

Altri [その他の加工品]



ボッコノッティ



モストコット



トマトソース(ダッテリーノ種)

アブルツォの伝統菓子のレシピには必ずと言っていいほどブドウが登場します。モストコットと呼ばれるブドウ果汁もそのひとつで、古くからお菓子作りには欠かせない天然甘味料です。当社でもファンの多い伝統焼菓子ボッコノッティはモストコットの甘みが特徴です。

自然な甘みと濃厚な果実味が楽しめるアブルツォ産ダッテリーノ種トマトを昔ながらの保存方法に従って瓶詰めにしました。保存料無添加、素材そのものの味をお楽しみください。もちろん、当社パスタとの相性も抜群です。

シェフの紹介 カルミネ・フェレッティ

イタリアが認めた確かな腕とセンス
1989年、ベスカラ県ロレート・アブルティーノに「リストランテ・カルミネ」をオープン。得意の魚介料理に、地元のオリーブオイルや山の幸を巧みに組み合わせることで成功を収め、その功績を讃えイタリア料理連盟から最も栄誉ある“Collegium Cocorum”を授与されています。



輸入者の紹介 株式会社丸菱



1951年創業。九州一円と山口県に営業所を持ち、業務用卸から創業支援まで行う外食産業の総合商社です。フラッグシップストアである「WHOLE SQUARE」では、「買う」「食べる」「学ぶ」をテーマに、食に関するあらゆる楽しみを提案しています。



[お問合せ] 株式会社丸菱 関東支社
〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-6
日立ソリューションタワーB19階
TEL. 03-6712-4016
<http://www.marubishi-group.co.jp/>

[発行] Imperiale d'Abruzzo srl

P.IVA 02146550682
Via A. Forlani, 70H - 65012 Cepagatti (PE) ITALY - Tel/Fax +39 085 9769170
www.imperialedabruzzo.it (日本語ページあり) info@imperialedabruzzo.com

[制作] Abruzzo通信 毎月発行(無料) イタリア・アブルツォ州の魅力を発信するニュースレター



バックナンバーは
コチラから

データ配信スタート!!

または

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

※掲載の記事・写真・コンテンツ等の無断転載は
ご遠慮くださいますようお願い致します。

Designed by Midori Nakamura

イタリア・アブルツォ州の魅力を発信するニュースレター



2017
Marzo
アブルツォ通信
号外

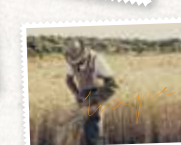
古代ローマ皇帝たちも愛した
“アブルツォの大地の恵み”を日本の食卓へ

「ヨーロッパの緑の州」と呼ばれる自然豊かなイタリア・アブルツォ州。多様性に富んだ厳しくも雄大な自然に囲まれたこの州では、小規模ながら、小麦、ワイン、オリーブオイルなど手作業による高品質な特産品が作られてきました。古代ローマ時代、皇帝たちの食卓には

アブルツォの特産品が並びました。時を超え、1693年より続くバリアリッチ家はインペリアーレ・ダブルツォブランドを冠した食材を生産し、長年地域が誇る食文化を守り続けて来ました。本物の味への情熱とルーツへの誇りが当社の名(“アブルツォの皇帝”の意)の由来です。



昨年に引き続き
カルミネシェフ登場!



インペリアーレ・ダブルツォ

Imperiale d'Abruzzoが時を超えて
守り続けてきた本物の味をご堪能ください。



2016年、当社は株式会社丸菱とともに、長年の夢であった日本での販売を開始いたしました。独自の高い伝統食文化を持つ日本の皆様にも是非、アブルツォ州が育む大地の恵みをご堪能いただきたいと願っています。

FOODEX2017でも昨年同様、私たちの食材を最高のパフォーマンスでお試しい頂くために、地元で活躍する最高のシェフ、カルミネ・フェレッティ氏を伴っての来日です。

※写真はイメージです。※メニューは予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。



インペリアーレ・ダブルッツォ

Imperiale d'Abruzzoが自信を持ってお届けする こだわりのラインナップ

Pasta [パスタ]



伝統製法で丁寧につくる

選びぬいたアブルッツォ産小麦(デュラム、サラゴツラ、ファッコ)をグランサツソの純水で捏ね、古い銅製の型を使って伝統的に作り上げるパスタは、表面がざらざらしているのが特徴でソースによく絡みます。低温でじっくり乾燥させるので、原料の栄養素を損なうことなく、旨味や香りが高まります。

伝統と技術の合作アロマパスタは保存料、着色料を一切加えず天然香料のみを使ったパスタです。素材の特性や機能をそのまま生かして香味のみを抽出し添加した当社自慢の商品、アブルッツォを代表するワインのブドウ品種モンテプルチャーノ風味など、是非お試しください。



サラゴツラ小麦
スパゲッティ

マケロンチーニ・
アラ・キッタラ

アロマパスタ
モンテプルチャーノ風味

Vino [ワイン]



食事を引き立てる バランスのよい味わい

常にバランスのとれた口当たりの良いワインを生産するために当社ではアブルッツォIGP及びDOPに指定された最良のブドウ畑を毎年選んでいます。

当社のモンテプルチャーノ・ダブルッツォは同名DOPから生産されオーク樽で6~8ヶ月間熟成後瓶詰めして更に6ヶ月間寝かせます。その後はじめてブラックチェリーやブルーンの風味とバランスの良い軽くタンニンの効いた味わいが実現します。

白ワインペコリーノIGPはフルーティーな香りのすっきりした味わいが自慢です。シトラス系の香りと爽やかな口当たりが好まれ最近いくつかの国際的ガラディナーでも提供されています。



モンテプルチャーノ・ダブルッツォ

ペコリーノ

Olivo d'Oliva [オリーブオイル]



風味豊かなこだわりの1本

アブルッツォ州で生産されるオリーブオイルは最も優れたオイルのひとつとして認められています。当社のオイルは主に『オイルの黄金三角地帯』と呼ばれるロレート・アブルティーノ、ピアネツラ、モスクーフォのオリーブを使っています。温暖な空気とアドリア海からグランサツソやマイエツラの山々に向かうそよ風がオリーブの木々を優しく包み込むアブルッツォの丘、この独特な気候が

フルーティーで甘みな味わいをもたらします。当社では、アブルッツォの自然が育んだオイルの濃厚な香りを搾りたてのまま保ち、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。当社製品はどれも、単に自然の恵を瓶詰めしただけのものではありません。その恩恵を最大限に生か



エキストラ
ヴァージン
オリーブオイル



して皆さまの食卓にお届けするために、厳密な製法にこだわり長いプロセスを経た自然とのコラボ作品です。



天然エキスのみ使用。 独自開発のアロマオイル

お料理に深みを加えるアロマオイル。当社が誇るエキストラヴァージンオリーブオイルに、厳選したバジル、ペペロンチーノ、セージ、ローズマリーなどアブルッツォ産ハーブから抽出した天然エキスのみを添加した自信作です。新商品スルモーナ産赤ニンニク風味に使用しているのは、房が赤紫色の皮で覆われたイタリア国内でもトップレベルのニンニクで、アブルッツォ州ペリーニャ盆地でしか育たない独特の品種です。スパイシーな香りが特徴で、活性成分を豊富に含み抗ウイルス効果も優れているため健康面での特性にも注目されています。



ペペロンチーノ風味
エキストラヴァージン
オリーブオイル



ニンニク風味
エキストラヴァージン
オリーブオイル

