



アブルツォ州
貿易センター特別号
Special Edition for
Abruzzo Foreign Trade Center

Abruzzo 通信

Corrispondenza d'Abruzzo

Magazine



CENTRO ESTERO
CAMERE DI COMMERCIO
D'ABRUZZO

www.centroesteroabruzzo.it

The 42nd International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2017

Abruzzo通信 アブルツォ州貿易センター 特別号

イタリア アブルツォ州 出展企業カタログ

 ITALIAN PAVILLION HALL 2,3

美食の郷アブルツォ州から **14** 社が出展

Greetings

ご挨拶

イタリア・アブルッツォ州をご存知ですか。

この地を訪ねると誰しも果てしなく広がる景観、その息を呑むような自然の美しさが育む美食とワインに魅了されることでしょう。領土の3分の1を国立・州立公園として自然保護地域に指定されているアブルッツォは「ヨーロッパの緑の州」と呼ばれています。

自然と伝統を守り、古くから受け継がれてきた農業と生産方法を組み合わせることで生み出される素材本来の味が凝縮された食材、高品質なオリーブオイルやワインはイタリアのみならず国外でも高い評価を受け、アブルッツォ産農産物輸出はあらゆる主要国市場で成長し続けています。

We invite you to explore the Region of Abruzzo, its landscape, its food and its wine. You will discover a land that has preserved unblemished its natural beauty: one third of its territory is designated as a regional or national park. For this reason, Abruzzo is referred to as "The Green Region of Europe".

Centuries old agricultural traditions and time honoured production methods have combined to bring to life a vast range of great tasting foods, quality olive oil and excellent wines, that are cherished in Italy and abroad. Abruzzo exports of agroindustry products are growing constantly in all the major international markets. This year 14 companies from

今年はアブルッツォ州より14社が来日し、パスタ、ワイン、オリーブオイル、フルーツジュース、ベーカリー製品、お菓子、野菜製品などさまざまな高品質な製品をFoodex(Hall 2,3)に展示しています。4ページより各社の概要と製品のご案内を掲載しておりますのでご参照の上どうぞお立ち寄りください。ご来場を心よりお待ちしております。

アブルッツォの美食をお試しあれ！

アブルッツォ州商工会議所貿易センター長
ダニエーレ・ベッチ

Abruzzo are exhibiting at Foodex (Hall 2-3) a variety of quality products: pasta, wine, olive oil, fruit juice, bakery products, sweets and vegetables. In the next pages you will find a short guide to our companies and their products.

You are cordially invited to stop by our stands. Discover the flavours of Abruzzo!

Daniele Becci
President
Abruzzo Foreign Trade Center



Contents

目次

01	目次・ブース表	
02	アブルツォ州 基本情報・特徴	
03	アブルツォ州 食の特徴	
04-17	ETTORE GALASSO	エットーレ・ガラッソ
	AURELI MARIO	アウレリ・マリオ
	CAFFE' MOKAMBO	カッフェ・モカンボ
	BIAGI	ピアジ
	ILAURI	イラウリ
	AZIENDA NICOLA DI SIPIO	ニコラ・ディ・シピオ
	VINI CASALBORDINO	ヴィーニ・カザルボルディーノ
	CANTINA FRENTANA	カンティーナ・フレンターナ
	NIC TARTAGLIA	ニック・タルタリア
	SALSA ITALIA	サルサ・イタリア
	IMPERIALE D'ABRUZZO	インペリアーレ・ダブルツォ
	CANTINE MUCCI	カンティーネ・ムッチ
	CANTINA TOLLO	カンティーナ・トッロ
	URSINI OLIO E SPECIALITA' ITALIANE	ウルシーニ・オリオ・エ・スペチャリタ・イタリアーネ
18	「アブルツォ通信」アブルツォ州貿易センター 特別号	

Booth plan

ブース表

HALL 3

ITALIAN PAVILLION
AREA 3B03

3B03 - 6	3B03 - 5
ILAURI	BIAGI CAFFE' MOKAMBO
3B03 - 7	3B03 - 4
AURELI MARIO	CANTINE MUCCI
3B03 - 8	3B03 - 3
VINI CASALBORDINO	NIC TARTAGLIA SALSA ITALIA
3B03 - 9	3B03 - 2
ETTORE GALASSO	AZIENDA NICOLA DI SIPIO
3B03 - 10	3B03 - 1
IMPERIALE D'ABRUZZO	CANTINA FRENTANA

HALL 2

AREA 2B15

2B15 - 40	CANTINA TOLLO
2B15 - 69	URSINI OLIO E SPECIALITA' ITALIANE

about Abruzzo



ようこそ、アブルッツォ州へ



アブルッツォ州は、東にアドリア海を臨むイタリア中部の州です。西には首都ローマを有するラツィオ州、北はマルケ州、南はモリーゼ州が隣接しています。

州都ラクイラがあるラクイラ県をはじめ、ベスカーラ県、キエティ県、テーラモ県の4つの県に分かれており、305の自治体(コムーネ)があります。ミラノからは空路*で約1時間、鉄道でも最短4時間半で海辺のまちベスカーラにアクセスします。ローマ・フィウミチーノ空港からは直行バスの発着があり、州の主要都市を経由して、約3時間でベスカーラに到着します。州内各地へはベスカーラを拠点にバス、電車でのアクセスが便利です。

*ベルガモ・オーリオ・アル・セーリオ空港

アブルッツォデータ

人口：約132.3万人(2016年)
面積：10,763㎡(岐阜県とほぼ同面積)

州章

白は山の頂に積もった雪、緑は森や丘陵地、そして青は海を意味し、州の地理的特徴を表現しています。



L'Aquila
ラクイラ県



Pescara
ベスカーラ県



Teramo
テーラモ県

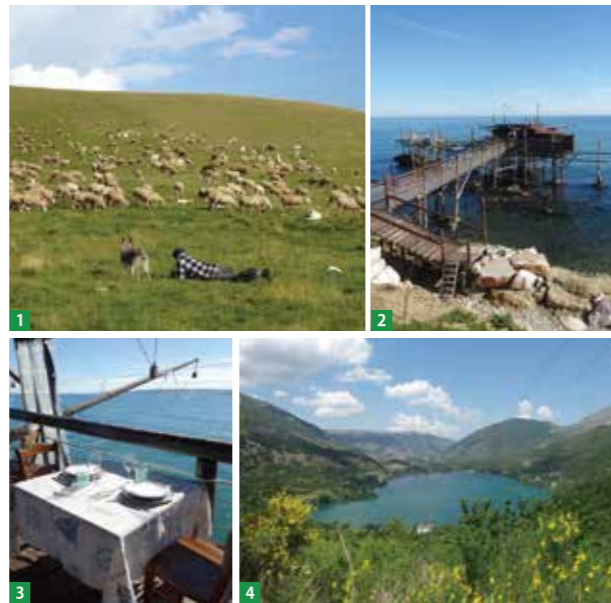


Chieti
キエティ県

海から山へ、雄大な自然とともに息づく文化

アペニン山脈最高峰のグランサツソとマイエツラを擁するアブルッツォ州は、州土の約75%を標高700m以上の山地が占めます。山間部は水の浸食で作り出された渓谷や湖なども多く、変化に富んだダイナミックな風景が魅力で、トレッキングやスキーなどマウンテンスポーツも盛んです。3つの国立公園をはじめ自然保護区域も多くヨーロッパを代表する「緑の州」です。この地域で、中世以降経済を支えてきたのが、トランスマンツァと呼ばれる季節移動の羊牧で、これにより生まれた風習や文化が現在も色濃く残ります。一方、アドリア海沿いに約130km続く海岸線には、夏場、国内外からリゾートを楽しむ人々が集まります。海岸沿いに点在するトラボッキは伝統漁法を行うしかげで、近年は、トラボッキで獲れた新鮮な魚介をその場で食べるレストランも人気のスポットになっています。

1 羊牧はアブルッツォの夏の風物詩。2 海岸線に突き出したトラボッキ。3 トラボッキ内での食事人気。4 ハートの形をしたスカンノ湖。



about Abruzzo



豊かな自然に育まれた、知られざる美食の郷



1 丘陵地に広がるブドウやオリーブ畑。2 オリーブの収穫。3 収穫されたブドウ。4 繊細な手作業が求められるサフラン。5 伝統料理パスタ「キタツラ」。6 名物、羊肉の串焼き(アッロステイチーニ)。7 良質なトマトは家庭でもトマトソースに。8 羊乳で作ったチーズ(ペコリーノ)。9 熟成を待つサラミ。

平地が極端に少なく変化に富んだ地形が特徴のアブルッツォ州では、狭いエリアで異なる作物をつくる傾向にあります。生産者の多くも家族を中心とした小規模経営で、伝統的製法や質にこだわった特色ある商品を作り続けています。

【ワイン】主に温暖な海側の丘陵地を中心にブドウの栽培とワインの生産が盛んです。代表品種はDOC・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ、DOC・トレヴィアーノ・ダブルッツォで、近年はチェラスオーロ(ロゼ)やペコリーノ(白)も人気です。

【オリーブオイル】イタリアの中でも重要な生産地のひとつとして名高く、海と山に囲まれた温暖な気候の中で、フルーティで香り高いオリーブオイルが作られています。また、秋になると自家製

のオリーブオイルを作る家庭も多く残ります。

【パスタ】肥沃な大地と寒暖差によって育まれた小麦を、山からの天然水を用いて作り上げるパスタは世界でも高い人気を誇ります。代表的な伝統料理には、ギターのように弦を張った道具で作るパスタ「キタツラ(ギターの意)」があります。

【その他】高低差が大きく気候条件が土地ごとに異なるアブルッツォ州では、生産物の多様性が特徴と言えます。

D.O.P*を持つサフランの他、トマトや赤ニンニク、ハチミツに代表される様に、狭いエリアで質の高い特産品が作られています。また、山間部を中心に作られるサラミなどの肉加工製品やチーズは多彩で希少性があり食通ファンも少なくありません。

*Denominazione di Origine Protetta/原産地名保護制度

3B03-9 **ETTORE GALASSO** エットーレ・ガラッソ

Ettore Galasso s.a.r.l.

Address Via Adriatica Sud, 89 – 66023 Francavilla al Mare (CH)
 Tel +39-085-8289720
 Fax +39-085-7992397
 Web site www.cantinegalasso.com
 E-mail sales@cantinegalasso.com



エットーレ・ガラッソは、イタリア中部アブルツォ州の中央ロレート・アブルティエーノにある州内最大の私有ワイナリーのひとつで個人生産者として最大規模のMontepulciano d'Abruzzo DOCを生産しています。400年以上にわたって農業とブドウ栽培に携わるガラッソ家は弾けるような味と香りが特徴の土着品種から作るワインを製造しながら市場の発展に従い国際品種の栽培も含めて生産を拡大してきました。常に新たな技術を取り入れ今後の技術に投資するため現在ワイナリーの電力もソーラーパネル(屋根と地面)から供給されています。

- 【規模】 250ヘクタール(150戸所有、100戸賃貸)
- 【栽培品種】 モンテプルチャーノ、トレツピアーノ、チェラスオーロ、ペコリーノ、ピノ・グリージョ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ
- 【年間生産量】 約3,000,000本(生産能力6,000,000本以上)
- 【販売先】 輸出約60% イタリア国内40%
- 【輸出先】 米国、カナダ、メキシコ、ブラジル、中欧、中国、日本、新興諸国

Ettore Galasso is a privately owned winery located in Loreto Aprutino, in the heart of the ABRUZZO Region, in Central Italy. The Galasso family has over 400 years of history of farming and grape growing. The winery, today, with over 250 ha (150 owned and 100 rented) of vineyards, is one of the largest privately owned wineries in Abruzzo, and we produce the largest quantity of Montepulciano d'Abruzzo DOC, as private producer. Wines from our indigenous varieties are characterized by exploding aromas and flavors (Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo and Pecorino). Over the years, as the market developed, we have expanded our production to include international varieties (Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Sauvignon & Chardonnay), all cultivated and produced by us. Ettore Galasso has a production of about 3 Mil bottles per year, with an overall capacity of more than 6Mil per year, about 60% of which is exported and the remaining 40% is sold to the domestic market. We currently export our wines all over the world, from the US to Canada, from Mexico to Brazil, from Central Europe to China and Japan, and many emerging countries. We look for continuous innovation as the entire winery power is supplied by solar panels (roof and ground), recycling production reutilization, investing in upcoming technologies.



3B03-7 **AURELI MARIO** アウレリ・マリオ

Aureli Mario Soc. Agr.

Address Via Mario Aureli, 7 – 67050 Ortucchio (AQ)
 Tel +39-0863-830373
 Fax +39-0863-830380
 Web site www.aurelimario.com
 E-mail mktg_sales@aurelimario.com



アウレリ社は国立自然公園が広がるイタリア中部アブルツォ州フチーノ高原を拠点に1968年設立以来3色のニンジン(オレンジ、黄色、紫)を中心に野菜の加工と生産を行っています。種まきから加工まで一貫して管理するヨーロッパのリーディングカンパニーのひとつであり有機野菜中心の作物は栄養成分豊富で安全性が高く離乳食にも使われています。

【業務用】

液体製品: キャロットジュース、ピューレ、濃縮飲料(キャロットミックス、野菜ジュース)
 乾燥製品: キャロットベレット、キャロットフレーク、キャロットパウダー(ベーキング製品、栄養食品、ペットフード用)
 注目商品: ヴェジタブルクラム(粉末野菜)



【小売用】

ガラス瓶入りキャロットベースのオーガニックフルーツジュース、ヴェジージュラム、ヴルーテ、ナチュラルキャロットチョコレートクリーム

【生鮮品】

ベビーカットキャロット、キャロットスライス、キャロットスティック

【有機野菜ジャム】 JAS認定/内容量350g, 220g/12個/1ケース

純粋な有機野菜のみ使用した製品とシチリア産柑橘類を加えた商品です。朝食や軽食に新しい味と香りを添えます。パープルキャロット、パンプキン、キャロット、キャロット-オレンジ-レモン、サツマイモ

【有機野菜ジュース】

水不使用、100%ストレート 着色料、保存料不使用 750ml 6本/1ケース/200ml 12本/1ケース
 キャロット-アップル-オレンジ/パープルキャロット-プラム
 パーブルキャロット-オレンジ-アップル/ピーチ-フェンネル(ウイキョウ)-オレンジ
 パーブルキャロット-プラム-レッドビート/セロリアップル-レモン
 アップル-キュウリ-オレンジ/フェンネル-セロリアップル-ケール

【キャロットリキュール MAMA CARROT】

食後酒 500ml 6本/1ケース

【有機野菜ヴルーテ】 700ml 12本/1ケース

キャロット/パンプキン/ズッキーニ

【ヴェジタブルクラム(粉末野菜)】 アウレリ社の誇る注目製品

小麦を使わずグルテンフリーの料理に最適。
 キャロット/パープルキャロット/セロリ/レッドビート



AURELI Co. since 1968- is specialized in vegetable processing and production, mainly carrots, orange yellow and purple. AURELI is one of the leading Company in Europe following the crops from the seeding to transformation. Crops and plants are located in the plateau of Fucino – centre of Italy. Productions are both Organic, Conventional and Baby Food.

AURELI for INDUSTRY:

-Liquid products: Carrot Juice, Puree and Concentrate for Beverage Industry (Carrot Mix, Vegetable Juice)

-Dehydrated products: Carrot Pellet, Carrot Flakes, Carrot Powder (for Baked Products, Dietetic Foodstuff, Pet-Food) and the novelty: Vegetable Crumbs.

AURELI for RETAIL:

Organic Fruit Juices Carrot based in glass bottle, Veggie Jams, Velouté, Natural Carrot Chocolate Cream, Veggie Pasta.

AURELI for FRESH MARKET: Baby-Cut Carrots, Sliced Carrots, Carrot Sticks. Organic Veggie Jams:

From its fragrant and healthy organic purees, Aureli presents a new concept of Jam JAS ACCREDITED- made just from pure organic veggies or mixed with Sicily citrus offering a very new taste and fragrance for breakfast or daily snacks. We introduce: Purple Carrot Jam, Pumpkin Jam, Carrot Jam, Carrot-Orange-Lemon Jam, Sweet Potato Jam.

350g jar, 220g jar net weight - 12 units per case

Organic Veggie Juices:

From its own crops in the centre of Italy, close to the National Park of Abruzzo, AURELI produces fresh Veggie Juice rich in Vitamins and Nutritional.

Our Natural Juices are 100% no water, no colourings, no preservatives but PURE JUICE in the following flavours: Carrot, Purple Carrot, Red Beet, Vegetable Mix, Carrot-Apple, Carrot-Orange-Lemon (ACE)

We extended our Vegetables and Fruits lines:

Carrot-Apple-Orange, Purple Carrot-Plum, Purple Carrot-Orange-Apple, Peach-fennel-Orange, Purple Carrot-Plum-Red Beet, Celery-Apple-Lemon, Apple-Cucumber-Orange, Fennel Celery-Apple-Kale

750ml or 200ml glass bottles – 6 or 12 units per case

Carrot Liqueur:

MAMA CARROT; the carrot liqueur.

You can taste the freshness of the carrot with a perfect combination of alcoholic content, which is ideal for accompaniment to desserts.

Aureli's MAMA CARROT is not only healthy thanks to the great health benefits of the carrot, but is also delicious as a digestive.

50 cl glass bottles – 6 units per case

Organic Veggie Velouté:

From its Natural Veggie Purees, AURELI introduces a new line of healthy and delicious Soups, fully made from its own finest crops:

Carrot Velouté, Pumpkin Velouté, Zucchini Velouté

700ml glass bottles - 12 units per case

Vegetable Crumbs:

Aureli has launched onto the market a truly innovative product, a real novelty: Vegetable Crumbs and Predust. It's a pure Vegetable Coating-System directly from our vegetables as if just harvested. It is wheat-free and gluten-free.

The Crumb has different colours with a very strong taste of vegetables combined with a delicate flavour.

CARROT CRUMBS, PURPLE CARROT CRUMBS, CELERY CRUMBS, RED BEET CRUMBS.



3B03 - 5 **CAFFE' MOKAMBO** カッフェ・モカンボ

Mokambo s.r.l.

Address Via Papa Leone XIII, 34- 66013 – Chieti Scalo (CH)
 Tel +39-0871-565699
 Fax +39-0871-561699
 Web site www.mokambo.it
 E-mail info@mokambo.it



焙煎コーヒーを生産するカッフェ・モカンボは飲食店や小売店、ご家庭にモカンボの味と香りをお届けするため、幅広い商品ラインナップを提供しています。

焙煎コーヒー豆、コーヒー粉、カフェインフリーコーヒー、カプセル、ポッズ、コロニアルなど

高い品質を誇るCaffèMokamboブランドを知っていただくために、オリジナルグッズも取り揃えました。コーヒーがもたらす喜びはその味や香りのみならず、心地よい空間を創り出すのも私たちの役目だと考えているからです。

カップ、壁時計、エプロン、内外の看板など

Caffè Mokambo is a roasting coffee company offering a complete line of products designed to bring the taste and aroma of Mokambo to the bars, the supermarkets, the specialist shops and home: that is the reason why we can offer a wide range of products such as roasted coffee beans, ground coffee, caffeine free coffee, capsules, coffee in pods, colonials and so on .

In order to highlight the superior quality of our prestigious blend, Caffè Mokambo is proud to offer you today a line of personalised accessories and objects, because the pleasure of coffee is not only in tasting but also in top-quality service and in an all-enveloping aesthetic experience. So, we have a gamut of advertising material ranging from quality cups, warm wall-clocks, refined aprons and inside and outside signs.

In Caffè Mokambo, we have a department in which we manufacture professional coffee machines, with LaFaimac trademark. State of the art technology, combined

当社には、LaFaimacの商標を持つコーヒーマシン製造部門もあります。イタリアらしいエレガントで人間工学的なラインの超研磨ステンレススチール製マシンは最先端技術により信頼性と機能性を備えた高品質な製品です。

カッフェ・モカンボはコーヒー豆からコーヒーマシン、調度品までトータルに提供しています。

with elegant and ergonomic lines, ultra-polished stainless steel, striking style and elegance, this is the Italian design for a product of the highest quality, reliability and functionality.

If you choose to work with Caffè Mokambo you can be sure you will have a full service about espresso (coffee beans, ground coffee, pods, coffee machines and so on), with just one supplier



3B03 - 5 **BIAGI** ビアジ

Az. Agr. F.lli Biagi

Address C.da Civita, 93 – 64010 – Colonnella (TE)
 Tel +39-0861-714066
 Fax +39-0861-714066
 Web site www.aziendaagricolabiagi.it
 E-mail info@aziendaagricolabiagi.it



1940年代ジョヴァンニ・ビアジの情熱から生まれたビアジ社は息子マリアーノへ、そして孫のルカとファブリツィオに引き継がれ、2006年に近代的製造設備の新しいワイナリーを建てるなど革新的な技術を取り入れる一方で、創設者の情熱を受け継ぎ、手作業での収穫を優先した生産サイクルに基いてブドウ畑を管理しています。40ヘクタールのブドウ園、オリーブの木々や果樹園はブドウの熟成に理想的な条件を兼ね備えたアブルッツォ州北部ヴァル・ヴィブラータの丘に位置します。常に品質にこだわって開発を重ね、2002年DOCG認定のテラモ丘陵地帯で栽培されたモンテプルチャーノ、トレッピアーノ、パッセリーナ、ペコリーノ、マルヴァシア、などの土着品種を厳選しています。



The history of the Biagi company began in the 40's thanks to the passion and commitment of the grandfather Giovanni Biagi then transmitted to his son Mariano. The activity is now in the hands of grandchildren Luca and Fabrizio who were able to learn from the ancient teachings continuing with innovation and dynamism and ushering in 2006 in a new winery outfitted with the most modern wine-making equipment, but always inspired by the "wine know how" of his grandfather Giovanni. Our estates, 40 hectares of vineyards as well as olive groves and orchards, are located in the hills of the Val Vibrata, North Abruzzo Region, where you can find the ideal conditions for the proper ripening of the grapes.

We take care of our vines throughout the production cycle preferring strictly manual harvesting, committing ourselves with dedication in what is the result of our passion for family. From the beginning we pursued the goal of quality and we have chosen to exploit the indigenous grapes, such as Trebbiano, Passerina, Pecorino, Malvasia and Montepulciano, which, cultivated in the cru of our Teramane Hills, obtained in 2002 the DOCG appellation of origin.



3B03-6 **ILAURI** イラウリ

Az. Vinicola Talamonti srl

Address c.da Palazzo – 65014 Loreto Aprutino (PE)
 Tel +39 085-8289039
 Fax +39 085-8289047
 Web site www.cantinetalamonti.it
 E-mail info@cantinetalamonti.it



カンティーナ・タラモンティの主銘柄イラウリの45ヘクタールのブドウ畑は2001年にローマの東、雄大な自然がそのまま残るイタリア中部アブルッツォに設けられました。主に有機農法で栽培されエネルギーは2011年秋の時点で100%再生可能な風力発電により供給されています。

総生産量は1,200,000本、ロバートパーカー、ワインスペクテイター、ワイン愛好家、デカンター、ガンベロロッソなどの有力な国際業界メディアからトップランクの“boutique Italian estate”として位置づけられ受賞ワインはコストパフォーマンスが非常に高く約50カ国で好評を得ています。

最新のイラウリ銘柄ワインは日本未販売です。

モンテプルチャーノ、ピノ・グリージョ、サンジョヴェーゼ、トレッピアーノ、ペコリーノなど地域独特のブドウ品種を広くアピールするため創業したディ・トンノ家、レドモント家は昔ながらの集団栽培に革新的な製造技術を導入し、現在コツレ・フィオラーノ、イラウリ、タラモンティの三ヶ所に分けてブドウが栽培されています。

詳細はWebサイトをご覧ください : www.i-lauri.it



The 45-hectare Ilauri vineyard-estate was founded in 2001, in a magnificent, unspoiled part of the Central Italian region of Abruzzo, just east of Rome. The majority of vineyards are managed in an organic manner. In addition, the vineyard-estate's energy is 100% sourced by Renewable Wind Power as of Fall 2011. Total production is 1.200.000 bottles, positioning us as a boutique Italian estate with top ratings from the leading international industry media such as Robert Parker, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter, Gambero Rosso. The award-winning wines are renowned for their strong price-quality relationship, bringing them recognition in almost 50 countries around the world. To-date Ilauri wines are not sold in Japan.

The founders initiated this adventure with the mission to promote the region's unique grape varieties: Montepulciano, Pinot Grigio, Sangiovese, Trebbiano and Pecorino. The introduction of innovative winemaking techniques into the historic viticultural cluster by the Di Tonno-Redmont family, today, produces three distinct ranges: Colle Fiorano, Ilauri and Talamonti. For additional information please visit our web site: www.i-lauri.it



3B03-2 **AZIENDA NICOLA DI SIPIO** ニコラ・ディ・シピオ

Az. Nicola Di Sipio Srl

Address C.da Santo Stefano - 66010 - Ripa Teatina (CH)
 Tel +39-393-9628281
 Fax +39-0871-390020
 Web site www.aziendanicoladisipio.com
 E-mail giulia@aziendanicoladisipio.com



アドリア海に面したアブルッツォ州。海からマイエツラ山に向かう途中にあるキエティ市からさほど遠くない海拔300メートルほどの所にある小さな村リパ・テアティーナ。そこはワインと郷土料理、さらにロッキー・マルチャーノの名で知られた場所で、ニコラ・ディ・シピオ農場もそこにあります。上質な天然水に恵まれた66ヘクタールの農園に広がるブドウ畑、オリーブ畑、麦畑、そしてそれを見下ろすようにセラーが建っています。

私たちは、これまでの経験を元に、粘り強く、情熱をこめて、モンテプルチャーノ・ダブルツツォ、トレッピアーノ・ダブルツツォ、ペコリーノ、ファランギーナ、ピノ・ネーロ、リースリングなどの品種を栽培しています。

ブドウ畑の丁寧な手入れと、生産過程の完璧さを追求したおかげで、複雑な構造のコクとスマートさを併せ持つワインを得ることができました。土地とブドウ品種、仕事へのこだわりが完全に融合した傑作と言えるでしょう。



モンテプルチャーノ・ダブルツツォ

色は緋色に反射するルビー色。香りは強烈で持続し、かつ上品さが特徴。ブドウをデリケートに処理し、ブドウの皮を長く浸したおかげで、濃厚でコクのある巻き込むような口当たり。サクランボやリコリスや野いちごのニュアンスが上品さを特徴づけ、魚料理から赤身肉料理まで適した、幅広い組み合わせが楽しめる。

Il colore è rosso rubino con riflessi scarlatti. Al naso è intenso e persistente, caratterizzato da una grande finezza. Ottenuto da una lavorazione delicata delle uve e da una lunga macerazione sulle bucce, in bocca lo si nota per il suo corpo. E' spesso, avvolgente e profondo. Note di visciola, liquirizia, frutti di bosco lo caratterizzano elegantemente e lo rendono un vino adatto agli abbinamenti più vari, dal pesce alle carni rosse.



1ヘクタール当たりの株数 6,250本
 1ヘクタール当たりの平均生産量 7,000kg



3B03 - 8 **VINI CASALBORDINO** ヴィーニ・カザルボルディーノ

Madonna Dei Miracoli Soc. Coop. Agr.

Address Contrada Termine, 38 – 66020 – Casalbordino (CH)
 Tel +39-0873-918107
 Fax +39-0873-918421
 Web site www.vinicasalbordino.com
 E-mail m.zuccarini@vinicasalbordino.com



カザルボルディーノとしてよく知られるマドンナ・デイ・ミラコリ農業協同組合は42の小さなワイン醸造業者によって1960年に設立されました。現在では合計1,400ヘクタールを所有する650人のメンバーで構成され伝統的品種モンテプルチャーノ・ダブルツツォ、トレッピアーノ・ダブルツツォ、サンジョベーゼを始め、最近では研究を重ね厳選した結果カザルボルディーノの低い丘の土壌と気候に最適な品種ペコリーノ、パッセリーナ、シャルドネ、ピノグリージョ、ファランギーナ、メルローなども導入し栽培しています。

熟成期間中毎日観察されるブドウは、セクター内の最新技術を使用して異なる方法で選別、醸造されます。ブドウの最高級成分だけを抽出し専門家がワインの種類ごとに必要な熟成度に応じてボトリングとマーケティングに最適な時期を突き止めるべく全段階で慎重にチェックしています。

このようにしてカザルボルディーノワインは高品質のDOCワイン、

モンテプルチャーノ・ダブルツツォ、チェラスオーロ、トレッピアーノ・ダブルツツォから日常的なテーブルワインに至るまで幅広く販売することができます。

協同組合は高いプロフェッショナリズムと健全な組織によって優れたブドウから高級ワインを生産し国内外で多くの賞を受賞しています。



Our company Madonna dei Miracoli Soc. Coop. Agricola, better known as Casalbordino, was founded in 1960 by 42 small winegrowers of the area, whose aim was to develop wine production in the "casalesi" hills where vines have been grown with patience and devotion from time immemorial. The Cooperative has grown over the years and now has 650 members with 1400 hectares altogether where select vines are grown. It is an important reality for the economic and social development of the whole district of Casalbordino and surrounding area. The Cooperative's main aim has always been to produce fine wines from superior grapes.

Numerous varieties of grapes are grown in the area, and include the traditional Montepulciano d'Abruzzo grape, the Trebbiano d'Abruzzo and Sangiovese grape. Just lately, after much research and careful selection, some new varieties of grape have been introduced: the Pecorino, the Passerina, the Chardonnay, Pinot Grigio, Falanghina, and Merlot which are particularly well adapted to the soil and climate of the low hills of Casalbordino. Observed daily over the ripening period, the grapes are selected and vinified in differentiated ways using the most modern technology in the sector. Only the finest components of the grapes are extracted, which are essential for obtaining superior wines. The processing of the wines, is carefully checked at every stage by experts who select the product and pinpoint the best time

for bottling and marketing, according to the degree of mellowness required for each type of wine. Thus, Casal Bordino wines can be marketed in a complete range from high quality, DOC wines, Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo and Trebbiano d'Abruzzo to excellent table wines for your everyday consumption. The Cooperative's high professionalism, and sound organization are a guarantee of quality in the field of wine-producing and marketing, and the many awards at home and abroad bear witness to this.

3B03 - 1 **CANTINA FRENTANA** カンティーナ・フレンターナ

Cantina Frentana S.C.A.

Address Via Perazza, 32 – 66020 – Rocca S. Giovanni (CH)
 Tel +39-0872 -60152
 Fax +39-0872-608322
 Web site www.cantinafrentana.it
 E-mail info@cantinafrentana.it



1958年、カンティーナ・フレンターナはイタリア中部アブルツォ州に設立されました。海と山の間に位置するブドウの栽培に最適な自然環境や伝統を維持しながら、それを最大限に生かす新たな技術を取り入れた革新を続けています。栽培からワインができるまで品質の高さを最優先に考え、設立以来、モンテプルチャーノ・ダブルツツォのような赤ワインからトレッピアーノ、ペコリーノ、パッセリーナ、ココッチョーラなど白ワインまで自生品種のみ厳選して栽培しています。



share our passion



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC

ABRUZZO
PECORINO DOC

MONTEPULCIANO
D' ABRUZZO DOC

Cantina Frentana was founded in 1958 in Abruzzo, a beautiful Italian region where the viticulture has always been an important part of its culture and tradition. In fact, thanks to its location, between the sea and the mountains, this region is extremely suitable for vines which are very productive. The winery aim to innovate whilst maintaining traditions; to implement new technologies looking at environment and people sustainability; pointing at the valorisation of the land: quality first in each step, from cultivation to the final product.

Our Products.
We have made a choice since the beginning of our history: working only with autochthonous grape varieties; from red wines like Montepulciano Abruzzo to the whites like Trebbiano, Pecorino, Passerina and Coccocciola Abruzzo wines.



3B03 - 3 **NIC TARTAGLIA** ニック・タルタリア

Az. Agr. Nic Tartaglia

Address Via XX Settembre, 24 – 65020 – Alanno (PE)
 Tel +39-333-9484475
 Fax —
 Web site www.nictartaglia.com
 E-mail azienda@nictartaglia.com



当社は、アドリア海と中部イタリアのアペニン山脈を代表するグランサッソやマイエツラ山地の間にある、標高307メートルのペスカーラ県アランノに位置しています。この地域は古来よりブドウ畑の栽培に適していて、60年代の終わりまではブドウの木単体の栽培、70年代よりアブルツォ特有のペルゴラ式に変わりました。気候は雪が多く厳しい冬と涼しくも晴れた夏が特徴で、当社がある地域は風がとても強く、年間降水量は比較的一貫しています。年間を通しての継続的な気温の変化と、非常に肥沃で、粘土質から豊富な水を含んだ石灰質の土壌にいたり、この地域の独特のテロワール(土地・気候・人的要素を総合したブドウ、ワイン造りの環境)により、豊かな香りや色を持つ高糖分濃度のブドウを得ることができます。すなわち、私たちブドウ畑の典型的な特徴と気候が結合し、紛れもない優れた品質を生み出し、ワインに豊かな香り、アルコール含有量、輝き、色合いを与えるのです。

Our farm is in a little village called Alanno, in the county of Pescara, 1010 feet above the sea level, between the Adriatic sea and the main mountains of the Appenini range (the Gran Sasso d'Italia and the Majella) all of them within an half hour drive. Since ancient times the area has been used for vineyards, with the training system of alberello (little trees) until the sixties, and then pergola abruzzese from the seventies. Winters are harsh with plentiful snow, and summers are cool and sunny. The rain are quite conspicuous and the farm area is windy. These continuous thermal changes, together with the terroir, made of clay grounds and limestone grounds all very fertile, make possible to grow grapes with rich

frangrances, colours and high sugar dose. The climate, bonded with the features of our autochthonous and international vines, gives great smells, tastes, alcohol content, brilliance and shades to our wines, making them unmistakable and of excellent quality. The farm vineyards are around 10 hectares, that are going to be at least 13 in 2018. We grow the autochthonous Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo and Pecorino, and the internationals Chardonnay and Cabernet. We harvest around 21.000 lbs/ hectare. The wines are DOC, sottogona Casauria and IGT depending on kind.



ブドウ畑の総面積は約10ヘクタールあり、2018年には少なくとも13ヘクタールまでに広がる予定です。栽培品種は、地元原産のモンテプルチャーノ・ダブルツォ、トレヴィアーノ・ダブルツォ、ペコリーノ、そして国際的なシャルドネとカベルネです。ヘクタールあたりの収量は約9.5トンに達しました。これらのワインは品種にもよりますが、DOC(原産地統制名称ワイン)、ソットゾーナ(特定の指定地域)カサウリア、IGT(地域特性表示ワイン)として認定されています。



3B03 - 3 **SALSA ITALIA** サルサ・イタリア

Salsa Italia s.r.l.

Address Via dell'Industria, 20 - 67039 - Sulmona (AQ)
 Tel +39-0864-251307
 Fax +39-0864-251656
 Web site www.salsaitaliasrl.it
 E-mail salsaitaliasrl@gmail.com



わが社の本拠地スルモーナはマイエツラ国立公園を臨むアブルツォ州中心部に位置します。スルモーナの町及び一帯を擁するペリーニャ渓谷は美食の宝庫として知られ、砂糖菓子コンフェッティやスルモーナ産赤にんにくをはじめ多くの特産物を生み出してきました。自然豊かな高い山々に囲まれた地形が創り出す微気候と渓谷に広がる肥沃な土地に恵まれ古くから農業が繁栄し、この地独特の風味を持つ高品質な作物が今日に至るまで生産されています。そして農作物の質を高めるために欠かせない良質な水、マイエツラ国立公園から湧き出る純水が当地特産物の価値を一段と高めているのです。スルモーナ伝統料理の素晴らしさから着想を得たティリマッコ家はスルモーナにサルサ・イタリアSRLを設立しパスタソース生産



工場を立ち上げました。秘伝のレシピとノウハウ、最新技術、そしてできる限り地元産にこだわった素材から生まれたオリジナルパスタソース、サルサ・イタリアSRLは誇りを持って世界の皆さまにお届けします。



ランティエーカ

研究開発に15年以上かけた当社の代表製品です。10種類以上の材料を巧みに組み合わせ、コクがありながらもさっぱりしたソースに仕上げました。食材の絶妙なバランスが醸し出すまろやかな風味は様々なお料理を演出、特にフェットチーネのようなロングパスタにぴったりです。



ラクリーメ・ディ・ジョイア

様々な料理に最も愛用される玉ねぎは料理を引き立てる影の主役。サルサ・イタリアはそんな玉ねぎの風味を存分に生かしました。玉ねぎ刻んで流れる涙と美味にちなんで名付けたラクリーメ・ディ・ジョイア(喜びの涙)は材料に30%以上の玉ねぎを使用し玉ねぎの味と香りを限りなく追求したパスタソースです。加熱した玉ねぎの旨味を徹底的に引き出す独自の製造プロセスにより素材本来の素朴な甘みが絶妙なバランスで調和したソースに仕上がっています。



ラ・ヴェジエタリーアーナ

ソースの主役となる野菜の旨味を引き立てるためにスパイスの量を厳密に計算し尽くし、調和のとれた独自の味に仕上げました。素材本来の香りや色、栄養成分を保つための最小限の処理で仕上げた製品は加工プロセスとハイテクノロジーによりあらゆる点で安全性が保証されています。

La nostra sede è a Sulmona, nel cuore dell'Abruzzo ed ai margini del Parco Nazionale della Majella. La nostra città e la Valle Peligna sono da sempre conosciute come punto di riferimento di eccellenze culinarie tra i quali vi sono: cinghetti, aglio rosso di Sulmona e molto altro ancora. Grazie ai generosi terreni della nostra valle, uniti ad una natura incontaminata garantita dalle alte montagne che la proteggono favorendo nel contempo un microclima unico, l'agricoltura è stata sempre fiorente ed a tutt'oggi regala vegetali di altissima qualità dalle caratteristiche organolettiche uniche. Preziosa è anche l'acqua pura di sorgente del Parco Nazionale della Majella che contribuisce alla realizzazione di prodotti d'eccellenza. A Sulmona, la famiglia Tirimacco ha deciso di fondare Salsa Italia SRL e di impiantare uno stabilimento produttivo di condimenti per pasta ispirandosi al meglio della tradizione culinaria sulmonese. Grazie a ricette esclusive, attrezzature tecnologiche di ultima generazione, a materie prime preferibilmente locali ed al proprio esclusivo know how, Salsa Italia SRL propone ai mercati internazionali condimenti unici ed irripetibili.

L'Antica: punta di diamante della nostra produzione e frutto di oltre 15 anni di ricerca e sviluppo. Oltre 10 ingredienti che, sapientemente miscelati e dosati, danno vita ad una salsa dal gusto complesso e leggero al tempo stesso. Il sapiente bilanciamento degli ingredienti dona alla salsa un sapore "rotondo" che ne consente l'impiego nei modi più disparati, preferibilmente con formati di pasta lunghi come le fettuccine. Lacrime di gioia: la cipolla è l'ingrediente principe della cucina. L'aroma più usato ed apprezzato. Salsa Italia celebra la cipolla con un condimento dedicato. Con oltre il 30% di cipolle, Lacrime di gioia è probabilmente il condimento per pasta con il maggior contenuto di questo aroma al mondo. Grazie all'esclusivo processo di lavorazione, la salsa esalta il gradevole sapore della cipolla cotta, il cui classico retrogusto dolce viene sapientemente bilanciato ed armonizzato. La vegetariana: i sapori dell'orto sono l'anima della nostra salsa. Le spezie, grazie ad un attento e giusto dosaggio, donano alla nostra salsa un gusto unico che esalta i sapori dei vegetali in un'armonia irripetibile. Gli ingredienti vengono processati al minimo possibile al fine di preservare sia gli aspetti organolettici che nutrizionali. Il processo di trasformazione, altamente tecnologico, dà la garanzia di un prodotto sicuro sotto tutti i punti di vista.

3B03-10 **IMPERIALE D'ABRUZZO** インペリアーレ・ダブルッツォ

Imperiale d'Abruzzo s.r.l.

Address Via Attilio Forlani, 70H – 65012 – Cepagatti (PE)
 Tel +39-085-9769170
 Fax +39-085-8433184
 Web site www.imperialedabruzzo.com
 E-mail info@imperialedabruzzo.com



イタリア中央を縦断するアペニン山脈の中で最も高いグランサツソとアドリア海の間に位置するペスカーラ県ピアネッラは『オイルの黄金三角地帯』の一角を占め、地元特産物の振興を認められイタリア農業連盟より“グリーンフラッグ”を受賞している州内でも数少ない自治体のひとつです。

パリアリッチ家は1600年代中期よりピアネッラで栄え現在『インペリアーレ・ダブルッツォ』ブランドを冠した伝統的食品を伝承し続けています。このブランド名は昔ローマ皇帝たちの食卓にはアブルツォの特産物が供給されていた栄光に由来します。

時代を超えて守られた本物の味はまさにアブルツォの芸術作品。私たちは体に優しく味わいある食材を丹念に育て伝統的な製法と最新技術を組み合わせ素材の味を最大限に生かした製品をお届けしています。当社の商品はすべて自然とのコラボ作品なのです。

コラサン・サラゴツラ小麦

西暦400年頃よりアブルツォで栽培されているコラサン種のサラゴツラ小麦は栄養価に優れ低グルテンで消化がよく、アンチエイジングにも効果的だとされ近年改めて注目を集めています。サラゴツラ小麦を使用したパスタを是非お試しください。

エキストラヴァージンオリーブオイル・アロマオイル

当社オリーブオイルは主に『オイルの黄金三角地帯』のオリーブを使い、気候がもたらす濃厚な香りを絞りとてそのまま保ち、新鮮でピリッと辛みの効いた風味を高める製法を改良し続けています。アロマオイルはこのオイルにハーブやペペロンチーノ、スルモーナ産赤ニンニクなど優れたアブルツォ産食材から天然エキスのみを抽出して添加した自信作です。

モストコット

農林水産省より伝統的食材(PAT)として認定されているモストコットはモンテプルチャーノ・ダブルッツォ種の完熟ブドウを押し潰して漉した果汁を煮詰めて最低12ヶ月熟成させた濃厚なブドウシロップです。甘味と栄養価が高くローマ時代には水と混ぜて清涼飲料やエネルギー飲料としても愛用されていたそうです。お菓子の材料やトッピングとしてオススメです。



エキストラヴァージンオリーブオイル・アロマオイル



モストコット



インペリアーレ
エキストラヴァージン
オリーブオイル



モンテプルチャーノ・
ダブルッツォ



3B03-4 **CANTINE MUCCI** カンティーネ・ムッチ

Cantine Mucci s.r.l.

Address C.da Vallone di Nanni, 65 – 66020 – Torino di Sangro (CH)
 Tel +39-0873-913366
 Fax +39-0873-912797
 Web site www.cantinemucci.com
 E-mail sanaa@cantinemucci.com



1895年ルイージ・ムッチがテクニカル・エノロジストとしてアブルツォ州シエルニの学校Regia Scuola Pratica di Agricoltura卒業後に始めたワイン作りとその情熱は5世代にわたって受け継がれています。現在責任者を務めるムッチ家のアウレリアとヴァレンティーノは家族や若く優秀なスタッフのサポートを得て成果を上げ、様々な嗜好を満たす違ったタイプのワインはどれも高い評価を得ています。

The passion for grape cultivation goes back over five generations, when in 1895 the family's greatgreat grandfather, Luigi Mucci, was awarded the diploma of Technical Oenologist at Regia Scuola Pratica di Agricoltura in Scerni, Abruzzo. Today, at the head of the company are Aurelia and Valentino Mucci, who successfully continue their ancestor's passion for oenology. With the full support of their family and a clever young team of employees they produce different kinds of wines to please all palates.

Cantico Montepulciano DOC
 Double Gold Medal at
 “Sakura Women’s Wine Award”
 サクラアワード
 ダブルゴールド受賞



Santo Stefano
 Montepulciano DOC 2015
 Gold Medal at
 “Sakura Japan Women’s
 Wine Award”
 サクラアワードゴールド受賞



2B15 - 40 **CANTINA TOLLO** カンティーナ・トッロ

Cantina Tollo Soc. Coop. Arl.

Address Viale Garibaldi, 68 – 66010 Tollo (CH)
Tel +39-0871-96251
Fax +39-0871-962222
Web site www.cantinatollo.it
E-mail d.angeloni@cantinatollo.it



カンティーナ・トッロは1960年、アドリア海とアペニン山脈の間の豊かな自然で知られるイタリア・アブルツォ州のワイン生産者たちの協同組合です。19人のワイン生産者が知識と情熱を持ち寄り設立した組織のメンバーは現在約900人に達し、安定した質の高いワインを作るため技術者がプロセスを管理しています。2000年には「Progetto Qualità Cantina Tollo」(カンティーナ・トッロ品質プロジェクト)が開始され、栽培から納品までの全過程でブドウ園を監視する新システムが確立されました。ヨーロッパで最も基準となるISO 9001及び世界で92社のみに与えられたISO 22000の認定を受けています。

常に質の高さにこだわりながらモンテプルチャーノ・ダブルツツォ、トレツピアーノ・ダブルツツォ、ペコリーノ、シャルドネ、メルロー、カベルネ、ピノ・グリージョなど、地元品種から国際品種まで50種類以上の製品を生産し、多くの賞を受賞しています。2008年の『国際トロフィー』(International Trophy)は世界で初めてモンテプルチャーノ・ダブルツツォが受賞した快挙となりました。

Cantina Tollo was established in 1960 by a group of vigneron living in Abruzzo, Italy's well known region for its magnificent nature, positioned by the Adriatic sea and the "Appennini" mountains. 19 vigneron decided to put their landed propriety, their strength and their passion for wine growing. Together they worked the land to create local wines from this privileged land. Nowadays the co-op society reaches about 900 vigneron members, managed directly by Cantina Tollo's technicians to pursue a total quality process. In 2000 the "Progetto Qualità Cantina Tollo" (Cantina Tollo Quality Project) was started, which has the aim to monitor the vineyards with new procedures that have been established for every phase of production, from vine-training, to harvesting, to the delivery of the grapes. The winery offers more than 50 different products, from typical Abruzzo vines to national and international varieties: Montepulciano D'Abruzzo, Trebbiano D'Abruzzo, Pecorino, Chardonnay, Merlot, Cabernet and Pinot Grigio. At Cantina Tollo the value: quality/prize is the goal and lots of awards achieved are the proof of this purpose: "Premio Gran Vinitaly" in 1999, the first time a co-operative winery has won the award at Verona's Vinitaly Fair, the "International Trophy" in 2008, this one also awarded for the first time in the world to a Montepulciano d'Abruzzo. The same year the influential Gambero Rosso magazine, probably the most famous Italian wine magazine, award the society as Cellar of the Year 2008. Moreover the company has been certified with the highest European standards, as ISO 9001 or ISO 22000, the last one granted to only 92 companies in the world. In 2009 three kinds of Cantina Tollo's Montepulciano D'Abruzzo won Gold Medals at the German "Mundus Vini" event. In 2016 and again in 2017 Cantina Tollo was awarded with its third and fourth "Tre Bicchieri" by the Italian wine guide GAMEBRO ROSSO for its "MO" Montepulciano D'Abruzzo DOP Riserva for two consecutive vintages 2011 and 2012. After both Cagiolo Montepulciano D'Abruzzo DOP Riserva and C'Incanta Trebbiano D'Abruzzo DOP were awarded the prestigious "Tre Bicchieri" in previous editions of the guide.

CANTINA TOLLO



- Verona's Vinitaly Fair(1999)
- Premio Gran Vinitaly
- International Trophy(2008年)
- Montepulciano D'Abruzzo
- Mundus Vini/Germany(2009)
- Gold Medals Montepulciano D'Abruzzo 3種類
- GAMEBRO ROSSO
- Cellar of the Year (2008)
- Tre Bicchieri Cagiolo Montepulcian D'Abruzzo DOP Riserva
- Tre Bicchieri C'Incanta Trebbiano D'Abruzzo DOP
- Tre Bicchieri "MO" Montepulciano D'Abruzzo DOP Riserva 2011/2012(2016/2017)

2B15 - 69 **URSINI OLIO E SPECIALITA' ITALIANE**

ウルシーニ・オリオ・エ・スペチャリタ・イタリアーネ

Ursini Srl

Address Via S.P. Maria La Nova, 12 – 66022 – Fossacesia (CH)
Tel +39-0872-579060
Fax +39-0872-578659
Web site www.ursini.com
E-mail c.bianco@ursini.com/direzione@ursini.com



ウルシーニ家は数百年前からオリーブ園の手入れと剪定技術を身につけることに勤しんできました。現在この知識を駆使して革新と卓越性、優雅さを実現するため開発した製品を幅広く生産しています。伝統的地中海料理とウルシーニ秘伝の知恵の合作にエレガントなパッケージを施しました。



Extra Virgin Olive Oil

非常に軽く繊細な香りと口当たり。ブレンド、単一品種とも最高品質のエキストラバージンオリーブオイル。

Citrus Oils and Spiced Oils

多種のシトラスオイルと独特なスパイスオイルのラインナップ。

Absolute oils and Combined Oils

Niko Romito Formazione (アブルツォの3つ星シェフのみの学校)の研究所で考案、デザインされた独占生産の革新的オイル。

Pestati

伝統的地中海料理の最高食材のクオリティを最大限に高めるレシピを開発。最良なエキストラバージンオリーブオイルで新鮮野菜の美味しさを強めた濃厚な香りの自信作。前菜や食事の合間のスナックに最適。

Pestati di Bacco

『ベスターティ』の中でも特別な5種類。イタリアソムリエ協会およびVilla Santa Maria School of Chefs (料理人の聖地として有名なアブルツォ州ヴィッラ・サンタマリアの国立料理学校)との協力による製品。

Pasta Sauces

良質な食材を手軽に食卓へ
 シンプルレッドソース
 スペシャルレッドソース
 トマトなしソース
 ソースとトマト

MANICARETTI

新鮮な旬野菜の香りを一層高めるオリジナル製品
 スタッフド
 ニュークラシック
 フレッシュヴェジタブル
 コンフィタイプ

Olive Production

特性、品質とも最高品種オリーブのみを厳選したオイル漬け、塩漬け製品。

My Eatness nutraceutical – super food

味、栄養価、安全性を極めた新たなタイプのスーパーフード。

Before being a company, Ursini is a family, taking care of olive orchards and mastering the art of pruning for centuries. Today, such knowledge has enriched and expanded. Ursini produces a wide range of Extra Virgin Olive Oils, "Pestati", Delicacies in Evo and Pasta Sauces. All these products have been part of the Mediterranean diet for century, but Ursini have been able to give them a new twist. The company proudly offers the highest quality products with the most elegant packaging. Ursini is keen to work with strong commitment and great respect for traditions, reinterpreting them through innovation, excellence, and elegance.

Extra Virgin Olive Oil : Very light and delicate on the nose and palate, Ursini oils have a unique character, the fruit of ongoing research. Blends and mono-cultivar, are all topquality extra virgin olive oil.

Citrus Oils and Spiced Oils : Ursini has realised a family of citrus oils rich in character and a spiced oil line that represents an authentic revolution.

Absolute oils and Combined Oils : An innovative generation of oils, conceived and designed in the laboratories of the Niko Romito Formazione (the school of the only three-starred chef in Abruzzo), an exclusive production using modern cooking techniques.

Pestati : The best ingredients of traditional Mediterranean table, interpreted in the best way by recipes able to enhance their quality: this is what makes "Pestati Ursini" a powerful fragrance, revealing the freshness of vegetables enriched by an excellent extra virgin olive oil. They are ideal as appetizers or for a delicious snack during the day, and delicacies in oil that enhance the fragrance of fresh vegetables of the season

Pestati di Bacco : Five unique specialities of their kind, an exclusive line ideal pairing for certain types of wine. These products are the result of a collaboration with the Italian Association of Sommeliers and Villa Santa Maria School of Chefs.

Pasta Sauces : Ursini sauces are conceptually born different: calling for the desire for goodness and new needs of pasta lovers. Ursini sauces are made of four inviting categories: simple red sauces, special red sauces, sauces without tomato, sauces and tomatoes.

MANICARETTI : Artisan products of unique, natural goodness with great personality. They do enhance the fragrance of fresh vegetables of the season. Ursini's Manicaretti are made of four delicacies categories: Stuffed, New Classic, Fresh vegetables and Confit Type.

Gli Altri Pasti : Coming from the culinary mastery of our chefs this is a line of exquisite, healthy specialities. "Gli Altri Pasti" are not just ready meals, but gastronomic creations, traditions reinvented, with a touch of lightness.

Olive Production : A line conceived in order to offer only the best in olive growing varieties, few varieties but certainly the most worthy by characteristics and quality. Whether in oil or in brine, these tasty specialities are irresistible.

*My Eatness nutraceutical – super food
 A new extraordinary line of super food.
 Tasty, Healthy and Safe.*

Abruzzo 通信

Corrispondenza d'Abruzzo



Abruzzo通信 f 更新中!

Andiamo in Abruzzo X Abruzzo più 共同発行

ごあいさつ

はじめまして。「アブルツォ通信」はイタリア・アブルツォ州の魅力を毎月マニアックにお伝えするフリーのニュースレターです。この度は、アブルツォ州貿易センター様から機会をいただき、FOODEX2017のカタログとして特別号の制作が実現しました。このページでは、小誌の連載企画をダイジェストでご紹介。皆様にアブルツォ州の魅力が少しでも伝われば光栄です。

2017年3月 アブルツォ通信

ネタの宝庫アトリ

(テーラモ県) Vol.3参照

アトリのWWF/OASI保護区域カランキの光景はダンテの神曲『地獄篇』地獄の溝として描写されています。作家ミゲル・デ・セルバンテスもこの地で小説『ドン・キホーテ』を着想したと言われています。イタリア製西部劇のロケにも使われたカランキ



トスティが愛した海のみちオルトーナ

(キエティ県) Vol.4参照

2016年没後100年を迎えた作曲家フランチェスコ・パオロ・トスティもアブルツォの出身です。「紅の豚」のモデルになったと言われるペスカーラ出身の作家ガブリエーレ・ダンヌンツィオとも親交があり、2人の合作に寄る歌曲もあります。



海を臨むまちオルトーナ

エッシャーを魅了したスカンノ

(ラクイラ県) Vol.8,9参照

山の斜面に貼りつくように広がった独特の町並みは、オランダ人画家、M.C.エッシャーをはじめ多くの芸術家たちの作品に影響を与えたと言います。羊飼い文化に深く関わるジュエリーや女性の伝統衣装、ハート型の湖など、魅力に溢れたまちです。

スカンノの町並み



こんなところにアブルツォ!?

日常に見つける身近なアブルツォの小ネタを駆け足で

コンフェッティ発祥の地スルモーナ

(ラクイラ県) Vol.5参照

引き出物としてよく用いられるアーモンドの入った砂糖菓子コンフェッティが現在の形で誕生したのは、15世紀のスルモーナでした。2011年の英国ロイヤルウエディングにも調達されました。



花や果物を模したコンフェッティ

結婚式には白、色にも意味があります



アブルツォ マンマの家庭料理コーナー

リストランテ アンナマリア

Sagne e Fasciule

アブルツォ風うずら豆の Pasta



自身の手打ちパスタ店を持っていたアンナマリアが手際よく作るのは、デュラム小麦と水だけで作るSagneと呼ばれる短冊状パスタ。自家製トマトソースをパスタの茹で汁でのばし、裏の畑で収穫したうずら豆をホクホクと湯がいて合わせます。たっぷりチーズをおろし、赤唐辛子をピリッと効かせてスプーンでガシガシ食べるマンマの味です。

Faccio subito!!

覚えておくと便利! アブルツォ弁講座

クマシテイ?/ニヤシテイ? **Cuma sti?/Gna sti?** 元気?

シイティンガボツ(ヌ) **Steng' 'bbone!** 元気だよ!

すぐに使えて喜んでもらえる日常のあいさつをアブルツォ弁で。“チャオ!”の後に続けて言ってみましょう。

連絡先

アブルツォ通信

(阿左美綾、保坂優子)

abruzzo.newsletter@gmail.com

アブルツォ通信

データ配信

スタート!

月刊「アブルツォ通信」はデータでもご覧頂けます。

ご希望の方はこちらからお申込みください。

http://abruzzo-news.blog.jp/

または



バックナンバーもこちらから