

こんな時はアイランドフーズへ

- ★ 特徴ある珍しい食材と出会いたい
- ★ 高品質な食材で他店と差別化したい
- ★ こだわりの調理法や商品
- ★ 付加価値のある食材を使用したメニュー

商 号	有限会社アイランドフーズ (ISLAND FOODS CO.,LTD)
設 立	2005年(平成17年)12月20日
代表取締役	鮎田 淳 治
営業所	〒106-0045 東京都港区麻布十番1-7-2 2F 1-7-2 Azabujiban, Minato-ku, 106-0045, TOKYO JAPAN (受注受付) TEL:03-6277-2122 FAX:03-6277-8099

お問い合わせはお気軽にどうぞ



世界の食材の輸入・販売・卸売
有限会社アイランドフーズ

HPに商品を掲載しています

アイランドフーズ

検索

TEL:03-6277-2122

<http://www.islandfoods.jp/>

ISLAND FOODS CO.,LTD

Food Collection Catalog

世界の食材の輸入・販売・卸売



有限会社アイランドフーズ

高品質で専門性の高い商品を

「本物の味を伝えたい」という信念の基、洋食文化発展に貢献する専門商社としてスタートしたアイランドフーズは、創立以来多くの皆様に厚い信頼と高い評価を頂いております。

創設者である鮎田淳治氏は、本場イタリアで長年修行を積んだシェフ。美味しい食材・本物の味を知り尽くしたオーナーが、納得のいく食材をイタリアはもちろん世界各国から直接輸入。

本物とは

私どもと取り組んでいるサプライヤーは皆同じセリフを口にする。「仕事をする上で一番大切なのはマテリアプリマ(原材料)だ」生ハムを作るにも基本のもも肉が良質でなければいくら熟成しても美味しくはならない

それは、料理をする上でも同じことではないか

その国の味を出す為には、基本となる材料は本物を使ってほしい

その為、創業以来、「本物の美味しさ」「確かな品質」「適正な価格」により多くの皆様へ紹介することを企業理念としています。

高品質で専門性の高い商品を“厳選した信頼できるサプライヤー”とともに、さまざまな活動を通じて提供してまいります。

本物の美味しさ

納得のいく食材をイタリアは
もちろん世界各国から直接輸入。

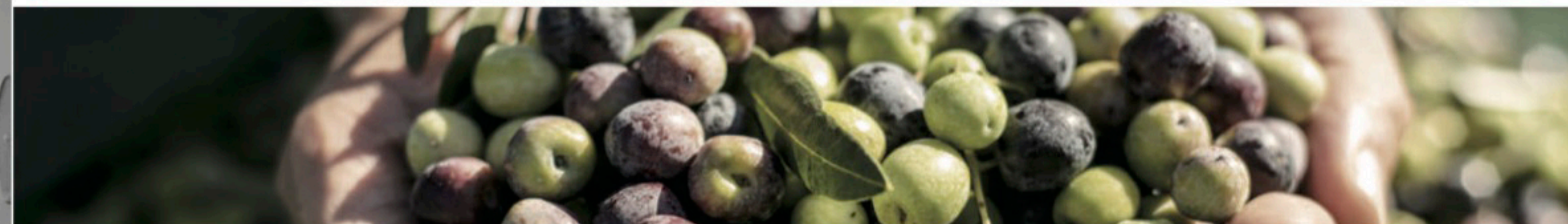
確かな品質

私たちが紹介する商品は、サ
プライヤーの手間と愛情を惜しみなく
注がれた良質で安全な食品です。

適切な価格で

サプライヤーとの信頼関係。
良いものを適正価格で皆様に
ご提供しております。

LA ROCCA®



La Roccaのシチリア島オリーブ園は、肥沃な土地と豊かな文化に恵まれたカステルヴェートラーノ地域にあり、伝統的な方法によりオリーブを栽培しています。特に、地域原産のノチェラーラ種は、その独特な風味で知られ、高品質のオリーブ製品を幅広く提供しており、国内外の顧客から高い評価を受けています。また、最新の技術を駆使した栽培と生産設備により、一時間に最大12,000ユニットを生産する能力を持ち、その品質の高さは、古くからこの土地に根ざす深い絆と情熱に支えられています。今日では、創業者アントニオ・グラナータの息子たち、フランチェスコ、ジェンナーロ、マッシモ、そして彼らの孫たちが、同じ献身性を持って事業を継続しており、彼らに与えられた最新の発展と機会を取り入れています。特に誇りに思っている点は、小さな地元家族経営の企業から国際的な会社へと自らを変貌させたことであり、形成の原則である誠実さを決して見失うことなく、地域の伝統的な農産物の価値を引き続き推進することが重要だと考えています。



グリーンオリーブ 小粒

La Rocca
OLIVE NOCELLARA PICCOLA INTERA

商品コード	IT-LR-001
JAN	4580224672093
内容量	770g(固形量500g) x 10

シチリア州トラパニ近郊で採れる
ノチェラーラ（シチリア原産種）を使用。



グリーンオリーブ 大粒

La Rocca
OLIVE NOCELLARA GRANDE INTERA

商品コード	IT-LR-002
JAN	4580224672109
内容量	770g(固形量500g) x 10

シチリア州トラパニ近郊で採れる
ノチェラーラ（シチリア原産種）を使用。



ガエタオリーブ

La Rocca
OLIVE NERE GAETA INTERA

商品コード	IT-LR-005
JAN	4580224672130
内容量	770g(固形量500g) x 10

ラツィオ州で採れるガエタを使用。
フルーティーな味わいと香りが特徴です。



グリーンオリーブ 種抜き

La Rocca
OLIVE NOCELLARA DENOCCIOLATE

商品コード	IT-LR-0017
JAN	4580224672116
内容量	850g(固形量400g) x 12

シチリア州トラパニ近郊で採れる
ノチェラーラ(シチリア原産種)の種抜き。



6種ミックスオリーブ

La Rocca
OLIVE MISTO 6 TIPI INTERA

商品コード	IT-LR-00011
JAN	4580224672161
内容量	430g(固形量250g) x 18

5カ国(イタリア、スペイン、ギリシャ、
エジプト、モロッコ)6種のオリーブ。



レッチーノオリーブ 種抜き

La Rocca
OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE

商品コード	IT-LR-0060
JAN	4580224672192
内容量	850g(固形量400g) x 12

プーリア州で採れるフルーティな味わいの
ナチュラルブラックオリーブの種抜き。



3種ミックスオリーブ

La Rocca
OLIVE MISTO 3 TIPI INTERA

商品コード	IT-LR-0018
JAN	4580224672123
内容量	900g(固形量500g) x 12

ノチェラーラ2種、チェリニョーラの
3種のミックスオリーブ。



Caseificio Dedeは、1945年にロディジャーノのBorghetto LodigianoにあるCascina Rosa del Propioで始まった古い農業・乳製品企業に端を発します。そこでは、ロディジャーノ地域で長年にわたって確立された方法—具体的には、灌漑された土地での作物の輪作による飼料（新鮮または乾燥）の生産、乳製品への加工による長期熟成チーズの生産、そしてチーズ製造から生じる乳清を利用した豚の飼育—が行われていました。1974年には、この企業は家族間で共同経営する会社へと変わりました。Caseificio Dedeでは、伝統的な製造方法が大切に守られ、再現されていますが、それだけではありません。ヨーロッパの食品衛生規則を遵守すると共に、最高品質のミルクの選択にも細心の注意が払われています。この伝統への深い愛着は、経営者家族の連続性だけでなく、従業員や協力者の家族によっても支えられています。彼らもまた、代を重ねて職人の技術、協力の精神、伝統への愛着、そして良いものを作り出す情熱を受け継いできました。Caseificio Dedeの物語は、ただのチーズ製造にとどまらず、世代を超えて続く家族と地域社会の絆と情熱の物語なのです。



ロディジャーノ・ラスパドゥーラ 1/2ホール

DEDE' LODIGIANO PER RASPADURA

商品コード	IT-ER-002
JAN	なし
内容量	約18Kg x 1 (不定買)

ラスパドゥーラは、ロディ地区の方言で、「硬いもの(dura)を削り取る(raspa)」という意味。ロディ地区特有の珍しいチーズの食べ方を指します。大きなチーズを横に切り、専用のナイフで極限まで薄くスライスすることで他のチーズでは味わえない新食感を体験できます。熟成が進みすぎると薄くフリルのように削れなくなるので、最低熟成期間を6ヶ月と短くしています。この繊細でミルクィな味わいと、軽くふわふわの口どけ、見た目の華やかさが人気を博しています。



ロディジャーノ・ブロック

DEDE' LODIGIANO 150g

商品コード	IT-ER-0022
JAN	4580224675001
内容量	150g x 10

小売用サイズカットの長期熟成タイプです。濃厚な味と口に入れた瞬間に広がる香ばしさが特徴。

ロディジャーノ・ラスパドゥーラ

DEDE' LODIGIANO RASPADURA

商品コード	IT-ER-0013
JAN	4580224675070
内容量	25g x 20

商品コード	IT-ER-00141
JAN	4580224675155
内容量	200g x 12 (要冷凍)



ロディジャーノ・ブロック

DEDE' LODIGIANO 1Kg

商品コード	IT-ER-003
JAN	なし
内容量	約1Kg x 16 (不定買)

業務用サイズカットの長期熟成タイプです。濃厚な味と口に入れた瞬間に広がる香ばしさが特徴。

専用ナイフでラスパドゥーラ済みの商品です。口溶けが良く、加熱すると直ぐ溶けます。スパークリングワインや白ワインにも良く合います。



ロディジャーノ・パウダー

DEDE' LODIGIANO 1Kg

商品コード	IT-ER-004
JAN	なし
内容量	約1Kg x 16 (不定買)

現地加工された長期熟成パウダー。セルロース不使用。



Si Invernizzi社は、1920年の創業以来、工業的生産プロセスの中でも手工芸品質へのこだわりを維持してきました。創業者ジョヴァンニ・インヴェルニッツィによりルッカで設立された当社は、技術革新と古典的なチーズ製造の精神を融合させ、高品質のイタリア製ブルーチーズの幅広い品揃えを生み出しています。インヴェルニッツィ家は、チーズ製造の古い手法と現代の技術を組み合わせ、革新的な機械—パマトリスとカヴァトリス—を開発し、伝統的なチーズ職人の手作業を再現しました。この進化は、工場の現在の場所であるトレカーテへの移転を経ても、手工芸品質へのこだわりと製品への尊重を守り続けています。四代目となるマルコ、マッティア、マルティーナ・インヴェルニッツィは、家族企業の価値を情熱を持って引き継ぎ、自然な熟成を促す新たな機械「スムファトリス」を開発しました。Si Invernizzi社は、毎日の生産と大規模な熟成セルで、高品質のチーズを世界に提供し続けています。



ゴルゴンゾーラ・ピカンテD.O.P.

SI INVERNIZZI GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.

商品コード	IT-ER-005
JAN	なし
内容量	約750g x 8 (不定買)



最低3ヶ月熟成したもので、青カビもしっかりと入っていて、ピリッとした青カビの辛さが味わえます。しかし、塩味は控えめだったよりもマイルドに感じられます。、キツめの味わいが多い青カビチーズの中では、比較的食べやすい方に分類されます。約40年前までゴルゴンゾーラ・ピカンテの事を「NATURALE(ナトゥーラーレ)」と呼んできました。それは、彼らの作っていたゴルゴンゾーラの原料乳を搾る牛の飼料となる牧草にはアオカビチーズの熟成に必要なペニシリウム菌が自然に含まれ、それを食べて育った牛から搾る牛乳で作るチーズには、綺麗なアオカビが層をなして入っていた為だといわれます。現在では、ゴルゴンゾーラはドルチェとピカンテの2種類が生産されていますが、彼らにそれに加えるペニシリウムの種類と製造工程を明確に区別しています。



ゴルゴンゾーラ・ドルチェD.O.P.

SI INVERNIZZI GORGONZOLA DOLCE D.O.P.

商品コード	IT-ER-003
JAN	なし
内容量	約750g x 8 (不定買)



よりマイルドなタイプのこの『ゴルゴンゾーラ・ドルチェ』は、最低2ヶ月間熟成したもので、青カビの量が少なめで、塩味もおだやかなため、とても食べやすく仕上げられています。元々、青カビチーズの中ではおだやかな味わいを持つゴルゴンゾーラなので、ほのかな甘みとなめらかな舌ざわりを感じられるマイルドさが魅力です。青カビチーズに慣れていない方にもそのおいしさを楽しんでいただける味です。甘口のスパークリングワインや、洋ナシとの相性は絶品です！高級感あふれる食後のデザートとしてぜひお試しください。また、ゴルゴンゾーラをソースとして、パスタやリゾットもおすすめです。



タレージョD.O.P.

SI INVERNIZZI TALEGGIO D.O.P.

商品コード	IT-ER-009
JAN	なし
内容量	約500g x 8 (不定買)



タレージョはイタリア産ウォッシュタイプの代表格です。40～60日間ほど熟成させます。外皮は薄い赤茶色で強い香りがありながら、中の生地はねっとりミルクの甘味が感じられるマイルドな味わいです。甘味と酸味のバランスが絶妙な奥深い味わいには、フルボディの赤ワインはもちろん、辛口の日本酒にもよく合います。フルーツを添えると、デザートのように召し上がれます。外皮の香りが気になる場合は、とり除いてお召し上がり下さい。

CASEIFICIO LA MURGIA



Murgia社は、伝統を守り本物の良質な乳製品を作る技術を持った会社です。お客様、またそのご家族の食卓に本物のフレッシュチーズを届け合いという思いからMurgia社は生まれてきました。そのチーズがついに日本に上陸です。おいしさの秘密は、本物の素材や伝統ある生産工程だけではなく、誠実で責任ある創造と選択を経てきた、というMurgia社のプライドにもあります。Murgia社は新鮮な地元の食材を活かし、直営店を通じた直売や、レストラン、学校給食、伝統的な販売点への供給を展開。さらに、結婚式や大規模な会議などの特別な機会には、現地でモッツアレラチーズの生産から提供までを行い、忘れられない味わいを提供しています。



昔ながらの手作り ブッラータ La MURGIA BURRATA

商品コード	IT-CC-010
JAN	8015001014019
内容量	100g x 40

プーリア産の伝統的なフレッシュチーズ
"幻のチーズ"と呼ばれています。



昔ながらの手作り トリュフ入りブッラータ La MURGIA BURRATA AL TARUTUFO

商品コード	IT-CC-022
JAN	8015001014026
内容量	125g x 20

黒トリュフを刻んだものを練りこんだ、
プーリア産の伝統的なフレッシュチーズ。



モッツアレラ・ディ・ブッフアラ La MURGIA MOZZARELLA DI BUFALA

商品コード	IT-CC-023
JAN	4580224675049
内容量	100g x 20

水牛乳100%で作られたモッツアレラ。
ミルクの風味が口いっぱいに広がります。



ボッコンチーノ La MURGIA BOCCONCINO

商品コード	IT-CC-014
JAN	8015001014569
内容量	200g x 12

約16gが12個入っています。
一口サイズのモッツアレラです。



水牛乳入りカチョカヴァロ La MURGIA CACIOCAVALLO MISTO BUFALA

商品コード	IT-CC-021
JAN	なし
内容量	250g x 20

250gポーションのオリジナルサイズ。
ダイナミックにそのままグリル可能です。



ピッコロノディーノ La MURGIA PICCOLO NODINO

商品コード	IT-CC-024
JAN	8015001014309
内容量	250g x 12

プーリア特有のキャンディー型モッツアレラ。
生乳のみとは思えない溢れるミルク感が特徴です。



CASA LOMBARDI



1968年、トスカーナ州ピサ県でロマーノ・ロンバルディによって創業されたCrema Lombardiは、経済ブームの中で市場が準備されたソースやソースを求めるようになる予見しました。これらの製品が受け入れられるためには、まるで自宅で作ったかのように、高品質の原材料を用いた手作りである必要があります。これはイタリアの料理伝統にも通じるものです。50年が経過した今日でも、ロンバルディ家の第二世代として、創業者が示した道を歩み続けています。1,200平方メートルの最新施設で最先端の機械を使用して生産を行いつつも、彼らの製品は、地元の企業からできるだけイタリア産の材料を厳選し、創業者の情熱を受け継いで製造されています。彼らは、品質管理にも細心の注意を払っています。食品の安全性を確保するための定期的な品質チェックのほか、増加する食品アレルギーにも対応し、すべての製品をグルテンフリーで提供しています。また、遺伝子組み換え成分、水素化脂肪、人工着色料、パーム油は使用していません。研究と開発への投資により、市場に新しい製品を継続的に提案しており、製品ラインは年々、革新的なレシピで豊かになっています。



セミドライマト 香草ひまわりオイル漬け CASA LOMBARDI POMODORI SEMISECCHI SOTT'OLIO

商品コード	IT-CL-0133
JAN	8015628161226
内容量	200g x 6

イタリアの強烈な太陽の光を浴びて育った肉厚で甘みのあるトマトを天日で乾燥させたものです。
乾燥させることでトマトの旨味が凝縮され、独特の風味が味わえます。果肉は柔らかいままでも赤みを残しているのが本製品の特徴です。調味料感覚で様々な料理に使うことができ、料理の幅を広げてくれます。



ローマ種アーティチョークひまわりオイル漬け CASA LOMBARDI CARCIOFI SOTT'OLIO

商品コード	IT-CL-012-3
JAN	8015628161127
内容量	200g x 6

アザミという花のつぼみの部分をオイル漬けにした製品です。生ハムとの相性が良いので、一緒にお召し上がりいただくとも美味しいです。ドライトマトオイル漬け同様、品質の良いオイルを使用している為、パスタやミックスサラダにかけるとして全て使っていただけます。



チーズ入りトリュフペスト CASA LOMBARDI CREMA FRESCA AL TARTUFO

商品コード	IT-CL-0101
JAN	4580224673045
内容量	80g x 8

黒トリュフをふんだんに練りこみ、グラナパダーノチーズ、
ペコリーノチーズを使用した無添加のペストです。
仕上げに少し加えるだけで、一気にトリュフの香りが
いっぱいに広がり、料理のクオリティを更に上げてくれます。



伝統を受け継ぐバジルペスト CASA LOMBARDI PESTO FRESCO

商品コード	IT-CL-001
JAN	4580224672079
内容量	500g x 8

イタリア・ジェノヴァ産のバジルDOP使用の濃厚な
ジェノベーゼに仕上がっています。パスタに絡める時
も少量でインパクトある味に仕上がります。



トリュフバター CASA LOMBARDI BURRO AL TARTUFO

商品コード	IT-CL-0105
JAN	4580224674394
内容量	80g x 6

程よい塩加減のバターに黒トリュフとトリュフオイル
を混ぜた香り高いバターです。

FABBRI LUCCA



1965年、ルッカでニヴィオ・ファッブリによって設立された Fabbri Lucca は、創業者の理念に触発された息子たち、ルチアーノとロリアーノによって引き継がれ、現在では三代目のアレッシアンドロ・ファッブリがその運営を担っています。1997年には、経営と生産施設が現在地へ移転し、今年はさらなる拡張が進行中です。彼らは、トスカーナという、世界でも最も有名なオリーブ油生産地域の伝統と人間性に深く根ざしています。この地で育った彼らの価値観は、製品の品質と継続的な革新に向けたプロフェッショナルな選択を形作ってきました。150以上のオリーブ農家等との密接で重要な協力関係を通じて、彼らは生産プロセスの多くの部分において中心的な役割を果たしています。毎年、収穫のタイミングを決定し、レシビの品質を守るために生産する品種の組み合わせを選び出します。こうして Fabbri のオリーブオイルが生まれます。トスカーナの豊かな大地と、世代を超えて受け継がれる情熱、そして革新へのコミットメント。Fabbri家のオリーブオイルは、これら全ての要素が融合した、ただの食材以上の価値を持っています。



ポッジョ・デル・ソーレ Exvオイル FABBRI POGGIO DEL SOLE Exv

商品コード	IT-LU-002
JAN	8002175212358
内容量	458g x 12

相性
主に魚介や野菜を使った料理。
野菜や豆のスープ、魚介のサラダ、タコの煮込み、
魚の煮込みなど。

澄み切った、輝きのある緑色をもち、辛味は軽く、苦味は強すぎないです。
また、フレッシュオリーブのフルーティーな味わいが特徴です。



コッレ・プレチオーゾ Exvオイル FABBRI COLLE PREZIOSO Exv

商品コード	IT-LU-003
JAN	8002175212327
内容量	458g x 12

相性
主に肉料理、グリルした肉料理、サラミ、生ハム等

ノンフィルターのオリーブオイルです。中部イタリアの家庭で使用されています。
濃度の濃い、黄金色。バターのように優しく溶ける舌触り。
後に残る絡みは中程度、デリケートな苦味を持ち、野生の香草の香り。



マーレ Exvオイル FABBRI MARE Exv

商品コード	IT-LU-004
JAN	8002175002416
内容量	458g x 6

相性
新鮮な魚介類、フレッシュな野菜等

新鮮な魚介系料理にふさわしいオイルとして
味の研究を重ね、ふくらみのある華やかな香りと
苦味の少ないデリケートな味わいに仕上げております。



エキストラバージンオリーブオイル5L FABBRI Exv 5L

商品コード	IT-LU-001
JAN	8002175305401
内容量	4580g x 4

辛味は軽く、苦味は強すぎないです。
オリーブの旨味、個性を生かした特徴豊かな
オリーブオイルです。

相性
肉料理、野菜、パスタ等



DUE VITTORIE

モデナの豊かな土地と伝統に育まれた「Due Vittorie (ドゥエ・ヴィットーリエ)」は、創業者であるダビデとジョルジョの娘たち、マリア・ヴィットーリア・マレッティとマリア・ヴィットーリア・レグナーニに捧げられた農園です。このブランド名は、自然への敬意、ぶどう栽培の伝統、そして典型的な製品への情熱と良い料理を楽しむ心から、モデナの大地への感謝の象徴として名付けられました。ザンボーニ、トルテッリーニ、モルタデッラ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ラムブルスコといった、地域を代表する豊富な食材の中でも、特にバルサミコ酢は、この土地の優れた特産品として高く評価されています。この非常に洗練されたネクターと素晴らしい調味料は、モデナIGP（原産地名称保護）バルサミコ酢の無二の故郷、そしてイタリア半島の繁栄する「食の谷」の象徴です。この地域は、世界の農食産業の中でも特に選りすぐりの部分を担っており、生産、供給チェーンの組織、そして何より品質の最高峰を競っています。細部への注意、環境への敬意、品質管理へのこだわりという文化遺産は、Due Vittorieが卓越した水準の成果を継続的に達成する原動力となっています。今や国内市場において、ダビデ・マレッティが率いるDue Vittorieは品質と風味の代名詞としてのリーダーシップを確立し、海外市場への重要な拡大を始めています。



バルサミコ・ディ・モデナ I.G.P. 15年熟成タイプ DUE VITTORIE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

商品コード	IT-DV-002
JAN	8022734000110
内容量	250ml x 6

バルサミコ・ディ・モデナIGPイタリア国内シェアー1位を獲得したいち押し商品です。エミリア・ロマーニャ州の高品質なぶどうを使用し、10年以上も熟成したブドウ酢、モストと呼ばれる濃縮ブドウ果汁をオーク樽で熟成させることで、果実本来の風味が活きた芳醇な味わいに。熟成感を演出するためのカラメル色素は使用せず、古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で丁寧に作られた一品です。料理の盛り付け、仕上げに便利な注ぎ口付きコルクが付属しています。



バルサミコ・ディ・モデナ I.G.P. 15年熟成タイプ DUE VITTORIE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

商品コード	IT-DV-003
JAN	8022734019815
内容量	100ml x 12

バルサミコ・ディ・モデナIGPイタリア国内シェアー1位を獲得したいち押し商品です。エミリア・ロマーニャ州の高品質なぶどうを使用し、10年以上も熟成したブドウ酢、モストと呼ばれる濃縮ブドウ果汁をオーク樽で熟成させることで、果実本来の風味が活きた芳醇な味わいに。熟成感を演出するためのカラメル色素は使用せず、古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で丁寧に作られた一品です。



樽熟アップルビネガー DUE VITTORIE ACETO DI MELE

商品コード	IT-DV-004
JAN	8022734112141
内容量	250ml x 6

古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で、モデナのバルサミコ酢IGPを世に送り出しているメーカーより、こだわりのアップルビネガーをご紹介します。イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ産の高品質なリンゴを使い、醗酵させたのちフランス・アリエ産オーク樽で1年以上熟成させた甘みと酸味のバランスが良い1本です。上品な香り、柔らかな酸味、コクのある甘み。全体のバランスがよく濃厚な味わいを楽しんでいただけます。グレートテイストアワード2018 3つ星を獲得。



ホワイトバルサミコ・ドルチェート DUE VITTORIE DOLCETO

商品コード	IT-DV-005
JAN	8022734000318
内容量	250ml x 9

三ツ星シェフ達が愛用する醸造所が送る、透き通るような黄金色。爽やかでバランスの良い味わいの極上ホワイトバルサミコ。古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で作られた、代表作のバルサミコ・ディ・モデナIGPを1%含んだ、こだわりの逸品をご紹介します。トレビアーノ種の白ぶどうを原料とし、時間をかけてゆっくり搾った果汁を、熟成させて作られます。やわらかい酸味に、完熟したフルーツの甘さが感じられる爽やかな風味が特長。魚料理や野菜にかけたり、エキストラヴァージンオリーブオイルと合わせてドレッシングとしてもおすすめ。

LE STAGIONI D'ITALIA



Le Stagioni d'Italiaは、伝統と革新を融合させたイタリアの物語を、毎日新たに紡ぎ出しています。1871年にBonifiche Ferraresiとして設立されたこのブランドは、フェラーラ周辺やイタリア王国の他地域での湿地、湖、土地の購入と開墾を通じて、イタリア農業の壮大な姿を体現してきました。21世紀に入り、Bonifiche FerraresiはLe Stagioni d'Italiaを立ち上げ、持続可能で高品質な食品の幅広い範囲をイタリアの食卓に届けるという大きな目標を掲げました。この目標は、イタリアの農食品産業の卓越性を高め、国の土地と自然資源を保護するための革新的な農業を通じて実現されています。ロゴには、グランドゥーク・ピエトロ・レオポルドにちなんで名付けられた「レオポルディーナ」住宅が描かれています。これは農業労働の象徴であり、人間と動物の福祉に対する尊重を表しています。Le Stagioni d'Italiaの製品は、この深い土地と農夫への絆、そして質の高い、自然で本物の食品を象徴しています。



カンネリーニ（白いんげん豆） LE STAGIONI D'ITALIA CANNELLINI

商品コード	IT-SI-001
JAN	8056324084518
内容量	400g x 12



チェーチ（ひよこ豆） LE STAGIONI D'ITALIA CECI

商品コード	IT-SI-002
JAN	8056324084525
内容量	400g x 12



レンティッケ（赤レンズ豆） LE STAGIONI D'ITALIA LENTICCHIE ROSSE

商品コード	IT-SI-003
JAN	8056324084013
内容量	400g x 12



ファット・ペラート（スペルト小麦） LE STAGIONI D'ITALIA FARRO PERLATO

商品コード	IT-SI-004
JAN	8056324084549
内容量	400g x 12



オルツォ・ペラート（大麦） LE STAGIONI D'ITALIA ORZO PERLATO

商品コード	IT-SI-005
JAN	8056324084532
内容量	400g x 12



ズッパ・ディ・レゲーミ (ひよこ豆、白いんげん豆、エンドウ豆、 うずら豆、赤いんげん豆、赤レンズ豆、 緑レンズ豆) LE STAGIONI D'ITALIA ZUPPA DI LEGUMI

商品コード	IT-SI-006
JAN	8056324084556
内容量	400g x 12

LA COMETA



カチョエペペのホウレン草ニョッキ
Gnocchi di spinaci cacio e pepe



トマトソースのニョッキ
Gnocchi al pomodoro



クワトロフォルマッジのニョッキ
Gnocchi ai quattro formaggi



トリュフクリーム of ニョッキ
Gnocchi al tartufo



ボロネーゼのタリアテッレ
Tagliatelle alla bolognese



ペスカトーレのタリアテッレ
Tagliatelle alla pescatora



ポルチーニクリーム of タリアテッレ
Tagliatelle ai funghi porcini



ジェノベーゼソース of セダニーニ
Sedanini al pesto genovese



胡桃のクリームソース of セダニーニ
Sedanini alla crema di noci



プッタネスカのペンネ
Penne alla puttanesca



サーモンクリーム of ペンネ
Penne alla crema di salmone



CONCEPT

8年間のイタリア修行を経て1982年に麻布十番の地に"LA COMETA"を開店。店名はイタリアで生活し始めた当時住んでいた近くの小さい通り"VIA DELLA COMETA"からとりました。修行当時の気持ちを忘れないようにという思いが込められています。現在LA COMETAの料理の数々は、駐日イタリア人の皆様にもご愛顧いただき、調理師協会を始め多くの栄誉をいただいております。料理は日々進化しておりますが、昔から変わらない香りや味わいがベースにあります。修行時代に教わった香り、味を大切に、時代に合った新しい表現をすることにも力を注いでいます。2020年より販売を開始しましたLACOMEDELI(ラコメデリ)ブランドは、「ご家庭でもレストランの味を気軽に楽しんで欲しい」という想いで始めました。LACOMEDELIでは、イタリアンに限らず世界中の美味しいものを発信していきます。