてお肉のソースにも。</p>	<p>—</p>	<p>250ml</p>	<p>2本</p>