

DENIS
MAISON FONDÉE EN 1862

NICHIFUTSU BOEKI K.K.

日仏貿易株式会社 nbkk.co.jp

本社：〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7
[営業] TEL.03-5510-2662 / FAX.03-5510-0131
[注文・発送] FAX.03-5510-2891
[チルド食品注文・発送] TEL.03-5510-2659 / FAX.03-5510-2933
名古屋営業所：〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-12-6 秋月ビル301
TEL.052-253-9853 / FAX.052-202-3302
大阪営業所：〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場3-6-1 エスプライム心斎橋305
TEL.06-6245-0671 / FAX.03-6245-0686
福岡営業所：〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前4-10-13 奥村第3ビル301
TEL.092-411-5061 / FAX.092-411-5051



コーポレートサイト



公式SNSアカウント一覧



ウェブカタログ

NICHIFUTSU BOEKI

Catalogue 2024



日仏貿易株式会社

COMPLIMENT

Our mission is to import and market high quality and innovative Food & Beverage Brands in the Japanese market. As “Market Maker”, our job is to make these products accessible to consumers and also to deliver all the values, culture and the tradition that they encompass.

Nichifutsu Boeki K.K. is a modern and dynamic company that is passionate about food and brands. We work in close partnership with our suppliers and bring an expert product to our customers. We believe that our success in the market place is based on professionalism, mutual understanding and cooperation within our team, our partners and our customers.

We hope you will enjoy browsing through our new catalogue, which features exciting new products and brands carefully selected for their quality and market potential.

We look forward to sharing our passion for food with you in 2024 and beyond.

Managing Director
Guillaume CALLOUD

COMPANY PRESENTATION

Nichifutsu Boeki was established in 1954 and it is a member of Denis Japan (Maison Denis). For more than 60 years, Nichifutsu Boeki has been an active trading company in many fields, until it was specialized from the beginning of the 1990's to become a brand developer in the field of Food & Beverage. The company imports products mostly from Europe, but also from South East Asia and Australia. The company has built long term relationships in Retail sector, Bar-Hotel-Restaurant and other food sectors.

Establishment	May 31, 1954
Capital	One hundred million yen
Managing Director	Guillaume CALLOUD
Number of Employees	75
Main Business	Import and marketing of food, food ingredients, beverage
Head Office	3-6-7 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0013, JAPAN TEL: +81(0)3 5510-2662 (sales) FAX: +81(0)3 5510-0131
Registered Organizations	Chambre de Commerce et d'Industrie Française au Japon (CCIFJ) The Italian Chamber of Commerce in Japan (ICCJ) The Belgian-Luxembourg Chamber of Commerce in Japan (BLCCJ) Japan External Trade Organization (JETRO)
Main Bank	MUFG Bank, Ltd. Aoyamadori Branch Sumitomo Mitsui Banking Corporation Aoyama Branch
Related Companies	DENIS JAPAN K.K. SCETI K.K. DENIS PHARMA K.K. UNION LIQUORS K.K.

January 2024

ご挨拶

弊社は、高品質かつ斬新な食材および飲料ブランドを輸入し日本市場において拡大することを目指しております。マーケットメーカーとしてお客様へそれらの商品を送り届けるだけでなく、その商品の持つ文化、伝統を含めたすべての価値をお届けすることが務めと思っております。

日仏貿易株式会社は食材の輸入商社であり、食品とブランドに情熱を注いでいます。

また、パートナーである各メーカーと一体となり、お客様へ精良な製品をお届けしております。専門的であること、相互理解と協力の認識こそが市場での大いなる飛躍につながるものと信じ、皆様に貢献できるよう努力してまいります。

この完成した新しい総合カタログには、日本市場に向け厳選された新しい商品やブランドも掲載されておりますので、ぜひご覧いただければ幸いです。2024年以降も弊社の食材への情熱を皆様にお届けできることを楽しみにしております。

代表取締役社長
ギヨーム・カルー



会社概要

日仏貿易株式会社は、1954年に設立され、総合商社としてデニスジャパン (Maison Denis) に属しております。1990年代以降は事業を特化させ、食品及び飲料分野での市場開拓者となり今日に至っております。弊社は、主にヨーロッパから商品を入力しておりますが、他にもマレーシアやオーストラリアからの輸入も行なっております。日仏貿易株式会社は、日本の食品小売業、バー・ホテル・レストラン等、食品の分野において、長きにわたる良い関係をサポートし続けます。

設立	1954年5月31日
資本金	1億円
代表者	代表取締役社長 ギヨーム・カルー
従業員数	75名
事業内容	食品、食品原料、飲料などの輸入販売
所在地	〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7 営業 TEL: 03-5510-2662 FAX: 03-5510-0131 注文・発送 FAX: 03-5510-2891 E-mail: info@nbkk.co.jp URL: https://www.nbkk.co.jp
所属団体	在日フランス商工会議所、在日イタリア商工会議所、在日ベルギー・ルクセンブルグ商工会議所、日本貿易振興会
取引銀行	三菱UFJ銀行 青山通支店 三井住友銀行 青山支店
子会社	ユニオンリカーズ株式会社
関係会社	Denis Japan株式会社 セティ株式会社 DENIS ファーマ株式会社

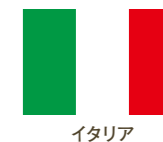
2024年1月現在

INDEX

■ アルチェネロ ALCE NERO オーガニックの先駆者				3	■ ネスレ アフターエイト NESTLE AFTER EIGHT 英国で誕生したミントチョコレートのリーディングブランド		56
■ ミエリツィア MIELIZIA ハチミツ本来の特性が楽しめる、イタリア産有機(オーガニック)ハチミツ				23	■ ベキニョール BÉQUIGNOL フランス・ペリゴールからお届けする上質なナッツを使ったチョコレート		57
■ 南の極み MINAMI NO KIWAMI 塩田結晶のオーストラリア産天日海塩				27	■ ケルドセン KJELDESENS デンマーク王室御用達、風味豊かなバタークッキー		58
■ ファロ FALLOT 1840年から続く、伝統あるフランス産マスタード				29	NEW ■ インスタバー INSTABAR ビーナッツとドライフルーツでできたグルテンフリースナック		59
■ メ・ド・プロヴァンス LES METS DE PROVENCE フランス産オーガニックチューブペースト				31	NEW ■ ペリート・ラブ PELLITO LOV オーツ麦やナッツでできたグルテンフリースナック		60
■ シークレットビオ SECRETSBIO 芳醇な香りのオーガニック乾燥ポルチーニ				32	NEW ■ フランク&オリ FRANK & OLI グルテンフリーのクリスマスクッキー		61
■ クリアスプリング CLEARSPRING プラントベースのオーガニック食品				33	NEW ■ シェアー SCHÄR グルテンフリー食品のバイオニア		62
■ ヤミート YUMEAT アヤムが開発したプラントベースブランド				35	■ プリオッシュ・パスキエ BRIOCHE PASQUIER パンの本場フランスからお届けする、ミニトースト		63
■ アヤム AYAM 歴史が伝える本格アジアの味				37	NEW ■ ハイアーリビング HIGHER LIVING 日常的に楽しめるユニークなブレンドのオーガニックハーブティー		64
■ ラベリ LABEYRIE フランスのフォアグラリーディングメーカーが お届けする鴨肉製品				42	■ ヴィッテル VITTEL フランスの自然を感じるナチュラルミネラルウォーター		67
■ エナフ HÉNAFF フランス・ブルターニュ生まれ、ボークパテの老舗メーカー				43	■ ペリエ PERRIER 南フランス産 炭酸入りナチュラルミネラルウォーター		69
■ アルガル ARGAL スペイン産本格派白カビ熟成サラミ				47	■ サンペレグリン SANPELLEGRINO プレミアム&スタイリッシュ! イタリア発の本格的なイタリアンスパークリングドリンク		71
■ エルポソ ELPOZO スペインを代表する豚肉加工品メーカー				48	■ モナン MONIN ノンアルコールシロップの国際ブランド		75
■ マテルネ MATERNE フルーツ加工を専門に、130年以上の歴史を誇るマテルネ				49	NEW ■ ユンゴ YUMGO 卵と同等の機能を持つ植物性食品		87
■ クレマン・フォジエ CLÉMENT FAUGIER 140年以上の歴史を誇る、菓加工品のプロフェッショナル				52	■ アンドロス ANDROS フルーツ加工のリーディングカンパニー		89
■ バッチ BACI イタリアからお届けする、“愛と優しい想い”を表現したチョコレート				53	■ フランスデセル FRANCE DESSERT フランスのシェフが愛用するデザートブランド		94



▲公式Instagram



イタリア

アルチェネロは、1978年にイタリア中部に誕生し、化学肥料に頼らず、人と自然の力のみで作物を育てる「有機農法」をいち早く取り入れ実践してまいりました。多様な小麦を使ったパスタ製造からスタートしたアルチェネロは、数年にわたり製品のラインナップを拡大し、今日ではパスタをはじめ、トマトソースやオリーブオイル、ピネガーなど充実したイタリア食材を取り揃えております。もちろん、そのすべての製品は100%オーガニック。人にも自然にも無害な食品を作ること、未来を担う子どもたちにきれいな水が飲めるような緑豊かな環境を残すこと、そして何よりもおいしいこと。この理念に基づき、安全性・品質・味にこだわって製品を作り続けたアルチェネロは、現在イタリアではもちろんのこと、ヨーロッパでも有数のオーガニック・ブランドとなりました。

生産者と成長するアルチェネロ

複数の生産者が協力し構成されているアルチェネロは、大変ユニークであり、この会社の大きな特徴の一つでもあります。多くの生産者がメンバー（株主）となり、自らの生産物を通してブランドを支え、商品を世に送り出しています。「畑から食卓まで」のブランド誕生当時の理念は、こうして守られています。メンバーには農家と加工生産者の両者が存在します。加工生産者の場合でも、農家の共同組合がその加工生産者をサポートしており、いずれの場合もアルチェネロは農家と密接につながっています。



有機(オーガニック)とは

3年以上、化学肥料や農薬などに汚染されていない健康な土地で人と自然の力だけで育った作物は、「有機(オーガニック)」と呼ばれます。

もちろん、化学的に合成された肥料および農薬、遺伝子組み換えのものは使用いたしません。工業地帯から遠く離れた安全な環境の中で、理想的なオーガニックのサイクルに沿って作られるアルチェネロの製品は、種まきから収穫・加工・梱包までの全工程が厳格に管理されています。



▲EUオーガニックマーク



▲有機JASマーク

日本には、日本農林規格(JAS規格)制度の中に、有機食品に関する日本農林規格(以下、有機JAS規格)として、有機農産物と有機畜産物およびそれらの有機加工食品(有機農産物加工食品、有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品)の規格があります。

アルチェネロでは、ほとんどの商品が有機農産物加工食品に該当するため、イタリアのオーガニック認証機関であり、農林水産省の登録認証機関でもあるCCPBによる有機事業者認証に基づき、それらの商品にEUオーガニック^{※1}および有機JAS^{※2}の格付け^{※3}を行っています。

※1 日本向けアルチェネロ商品の一部は有機JAS格付け済みのため、EUオーガニックマークが省略され、EUオーガニック認証情報は文字のみの場合があります。
 ※2 一部の商品は、農林水産省の登録認証機関であるビューロー・ベリタスの有機事業者認証に基づき、弊社が有機JASの格付けを行っています。
 ※3 格付けとは、EUオーガニック規格あるいは有機JAS規格に適合していると判定し、EUオーガニックマークあるいは有機JASマークを貼付することです。

有機JASマークが義務付けられているもの

有機農産物、有機農産物加工食品、有機畜産物、有機畜産物加工食品については、海外のオーガニック認証機関の事業者認証に基づいて格付けされているだけでは「有機」食品として日本で販売することはできません。製造時に農林水産省の登録機関による事業者認証のもとで格付けされているか、輸入者がしるべき手続きに基づき有機JAS格付けしない限り、「有機」あるいは「オーガニック」の表記は一切認められておりません。



Halal ハラル(ハラール)マーク

アルチェネロの商品の多くは、イスラム教徒の多いアジア圏の国々へも輸出されているため、HFCE(Halal Food Council of Europe)によりハラール(ハラール)の認証を取っています。 ※対象商品につきましては、営業担当までお問い合わせください。

アルチェネロのパスタに使用する小麦は、100%イタリア産。品種にもこだわり、セナトーレカペッリ、シメート、クアドラートなどを使用しています。育てる際にはマメ科、アブラナ科とデュラム小麦で輪作をし、土壌を肥沃に保つ工夫を施します。また、パスタを練り上げる際にはイタリア北部・アルプスの山岳地帯を水源とするきれいな水を使用しています。アルチェネロのパスタは有機・オーガニックであるだけでなく、おいしいパスタができるようこだわりを持って作られています。

「全粒粉パスタ」とは？

アルチェネロが取り扱う、「有機全粒粉パスタ」。全粒粉は外皮（ふすま）を含め小麦を丸ごと製粉しているので、食物繊維や小麦の胚芽を含みます。外皮は農薬の影響を受けやすいため、全粒粉の商品を選ぶ際は化学農薬を使用しない有機農法のものがおすすめです。

有機デュラムセモリナ ロングパスタ500g 約5~6人前の500gシリーズ



- C5-12A** デザインリニューアル
有機全粒粉スパゲッティ 500g
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghetti
 500g/入数:12 JANコード:8009004130005
 単品サイズ:2×8×30 賞味期間:製造後36ヶ月
 食物繊維や小麦の胚芽を含む全粒粉ならではの香ばしい風味。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分 T
- C5-07**
有機全粒粉スパゲッティーニ 500g
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghettini
 500g/入数:12 JANコード:8009004810198
 単品サイズ:2×8×30 賞味期間:製造後36ヶ月
 スパゲッティよりも細い1.4mm。食物繊維や小麦の胚芽を含む全粒粉ならではの香ばしい風味。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.4mm [ゆで時間]6分 T
- C5-03A** デザインリニューアル
有機スパゲッティ 500g
 Organic Durum Semolina Spaghetti
 500g/入数:12 JANコード:8009004130012
 単品サイズ:2×8×30 賞味期間:製造後36ヶ月
 ブロンズダイスで仕上げているため表面にざらつきができ、ソースがよく絡みます。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分
- C5-05**
有機スパゲッティーニ 500g
 Organic Durum Semolina Spaghettini
 500g/入数:12 JANコード:8009004130029
 単品サイズ:2×8×30 賞味期間:製造後36ヶ月
 スパゲッティよりも細い1.4mm。繊細な味付けのソースや冷製パスタにおすすめです。
 [太さ]1.4mm [ゆで時間]6分 T

有機デュラムセモリナ ロングパスタ 1kg、5kg 大容量シリーズ



- C6-91**
有機全粒粉スパゲッティ 1kg
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghetti
 1kg/入数:12 JANコード:8009004812789
 単品サイズ:3.5×12×33 賞味期間:製造後36ヶ月
 食物繊維や小麦の胚芽を含む全粒粉ならではの香ばしい風味。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 ※この商品はハラル認証を取得していません。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分 T
- C6-79**
有機全粒粉スパゲッティ 5kg
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghetti
 5kg/入数:2 JANコード:8009004815162
 単品サイズ:8×28×28 賞味期間:製造後36ヶ月
 ブロンズダイスで仕上げているため表面にざらつきができ、ソースがよく絡みます。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分
- C6-90**
有機スパゲッティ 1kg
 Organic Durum Semolina Spaghetti
 1kg/入数:12 JANコード:8009004812796
 単品サイズ:3.5×12×33 賞味期間:製造後36ヶ月
 ブロンズダイスで仕上げているため表面にざらつきができ、ソースがよく絡みます。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分
- C6-80B**
有機スパゲッティ 5kg
 Organic Durum Semolina Spaghetti
 5kg/入数:2 JANコード:8009004815155
 単品サイズ:8×28×28 賞味期間:製造後36ヶ月
 ブロンズダイスで仕上げているため表面にざらつきができ、ソースがよく絡みます。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分

有機デュラムセモリナ ロングパスタ350g 約4人前の使いやすい350gシリーズ



- C5-18**
有機全粒粉スパゲッティ 350g
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghetti
 350g/入数:20 JANコード:8009004908642
 単品サイズ:2×28×7.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 食物繊維や小麦の胚芽を含む全粒粉ならではの香ばしい風味。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分 T
- C5-21**
有機全粒粉スパゲッティーニ 350g
 Organic Durum Whole Wheat Semolina Spaghettini
 350g/入数:20 JANコード:8009004810204
 単品サイズ:2×28×7.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 スパゲッティよりも細い1.4mm。食物繊維や小麦の胚芽を含む全粒粉ならではの香ばしい風味。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.4mm [ゆで時間]6分 T
- C5-17**
有機スパゲッティ 350g
 Organic Durum Semolina Spaghetti デザインリニューアル
 350g/入数:20 JANコード:8009004908628
 単品サイズ:2×28×7.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 ブロンズダイスで仕上げているため表面にざらつきができ、ソースがよく絡みます。お好みのソースと合わせてお召し上がりください。
 [太さ]1.6mm [ゆで時間]8分
- C5-19**
有機スパゲッティーニ 350g
 Organic Durum Semolina Spaghettini デザインリニューアル
 350g/入数:20 JANコード:8009004908635
 単品サイズ:2×28×7.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 スパゲッティよりも細い1.4mm。繊細な味付けのソースや冷製パスタにおすすめです。
 [太さ]1.4mm [ゆで時間]6分 T

有機デュラムセモリナ 幅広パスタ

- C5-88** デザインリニューアル
有機タリアテッレ
 Organic Durum Semolina Tagliatelle
 250g/入数:12 JANコード:8009004811393
 単品サイズ:9×14×20 賞味期間:製造後36ヶ月
 平たいリボン状のタリアテッレ。イタリアのエミリア・ロマーニャ州でよく食べられるパスタです。ミートソースやクリームソースなど濃厚なソースがおすすめです。
 [ゆで時間]8分
- C5-89**
有機ラザニア
 Organic Durum Semolina Lasagne
 250g/入数:12 JANコード:8009004812628
 単品サイズ:3.8×9.6×18.7 賞味期間:製造後36ヶ月
 卵不使用のラザニア。下ゆでせず、直接オーブンで焼くこともできます。ゆでると、よりもちもちに仕上がります。
 [ゆで時間(下ゆでする場合)]5分
 ※この商品はハラル認証を取得していません。

有機デュラムセモリナ ショートパスタ

ショートパスタ250g



C5-40
有機全粒粉ペンネ 250g
Organic Durum Whole Wheat Semolina Penne

250g/入数:20 JANコード:8009004130128
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

小麦を丸ごと挽いた全粒粉のペンネ。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。クリーミーなソースやジェノベーゼソースとよく合います。

[ゆで時間]10分



C5-45
有機全粒粉フジッリ 250g
Organic Durum Whole Wheat Semolina Fusilli

250g/入数:20 JANコード:8009004810211
単品サイズ:5.7×9×20/賞味期間:製造後36ヶ月

小麦を丸ごと挽いた全粒粉のフジッリ。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。くるくるひねった溝の部分にソースがよく絡みます。

[ゆで時間]11分



C5-44 デザイン
リニューアル
有機スリムマカロニ 250g
Organic Durum Semolina
Slim Macaroni

250g/入数:20 JANコード:8009004908703
単品サイズ:5.7×9×18.5
賞味期間:製造後36ヶ月

細身のスリムマカロニ。グラタンやサラダにおすすめです。筋が入っているため、ソースがよく絡みます。

[ゆで時間]10分

T



C5-43 デザイン
リニューアル
有機エルボマカロニ 250g
Organic Durum Semolina
Elbow Macaroni

250g/入数:20 JANコード:8009004908710
単品サイズ:5.7×9×18.5
賞味期間:製造後36ヶ月

「肘」のように丸みをおびたパスタ。サラダやスープに使いやすい小さいサイズです。筋が入っているためソースがよく絡みます。

[ゆで時間]8分

T



C5-37
有機ファルファレ 250g
Organic Durum Semolina Farfalle

250g/入数:20 JANコード:8009004130067
単品サイズ:5.7×9×20
賞味期間:製造後36ヶ月

蝶の形をしたパスタ。ソースであえたりスープやサラダなどに入れると華やかな印象に。

[ゆで時間]8分



C5-34A デザイン
リニューアル
有機ペンネ 250g
Organic Durum Semolina Penne

250g/入数:20 JANコード:8009004130043
単品サイズ:5.7×9×18.5
賞味期間:製造後36ヶ月

ペン先のように斜めにカット。筋が入っているため、ソースが絡みやすく使いやすいパスタ。ピリッと辛いパスタソース・アラビアータとの相性は抜群です。

[ゆで時間]10分



C5-35
有機フジッリ 250g
Organic Durum Semolina Fusilli

250g/入数:20 JANコード:8009004130050
単品サイズ:5.7×9×20
賞味期間:製造後36ヶ月

「糸巻き」のようにくるくるひねった形のパスタ。溝の部分にソースがよく絡みます。プリッとした食感がおいしいパスタです。

[ゆで時間]11分



C5-33A デザイン
リニューアル
有機マカロニ 250g
Organic Durum Semolina
Macaroni/Sedani Rigati

250g/入数:20 JANコード:8009004130036
単品サイズ:5.7×9×18.5
賞味期間:製造後36ヶ月

グラタンやサラダなど、冷菜にも温菜にも幅広く使えるもちもちのマカロニ。筋が入っているため、ソースがよく絡みます。

[ゆで時間]11分



C5-31 デザイン
リニューアル
有機トリコロールフジッリ 250g
Organic Durum Semolina Tricolore Fusilli

250g/入数:20 JANコード:8009004130081
単品サイズ:5.7×9×20/賞味期間:製造後36ヶ月

プレーンのほかに、トマトのパスタとホウレンソウのパスタが入った3色フジッリ。色味がきれいなのでサラダにもおすすめです。

[ゆで時間]11分



C5-28 デザイン
リニューアル
有機トリコロールパスタ・アルファベット 250g
Organic Durum Semolina Tricolore Pasta-Alphabet

250g/入数:20 JANコード:8009004810877
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

アルファベットの形をした3色のカラフルなパスタ。プレーンのほかに、トマトのパスタとホウレンソウのパスタが入っています。

[ゆで時間]8分

有機デュラムセモリナ ショートパスタ

ショートパスタ500g



C5-29

有機パスタ・アルファベット 250g
Organic Durum Semolina Pasta-Alphabet

250g/入数:20 JANコード:8009004809901
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

アルファベットの形をしたパスタ。スープやサラダにおすすめです。
[ゆで時間]8分



C5-30

有機パスタ・ファームアニマル 250g
Organic Durum Semolina Pasta-Farm Animal

250g/入数:20 JANコード:8009004809895
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

牧場(ファーム)の動物の形をしたパスタ。馬、羊、犬、うさぎ、アヒル、魚の形があります。
[ゆで時間]7分



C5-26

デザイン
リニューアル

有機全粒粉ペンネ 500g
Organic Durum Whole Wheat Semolina Penne

500g/入数:12 JANコード:8009004100039
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

小麦を丸ごと挽いた全粒粉のペンネ。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。クリーミーなソースやジェノベーゼソースとよく合います。
[ゆで時間]10分



C5-23

有機全粒粉フジッリ 500g
Organic Durum Whole Wheat Semolina Fusilli

500g/入数:12 JANコード:8009004100053
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

小麦を丸ごと挽いた全粒粉のフジッリ。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。くるくるひねった溝の部分にソースがよく絡みます。
[ゆで時間]11分



C5-24

有機ペンネ 500g
Organic Durum Semolina Penne

500g/入数:12 JANコード:8009004110021
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

ペン先のように斜めにカット。筋が入っているため、ソースが絡みやすく使いやすいパスタ。ブリッと辛いパスタソース・アラビアータとの相性は抜群です。
[ゆで時間]10分



C5-36

有機パスタ・のりもの 250g
Organic Durum Semolina Pasta-Vehicle

250g/入数:20 JANコード:8009004810884
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

乗り物の形をしたパスタ。車、バイク、汽車、飛行機の形があります。
[ゆで時間]7分



C5-49

有機パスタ・フラワー 250g
Organic Durum Semolina Pasta-Flower

250g/入数:20 JANコード:8009004810891
単品サイズ:5.7×9×18.5/賞味期間:製造後36ヶ月

お花の形をしたパスタ。2種類の形があります。
[ゆで時間]7分



C5-25

デザイン
リニューアル

有機フジッリ 500g
Organic Durum Semolina Fusilli

500g/入数:12 JANコード:8009004110045
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

「糸巻き」のようにくるくるひねった形のパスタ。溝の部分にソースがよく絡みます。ブリッととした食感がおいしいパスタです。
[ゆで時間]11分



C6-04

有機コンキリエ 500g
Organic Drum Semolina Conchiglie

500g/入数:12 JANコード:8009004118638
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

貝殻の形をしたパスタ。表の溝と裏のくぼみにソースと具材がよく絡みます。魚介類やシンプルなマトソースと相性が抜群です。
[ゆで時間]11分



C5-22

有機ファルファレ 500g
Organic Durum Semolina Farfalle

500g/入数:12 JANコード:8009004118645
単品サイズ:6×13×21
賞味期間:製造後36ヶ月

蝶の形をしたパスタ。ソースであえたりスープやサラダなどに入れると華やかな印象に。
[ゆで時間]8分

有機古代小麦

ファッコ小麦 & カッペッリ小麦



C5-14B デザイン
リニューアル

有機ファッコ小麦・スパゲッティ
Organic Farro Spaghetti

500g/入数:12
JANコード:4522491001855
単品サイズ:2×9×28.5
賞味期間:製造後36ヶ月

古代から珍重されてきたファッコのスパゲッティ。ほのかな甘味ともちっとした食感が特徴です。
[太さ]1.8mm [ゆで時間]11分

C5-13B デザイン
リニューアル

有機全粒粉ファッコ小麦・スパゲッティ
Organic Whole Wheat Farro Spaghetti

500g/入数:12
JANコード:4522491001848
単品サイズ:2×9×28.5
賞味期間:製造後36ヶ月

古代から珍重されてきたファッコの全粒粉を使用。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。弾力性に富み、ほんのりとした甘味が特徴です。
[太さ]1.8mm [ゆで時間]11分

C5-46B デザイン
リニューアル

有機全粒粉ファッコ小麦・ペンネ
Organic Whole Wheat Farro Penne

500g/入数:12
JANコード:4522491001862
単品サイズ:6×13×22.5
賞味期間:製造後36ヶ月

古代から珍重されてきたファッコの全粒粉を使用。食物繊維や小麦の胚芽を含みます。弾力性に富み、ほんのりとした甘味が特徴です。
[ゆで時間]10分

ファッコ小麦とは

人類が栽培してきた穀物の中で最も古くから存在する品種の一つ、古くから珍重されてきた古代小麦。その根は栄養分が豊富な地層にまで到達します。



C5-09B

有機カッペッリ小麦・スパゲッティ
Organic Cappelli Durum Wheat Spaghettini

500g/入数:12
JANコード:4522491001817
単品サイズ:2×9×28.5
賞味期間:製造後36ヶ月

スパゲッティニはスパゲッティよりも太い2.1mm。もちっとした食感です。小麦の味が強く感じられ、濃厚なソースとよく合います。

[ゆで時間]12分

C5-10B

有機カッペッリ小麦・リングイネ
Organic Cappelli Durum Wheat Linguine

500g/入数:12
JANコード:4522491001824
単品サイズ:2×9×28.5
賞味期間:製造後36ヶ月

リングイネは断面が精円形で、幅広の Pasta。パジルを使うソース・ジェノベーゼや、魚介系のソースと特に相性抜群です。

[ゆで時間]8分

C5-11B

有機カッペッリ小麦・ペンネ
Organic Cappelli Durum Wheat Penne

500g/入数:12
JANコード:4522491001831
単品サイズ:6×13×22.5
賞味期間:製造後36ヶ月

ペン先のように斜めにカット。筋が入っているため、ソースが絡みやすく使いやすい Pasta。ピリッと辛い Pastaソース・アラビアータとの相性は抜群です。

[ゆで時間]10分

カッペッリ小麦とは

香りや風味が良いことから本場イタリアで人気のカッペッリ小麦。古代小麦から1915年に作られたデュラム小麦の品種で、背丈が140~160cmにもなります。根は背丈と同じ位深くは性質があり、栄養が豊富な地層まで届きます。

有機グルテンフリーパスタ

有機グルテンフリーパスタは、イタリアで有機栽培されたとうもろこしと米のみを原料に作られています。オーガニックかつ小麦不使用のグルテンフリーです。通常のパスタ同様に簡単に調理でき、穀物の甘さがほんのり感じられる、もちっとした仕上がりがです。

※グルテンフリー製品は、ハラール認証を取得していません。



C6-51

有機グルテンフリー・スパゲッティ
Organic Gluten-Free Spaghetti

250g/入数:12 JANコード:8009004811522
単品サイズ:2×8×30/賞味期間:製造後36ヶ月

どのようなタイプのソースともよく合います。もちっとした食感です。

[太さ]1.6mm [ゆで時間]8~10分



C6-52

有機グルテンフリー・マカロニ
Organic Gluten-Free Macaroni

250g/入数:12 JANコード:8009004811553
単品サイズ:5.5×10×21/賞味期間:製造後36ヶ月

グラタンやサラダなど、幅広く利用できるショートパスタ。もちっとした食感です。

[ゆで時間]10~12分



C6-53

有機グルテンフリー・ペンネ
Organic Gluten-Free Penne

250g/入数:12 JANコード:8009004811546
単品サイズ:5.5×10×21/賞味期間:製造後36ヶ月

斜めにカットしたペンネは、ソースが絡みやすく使いやすい Pasta。もちっとした食感です。

[ゆで時間]10~12分

有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル

南イタリア産有機オリーブを使用。収穫後24時間以内にコールドプレス(低温圧搾)製法で作りました。
 ※オリーブオイル・輸入者ラベルの内容量は、計量法に基づき、g(グラム)表示(250ml→229g、500ml→458g)で記載されています。

DOLCE ドルチェ

やさしい香りで、どのようなお料理にも合わせやすいタイプ。

- チーマ・ディ・ビント種
- カロレア種
- コラティーナ種
- ピアンコリッラ種



C1-60A
 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
 ドルチェ 250ml
 Organic Extra Virgin Olive Oil (Dolce)
 250ml/入数:12
 JANコード:8009004906723
 単品サイズ:4.5×4.5×22.5
 賞味期間:製造後18ヶ月



C1-61
 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
 ドルチェ 500ml
 Organic Extra Virgin Olive Oil (Dolce)
 500ml/入数:12
 JANコード:8009004906747
 単品サイズ:6.4×6.4×23.9
 賞味期間:製造後18ヶ月

FRUTTATO フルッタート

フルーティーな香り。オリーブの香りを楽しみたい時におすすめ。

- コラティーナ種
- チーマ・ディ・ビント種



C1-64
 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
 フルッタート 250ml
 Organic Extra Virgin Olive Oil (Fruttato)
 250ml/入数:12
 JANコード:8009004908680
 単品サイズ:4.5×4.5×22.5
 賞味期間:製造後18ヶ月



C1-65
 有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
 フルッタート 500ml
 Organic Extra Virgin Olive Oil (Fruttato)
 500ml/入数:12
 JANコード:8009004908697
 単品サイズ:6.4×6.4×23.9
 賞味期間:製造後18ヶ月

<p>ピアンコリッラ種 アーティチョーク、トマト、若草の風味が特徴です。</p>	<p>カロレア種 程良くフルーティーなアロマを持ち、わずかにリンゴ、アーティチョーク、ハーブの香りがあります。</p>	<p>コラティーナ種 程よくフルーティーなアロマがあり、フレッシュハーブやアーモンドの香りを感じます。ポリフェノールが多く含まれており、それによる苦さ、辛さも特徴のひとつ。</p>	<p>チーマ・ディ・ビント種 アーティチョークやアーモンドのアロマを軽やかに感じます。ポリフェノールによる若干の苦味やスパイシーさも特徴です。</p>
--	---	--	---

オリーブオイルのこだわり

原材料は、温暖な南イタリア産のオーガニックオリーブのみを使用。主にプーリア、シチリア、カラブリアの3州で有機栽培しています。

収穫したオリーブは、鮮度を保つため24時間以内にコールドプレス(低温圧搾)製法でオリーブオイルに仕上げます。

香り、味、酸度などの厳しい検査基準をクリアしエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルと認められたものだけを瓶詰めしています。

有機ブイヨン

※ブイヨン製品は、ハラール認証を取得していません。



C5-56
 有機野菜ブイヨン・パウダータイプ
 Organic Vegetable Bouillon Granules
 120g/入数:12
 JANコード:8009004809598
 単品サイズ:7×7×7
 賞味期間:製造後24ヶ月



C5-55
 有機野菜ブイヨン・キューブタイプ
 Organic Vegetable Bouillon Cubes
 100g/入数:24
 JANコード:8009004810167
 単品サイズ:1.2×12.8×6.2
 賞味期間:製造後24ヶ月



C3-51
 有機ポルチーニブイヨン・キューブタイプ
 Organic Porcini Bouillon Cubes
 100g/入数:24
 JANコード:8009004815513
 単品サイズ:1.2×12.8×6.2
 賞味期間:製造後24ヶ月

香味野菜をベースにスパイスをきかせた風味豊かなベジタブル・ブイヨンです。必要な量だけ使える顆粒タイプは、スープ、リゾット、煮込み料理など幅広くお使いいただけます。
 [使用方法] 大さじ1(約10g)を熱湯500mlに溶かしてお使いください。

香味野菜をベースにスパイスをきかせた風味豊かなベジタブル・ブイヨンです。スープ、煮込み料理などに入れて、野菜の風味をお楽しみください。
 [使用方法] 固形1個(10g)を熱湯500mlに溶かしてお使いください。

うま味のある有機ポルチーニと香味野菜をベースにスパイスを加えた、味わい深いブイヨンです。スープ、パスタ、リゾット、煮込み料理等、幅広くお使いいただけます。
 ※本製品100g中にポルチーニは3g含まれております。
 [使用方法] 固形1個(10g)を熱湯500mlに溶かしてお使いください。

有機ピネガー

殺菌していないため、天然の酵母がいます。 ※ピネガー製品は、ハラール認証を取得していません。



C1-72
 有機バルサミコ・ピネガー
 Organic Balsamic Vinegar
 250ml/入数:12
 単品サイズ:4.5×4.5×21.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 JANコード:8009004908512



イタリア産のブドウから作られたモデナ産バルサミコ・ピネガー。酸化防止剤などの添加物は使用していません。オリーブオイルと混ぜてドレッシングに。
 [IGP商品]



C1-76
 有機ホワイトバルサミコ・ピネガー
 Organic White Balsamic Vinegar
 250ml/入数:12
 単品サイズ:4.5×4.5×21.5/賞味期間:製造後36ヶ月
 JANコード:8009004908529

イタリア産の白ブドウから作られた、まろやかな琥珀色のバルサミコ・ピネガー。お料理の彩りを左右することなく、バルサミコの味と香りをお楽しみいただけます。シーフードやサラダにおすすめ。

モデナ産バルサミコは、バルサミコピネガー・テイスティング協会によりブドウの葉の数で4つのクラスに分類され、中央味覚研究所によりどの分類にあてはまるか評価されます。

<p>バルサミコ分類</p> <p>軽めで一般的な風味。サラダなどに向いています。</p>	<p>なめらかな質感。お料理の仕上げに、マリネや温野菜、BBQなどに向いています。</p>	<p>コクや厚みのある風味。ロースト料理、温かいソースに向いています。</p>	<p>厳選された見事な風味。シロップのような粘りがあります。特別な料理に、アイスクリーム、フレッシュフルーツに向いています。</p>
--	---	---	--

IGP(地理的表示保護)商品

保護指定地域表示とも訳されます。その食品が持つ特定の品質・評価、あるいは特徴が、生産・加工または調整のうち、少なくともいずれかの段階が特定の地理的地域において厳密に由来している場合に付与されるEUの産地表示マークです。アルチェネロの有機バルサミコは、モデナのバルサミコ・ピネガーとしてIGP(地理的表示保護)認証を受けている商品です。使用できるブドウの品種、産地、製造地域、ブドウの仕込み方法、樽の種類、最低成熟期間などを含め、細かな規定に沿って作られているもののみが認証されます。

有機トマト製品



C5-78

有機ホールトマト
Organic Whole Tomatoes
in Tin

400g(固形量:240g) / 入数:24
JANコード:8009004809451
単品サイズ:7.4×7.4×10.8
賞味期間:製造後40ヶ月

イタリア産のトマトを使用しました。完熟トマトの甘みとおいしさが丸ごと入ったホールトマトです。

C3-10

有機粗ごしトマトピューレー
500g
Organic Tomato Puree

500g / 入数:12
JANコード:8009004810006
単品サイズ:7.5×7.5×16.5
賞味期間:製造後36ヶ月

トマトのおいしさが凝縮された濃厚な「粗ごし」ピューレー。さまざまなお料理に。[2倍濃縮]

C3-11

有機カットトマト入りソース
500g
Organic Chopped
Tomato Sauce

500g / 入数:12
JANコード:8009004810013
単品サイズ:7.5×7.5×16.5
賞味期間:製造後36ヶ月

トマトの果肉がたっぷり入ったトマトソース。いろいろなお料理に幅広くお使いいただけます。

C3-12

有機カットトマト&
バジル入りソース 500g
Organic Chopped
Tomato Sauce with Basil

500g / 入数:12
JANコード:8009004810020
単品サイズ:7.5×7.5×16.5
賞味期間:製造後36ヶ月

トマトの果肉がたっぷり入ったトマトソースに香り豊かなバジルを加えました。爽やかな味わいをお楽しみください。

有機トマト製品 / 基本の有機トマトソース



C1-31

有機トマトピューレー 200g
Organic Tomato Puree Brick Pack 200g

200g / 入数:24(3×8) JANコード:8009004908666
単品サイズ:3.8×5×11.8 / 賞味期間:製造後24ヶ月

トマト8個分ものおいしさが凝縮された濃厚でなめらかなピューレー。[2倍濃縮]

※出荷時は3個入りのスリーブに入っています。



C1-33

有機トマトピューレー 3P(200g×3パックセット)
Organic Tomato Puree Brick Pack 200g×3

600g(200g×3) / 入数:8 JANコード:8009004908796
単品サイズ:4.2×15×12.1 / 賞味期間:製造後24ヶ月

200gパックの3個セット。トマトのおいしさが凝縮された濃厚でなめらかなピューレー。さまざまなお料理に。[2倍濃縮]

◎裏面にはレシピが印刷されています。

※外装がシュリンク包装されています。



C3-13

有機粗ごしトマトピューレー
ダッテリーニ 350g
Organic Tomato Puree Datterini

350g / 入数:12
JANコード:8009004812895
単品サイズ:5.5×5.5×15
賞味期間:製造後36ヶ月

甘くて濃厚な品種のトマト・ダッテリーニから作ったトマトピューレー。
[2倍濃縮]

デザイン
リニューアル



C3-14

有機イエロートマトピューレー
350g
Organic Yellow Tomato Puree

350g / 入数:12
JANコード:8009004814981
単品サイズ:5.5×5.5×15
賞味期間:製造後24ヶ月

鮮やかな色合いのイエロートマト。酸味が少なく、魚介類とよく合います。
[2倍濃縮]

デザイン
リニューアル



C3-16

有機トマトペースト 130g
Organic Tomato Paste

130g / 入数:12
JANコード:8009004811997
単品サイズ:5.7×5.7×8.7
賞味期間:製造後36ヶ月

トマトを6倍濃縮した、有機トマトペースト。パスタや煮込み料理、スープに入れて、料理のコク出しに。[6倍濃縮]



C1-34

基本の有機トマトソース 200g
Organic Tomato Cooking Sauce Brick Pack 200g

200g / 入数:24(3×8) JANコード:8009004814967
単品サイズ:3.8×5×11.8 / 賞味期間:製造後24ヶ月

イタリア産のオーガニックトマトをベースに、香味野菜とエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルで味を調えました。

※出荷時は3個入りのスリーブに入っています。



C1-36

基本の有機トマトソース 3P(200g×3パックセット)
Organic Tomato Cooking Sauce Brick Pack 200g×3

600g(200g×3) / 入数:8 JANコード:8009004814776
単品サイズ:4.2×15×12.1 / 賞味期間:製造後24ヶ月

200gパックの3個セット。
◎裏面にはレシピが印刷されています。

※外装がシュリンク包装されています。

有機パスタソース

[使用目安] 350g: 内容量350gに対し、パスタ約3~4人前 / 200g: 内容量200gに対し、パスタ約2人前



C3-32
有機パスタソース・
トマト&バジル 350g
Organic Pasta Sauce Tomato with Basil

350g/入数:12
JANコード:8009004809918
単品サイズ:7×7×11.5
賞味期間:製造後36ヶ月

バジルの香りとトマトやオリーブオイルなどの自然なおいさがぎゅっと詰まったシンプルなたマトソースです。



C3-33
有機パスタソース・
アラビアータ(唐辛子入り) 350g
Organic Pasta Sauce Arrabbiata

350g/入数:12
JANコード:8009004809925
単品サイズ:7×7×11.5
賞味期間:製造後36ヶ月

赤唐辛子の風味がきいた、ピリッと辛いトマトソース。特にペンネとの相性は抜群です。



C3-35
有機パスタソース・
トマト&香味野菜 350g
Organic Pasta Sauce Tomato with Vegetables

350g/入数:12
JANコード:8009004809949
単品サイズ:7×7×11.5
賞味期間:製造後36ヶ月

ニンジン、タマネギ、セロリなど、数種の香味野菜がたっぷり入ったトマトソース。野菜の甘みが生きています。



C3-24
有機パスタソース・
トマト&オニオン 200g
Organic Pasta Sauce Tomato with Onion

200g/入数:12
JANコード:8009004809970
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

トマトとタマネギのソースにバジルとガーリックをきかせたほんのりと甘いシンプルなソース。



C3-26
有機パスタソース・
トマト&ドライトマト 200g
Organic Pasta Sauce Tomato with Dried Tomato

200g/入数:12
JANコード:8009004809994
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

ドライトマトの果肉が入った濃厚な風味のトマトソース。パスタ、ピッツァはもちろん、トーストしたバゲットにのせればトマトのプルスケッタが手軽に作れます。



C1-70
有機パスタソース・
トマト&ポルチーニ 200g
Organic Pasta Sauce Tomato with Porcini

200g/入数:12
JANコード:8009004809079
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

芳醇な香りで人気の高いキノコ、ポルチーニ入りのトマトソース。風味豊かな味わいをパスタやピッツァ、クロスティーニでお楽しみください。



C3-29
有機パスタソース・
トマト&バジル 200g
Organic Pasta Sauce Tomato with Basil

200g/入数:12
JANコード:8009004811324
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

バジルの香りとトマトやオリーブオイルなどの自然なおいさがぎゅっと詰まったシンプルなたマトソースです。



C3-23
有機パスタソース・
アラビアータ(唐辛子入り) 200g
Organic Pasta Sauce Arrabbiata

200g/入数:12
JANコード:8009004809963
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

赤唐辛子の風味がきいた、ピリッと辛いトマトソース。特にペンネとの相性は抜群です。



C3-25
有機パスタソース・
トマト&香味野菜 200g
Organic Pasta Sauce Tomato with Vegetables

200g/入数:12
JANコード:8009004809987
単品サイズ:5.8×5.8×11
賞味期間:製造後36ヶ月

ニンジン、タマネギ、セロリなど、数種の香味野菜がたっぷり入ったトマトソース。野菜の甘みが生きています。



C5-93
有機ジェノベーゼ・
バジル・ペースト
Organic Genovese Basil Paste

130g/入数:12
JANコード:8009004908758
単品サイズ:5.7×5.7×8.7
賞味期間:製造後36ヶ月

イタリア・ジェノバ発祥の伝統的なバジルソース。フレッシュバジルとコクのあるチーズの組み合わせに、食感を楽しめるカシューナッツや松の実をアクセントに加えました。
※この製品は、ハラル認証を取得していません。



C5-97
有機ペースト・ロツソ
Organic Paste Rosso

130g/入数:12
JANコード:8009004850217
単品サイズ:5.7×5.7×8.7
賞味期間:製造後36ヶ月

シチリア発祥のペーストロツソ。太陽のもと天日干しにしたトマトにバルミジャーノ・レッジャーノやペコリーノチーズを加えたパスタソース。パンに塗ってもおいしくいただけます。
※この製品は、ハラル認証を取得していません。



C5-98
有機ズッキーニ・ペースト
Organic Zucchini Paste

130g/入数:12
JANコード:8009004850224
単品サイズ:5.7×5.7×8.7
賞味期間:製造後36ヶ月

ズッキーニの野菜本来のおいしさとバルミジャーノ・レッジャーノチーズのコクが特徴のパスタソース。パンに塗ってもおいしくいただけます。
※この製品は、ハラル認証を取得していません。



C5-99
有機ブラックオリーブ・
パテペースト
Organic Black Olive Paté Paste

130g/入数:12
JANコード:8009004850262
単品サイズ:5.7×5.7×8.7
賞味期間:製造後36ヶ月

南イタリアで収穫されたブラックオリーブをペースト状にしたシンプルなおいしさが楽しめるパスタソース。パンに塗ってもおいしくいただけます。
※この製品は、ハラル認証を取得していません。

有機パスタソース・ペースト

[使用目安] 内容量130gに対し、パスタ約2人前(160~200g) ※オリーブオイルで少しのぼすとあえやすくなります。

受注発注商品 有機チョコレート

※チョコレート製品は、ハラル認証を取得していません。



C5-60

有機ダーク・チョコレート
Organic Dark Chocolate

100g/入数:24 JANコード:8009004901186
単品サイズ:1×7.8×15.6/賞味期間:製造後24ヶ月

カカオのストレートな風味の中に程よいほろ苦さと酸味が感じられる、カカオ分75%のダークチョコレート。



C5-61

有機ミルク・チョコレート
Organic Milk Chocolate

100g/入数:24 JANコード:8009004901193
単品サイズ:1×7.8×15.6/賞味期間:製造後16ヶ月

なめらかな口溶けのカカオ36%のミルクチョコレート。やさしい味わいの中にもしっかりとしたカカオの風味が感じられます。



C5-62

有機ミルクチョコレート・ヘーゼルナッツ
Organic Milk Chocolate with Hazelnut

100g/入数:24 JANコード:8009004901117
単品サイズ:1.2×7.8×15.6/賞味期間:製造後10ヶ月

口どけがなめらかなカカオ分36%のミルクチョコレートにヘーゼルナッツが丸ごとちりばめられています。



C5-69

有機ダークチョコレート・カカオニブ
Organic Dark Chocolate with Cocoa Nibs

100g/入数:24 JANコード:8009004901261
単品サイズ:1×7.8×15.6/賞味期間:製造後24ヶ月

有機ダークチョコレートにローストされた香ばしいカカオニブがアクセントに入っています。



C6-11

有機ダークチョコレート・コーヒー
Organic Dark Chocolate with Coffee

50g/入数:14 JANコード:8009004811591
単品サイズ:0.8×7.8×15.6/賞味期間:製造後30ヶ月

ローストしたコーヒーの薫りと味が口の中に広がる有機ダークチョコレート。



C6-12

有機ダークチョコレート・アサイー
Organic Dark Chocolate with Acai

50g/入数:14 JANコード:8009004809574
単品サイズ:0.8×7.8×15.6/賞味期間:製造後30ヶ月

有機栽培で育てられたアサイーの甘酸っぱさがほんのり入った有機ダークチョコレート。



C6-13

有機ダークチョコレート・シーソルト
Organic Dark Chocolate with Sea Salt

50g/入数:14 JANコード:8009004811607
単品サイズ:0.8×7.8×15.6/賞味期間:製造後30ヶ月

シーソルト(海塩)が有機ダークチョコレートにアクセントとして入っています。



C6-14

有機ダークチョコレート・ジンジャー
Organic Dark Chocolate with Ginger

50g/入数:14 JANコード:8009004809567
単品サイズ:0.8×7.8×15.6/賞味期間:製造後30ヶ月

有機栽培で育てられたジンジャーの風味がふわっと口広がる有機ダークチョコレート。

アルチェネロのフェアトレード商品



オーガニックの先駆者であるアルチェネロ。

昨今では新たな取り組みとしてフェアトレードの商品にも力を入れており、日本市場ではチョコレートをご紹介します。

フェアトレードとは

途上国の生産者と公平な取引を行い、その方々が自立した生活を、さらには自然環境にも配慮した生産を行うことを目指すCSR(社会的責任)活動の一環です。フェアトレードマークの付いた商品が購入されることで、途上国の生産者に対価を還元できるため、よりよい社会への貢献につながります。

受注発注商品 有機ビスケット

バターを使わず*、アルチェネロの有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを使用しました。イタリアでは朝食にビスケットを食べる習慣があります。ナチュラルでヘルシーな朝食に、またおやつに最適なビスケットです。
※乳、卵を使用した設備で製造しています。 ※ビスケット製品は、ハラル認証を取得していません。



C5-58

有機スペルトビスケット
Organic Spelt Biscuit

300g/入数:12 JANコード:8009004120198
単品サイズ:7×14×22/賞味期間:製造後12ヶ月

スペルト小麦を使用したビスケット。スペルトフレーク入りでザクザクとした食感が楽しめます。



C5-57

有機ビスケット アップル&シナモン
Organic Biscuit Apple & Cinnamon

250g/入数:12 JANコード:8009004812253
単品サイズ:7×14×22/賞味期間:製造後12ヶ月

りんごとシナモンの風味がふんわり口の中に広がります。

ギフトセット

※ギフト製品は、ハラル認証を取得していません。



C2-34

オーガニックイタリアンパスタ ギフトセット
Organic Italian Pasta Gift Set

納期
3週間~

入数:4 JANコード:4522491000780
単品サイズ:7.7×34×28.8/賞味期間:製造後18ヶ月

[セット内容] ●有機スバゲッティ 500g ●有機ペンネ 250g
●有機マカロニ 250g ●有機エルボマカロニ 250g
●有機パスタソース トマト&バジル 350g
●有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル ドルチェ 250ml



C2-30

オーガニック オイル&ビネガー ギフトセット
Organic Oil & Vinegar Gift Set

納期
3週間~

入数:8 JANコード:4522491000568
単品サイズ:5.5×16×24.5/賞味期間:製造後18ヶ月

[セット内容] ●有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル ドルチェ 250ml
●有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル フルタート 250ml
●有機バルサミコ・ビネガー 250ml

受注発注商品 グラニャーノ産有機デュラムセモリナパスタ



カンパニア州に位置するグラニャーノの町は、乾燥パスタ発祥の地といわれています。その土地の水、海からの湿った温かい空気と山からの冷たい風が流れ込む環境は、パスタ作りに欠かせない条件が整った場所です。正式なグラニャーノのパスタとしてEUのIGP認証、ならびにイタリアのグラニャーノパスタのIGP認証の2種類の格付けがされています。

※グラニャーノ製品は、ハラル認証を取得していません。

■IGP(地理的表示保護)商品 保護指定地域表示とも訳されます。その食品が持つ特定の品質・評価、あるいは特徴が、生産・加工または調整のうち、少なくともいずれかの段階が特定の地理的地域において厳密に由来している場合に付与されるEUの産地表示マークです。

■プーリアで丁寧に育てられた、伝統的なデュラム小麦の品種であるセナトーレカベッリとサラゴラの2種類を特に多く原料としています。また山から流れ込む美しいグラニャーノの土地の水を使用しています。

■小麦の生きた風味をお届けできるよう伝統的な製法で作られます。ブロンズダイス*で成型後およそ45℃を超えないようにゆっくりと適正な水分量になるまで、最大48時間かけて乾燥し、24時間以内に包装されます。

*ブロンズダイス=銅製のダイス。表面にざらつきができるため、ソースが絡みやすくなります。



C6-02

グラニャーノ・有機スパゲットーニ
Organic Pasta
Gragnano Spaghettoni

500g/入数:12
JANコード:8009004809680
単品サイズ:4.3×7.7×34.2
賞味期間:製造後36ヶ月

南イタリアを代表する太めのスパゲットーニ。トマトベース・クリームベース・オイルベース、お好みのソースと一緒に。南イタリアでは、魚介のソースと合わせます。[IGP商品]

[太さ]2.2mm
[ゆで時間]10分以上(推奨:14~16分)



C6-01

グラニャーノ・有機パッケリ
Organic Pasta
Gragnano Paccheri

500g/入数:12
JANコード:8009004809673
単品サイズ:7×12.7×33
賞味期間:製造後36ヶ月

南イタリアを代表するパッケリ。トマトベース・クリームベース・オイルベース、お好みのソースと一緒に。南イタリアでは、魚介のソースと合わせます。ボリュームのあるグラタンにもお使いいただけます。[IGP商品]

[ゆで時間]10分以上(推奨:24~26分)



受注発注商品 有機調味料

人気のオリーブオイルとビネガーのプレミアム商品。 ※ビネガー製品は、ハラル認証を取得していません。



デザイン
リニューアル

C6-61

ビアンコリッラ
有機エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
Biancolilla Organic Extra Virgin Olive Oil

500ml/入数:6 JANコード:8009004850033
単品サイズ:6×6×30/賞味期間:製造後14ヶ月

オリーブの特徴・個性を楽しめる単一品種のオリーブオイル。ビアンコリッラ種の有機オリーブのみで作りました。やわらかな口当たりのバランスのよい果実感。アーティチョーク、トマト、若草の風味が特徴です。

◎製造シリアル番号付き
[主な品種]ビアンコリッラ種のみ
[オリーブの産地]シチリア南西部



C6-72

モデナ産フォーリーブス・有機バルサミコビネガー
Modena Four Leaves Organic Balsamic Vinegar

250ml/入数:6 JANコード:8009004811010
単品サイズ:8×8×12/賞味期間:製造後48ヶ月

バルサミコの分類で最高の4つ葉クラスに分類される、モデナ産有機バルサミコビネガー。従来のアルチェネロ有機バルサミコビネガーよりも香り高く、粘度のある質感です。サラダ、マリネ、BBQ、チーズ、アイスクリーム、フルーツに。
[IGP商品]



C5-82

有機バルサミコ・ビネガー 5L
Organic Balsamic Vinegar

5L/入数:2 JANコード:8009004809871
単品サイズ:15.5×16.8×24.6/賞味期間:製造後48ヶ月

業務用5Lサイズの有機バルサミコ・ビネガー。

業務用限定商品



C5-83

有機ホワイトバルサミコ・ビネガー 5L
Organic White Balsamic Vinegar

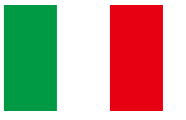
5L/入数:2 JANコード:8009004811454
単品サイズ:15.5×16.8×24.6/賞味期間:製造後36ヶ月

業務用5Lサイズの有機ホワイトバルサミコ・ビネガー。

業務用限定商品



▲公式Instagram



イタリア

種類豊富なイタリア産*ハチミツ『ミエリツィア』

ミエリツィアは、イタリアでも屈指のハチミツブランドであり、製造しているCONAPI(コナビ)社は、イタリア全州においてハチミツ作りに情熱を傾けている養蜂家・養蜂団体により構成されている養蜂協同組合でもあります。

その名は「MIELE(ハチミツ)」と「DELIZIA(極上のおいしさ)」という、2つの言葉の組み合わせから生まれました。つまり、「おいしいハチミツ」という意味が込められています。

全種類オーガニックでイタリア産*。生産者(養蜂家)や採蜜地が明確であるのも特徴です。

採蜜地から集められたハチミツには何も加えてはならず、高温処理もしていません。養蜂家の間では、蜜蜂の巣箱の中の温度は40℃前後と伝えられています。瓶詰めの際、巣箱の中の温度を越えないように注意して取り扱われることにより、高温処理されたものと違い、本来の風味や香り・質感が維持されます。

ハチミツは花の種類や採蜜地によって味や香り・質感(結晶)・色味が異なります。南北に長い国土を持ち、山岳地帯から海岸線まで変化に富む地形のイタリア産*ならではのバラエティー豊かでピュアなハチミツを、ミエリツィアがお届けいたします。

*一部イタリア以外で採蜜するハチミツもあります。

有機(オーガニック)のハチミツ

ミエリツィアのハチミツは、すべてEUオーガニック規定認証を受けています。

EUオーガニック規定認証を受けたハチミツは、下記のような条件(一部を紹介)を満たしています。蜜源から、養蜂家の作業場、瓶詰めの工場に至るまで、EUオーガニック規定が定めたルールを遵守して作られたハチミツのみがオーガニック認証を受けることができます。

- 【一例】 ●蜜源は化学物質、汚染物質がまったく検出されない、特定のエリアに育った自然の花々である
 ●巣箱設置場所から半径3km以内には有機農業が行われている場所、または野生の植物で形成された汚染のない場所であること
 ●蜂に抗生物質、化学物質は一切使用しない
 ●巣箱内へのプラスチックまたは塗料の使用を禁止

有機ハチミツ

有機ハチミツは、有機農産物、有機農産物加工食品、有機畜産物、有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品のいずれにも該当しない理由から有機JASの格付けは行っておりませんが、EUオーガニックの格付けをもって「有機(オーガニック)ハチミツ」と表記しております。

ミエリツィア・ハチミツの特徴

- 単花蜜、百花蜜、甘露蜜と豊富な品揃え。
- 採蜜地が明確。花の種類や採蜜地によって味や香り、質感(結晶)、色味が異なります。
- 40℃前後の低温で製造。高温処理されたハチミツと比べ、本来持っている風味が保たれています。



ミエリツィア オーガニックハチミツ採蜜地マップ



ミエリツィアのオーガニックハチミツ	種類	採蜜地	ハチミツの持つ質感(結晶)
アカシアの有機ハチミツ	単花蜜	ルーマニア/イタリア全州	透明感があり結晶化しにくい
オレンジの有機ハチミツ	単花蜜	イタリア南部	クリーミーで結晶化しやすい
栗の有機ハチミツ	単花蜜	トスカーナ州	つややかで結晶化しにくい
森の有機ハチミツ	甘露蜜	イタリア全州	とろみがあり、結晶化することもある
有機百花ハチミツ	百花蜜	イタリア全州	粘りがあり結晶化しやすい
ラベンダーの有機ハチミツ	単花蜜	フランス南部	クリーミーで結晶化しやすい

*気候変動の影響により、2022年よりルーマニアとイタリアの2か国から採蜜されたアカシアの有機ハチミツをイタリア国内にてブレンドして瓶詰めしておりました。イタリア国内のみにて採蜜されたアカシアの有機ハチミツへの切り替え時期につきましては、営業担当までお問い合わせください。

スクイザーボトル



C8-49
 アカシアの有機ハチミツ(スクイザーボトル) 350g
 Organic Acacia Honey Squeezer

350g/入数:6
 JANコード: 8012527005286
 単品サイズ: 4.2×8.5×13.7
 賞味期間: 製造後30ヶ月

逆さまに立てて片手で簡単にアカシアの有機ハチミツを絞り出せるスクイザーボトルです。



C8-48
 アカシアの有機ハチミツ(スクイザーボトル) 250g
 Organic Acacia Honey Squeezer

250g/入数:6
 JANコード: 8012527005293
 単品サイズ: 4.1×7.9×11.7
 賞味期間: 製造後30ヶ月

片手で簡単にアカシアの有機ハチミツを絞り出せるスクイザーボトルです。



C8-50
 イタリア産森の有機ハチミツ(スクイザーボトル) 250g
 Organic Forest Honey Squeezer

250g/入数:6
 JANコード: 8012527005729
 単品サイズ: 4.1×7.9×11.7
 賞味期間: 製造後30ヶ月

片手で簡単に森の有機ハチミツを絞り出せるスクイザーボトルです。

ギフトセット

C8-72
 ミエリツィア オーガニックはちみつギフトセット
 Mielizia Organic Honey Gift Set

入数:9 JANコード:4522491000575
 単品サイズ:8.1×23.3×9/賞味期間:製造後30ヶ月

[セット内容] ●アカシアの有機ハチミツ 250g×1瓶 ●森の有機ハチミツ 250g×1瓶
 ●オレンジの有機ハチミツ 250g×1瓶



*納期3週間~の商品につきましては、営業担当まで詳細をお問い合わせください。
 *デザインが変更になることもございますのでご了承ください。 *単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。
 *アカシアの有機ハチミツの切り替え時期につきましては、営業担当までお問い合わせください。

ミエリツィアのオーガニック・ハチミツは、40℃前後の低温で扱われているため、採蜜されたハチミツの自然の風味・香り・質感(結晶)が維持されます。

アカシアの花のハチミツ

ルーマニアとイタリア*で採蜜されたアカシアのハチミツ。なめらかな質感で、やさしく上品な味わい。プレーンヨーグルト、チーズと一緒に。また製菓材料やドレッシングにもおすすめ。

*気候変動の影響により、2022年よりルーマニアとイタリアの2か国から採蜜されたアカシアの有機ハチミツをイタリア国内にてブレンドして瓶詰めしておりました。イタリア国内のみにて採蜜されたアカシアの有機ハチミツへの切り替え時期につきましては、営業担当までお問い合わせください。



C8-15
アカシアの有機ハチミツ 110g
Organic Acacia Honey

110g/入数:12
JANコード:8012527005248
単品サイズ:5.5×5.5×6.1
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-64
アカシアの有機ハチミツ 250g
Organic Acacia Honey

250g/入数:6
JANコード:8012527005255
単品サイズ:6.5×6.5×8.5
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-40
アカシアの有機ハチミツ 400g
Organic Acacia Honey

400g/入数:6
JANコード:8012527005262
単品サイズ:6.5×6.5×11.5
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-58
アカシアの有機ハチミツ
ブスティーネ 10P
Organic Acacia Honey Bustine

6g×10/入数:24
JANコード:4522491001633
単品サイズ:2.5×7.5×10
賞味期間:製造後30ヶ月

アカシアのハチミツを6g×1回分ずつ個包装しました。持ち運びに便利です。パンやヨーグルト、チーズ、ピッツァにも。紅茶、コーヒー、ハーブティーなどの砂糖代わりに。また、スポーツ時のエネルギー補給にも最適です。



C8-59 NEW
アカシアの有機ハチミツ
ブスティーネ 104P
Organic Acacia Honey Bustine

6g×104/入数:8
JANコード:8012527006474
単品サイズ:12×14×11
賞味期間:製造後30ヶ月

業務用104個入り。アカシアのハチミツを6gの小袋に1回分ずつ個包装しました。

オレンジの花のハチミツ

イタリア南部で採蜜されたオレンジのハチミツ。アイボリーホワイトの色合いと、甘さの中にふんわりと感じる柑橘系らしい爽やかな風味が特徴。ハーブティーや紅茶によく合います。リコッタチーズとの相性も抜群です。



C8-12
イタリア産オレンジの
有機ハチミツ 110g
Organic Orange Honey

110g/入数:12
JANコード:8012527002506
単品サイズ:5.5×5.5×6.1
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-62
イタリア産オレンジの
有機ハチミツ 250g
Organic Orange Honey

250g/入数:6
JANコード:8012527000526
単品サイズ:6.5×6.5×8.5
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-32
イタリア産オレンジの
有機ハチミツ 400g
Organic Orange Honey

400g/入数:6
JANコード:8012527001622
単品サイズ:6.5×6.5×11.5
賞味期間:製造後30ヶ月

栗の花のハチミツ

イタリア中部、トスカーナ州で採蜜された栗のハチミツ。濃い褐色でつややかな質感。コクのある渋皮にも似たビターな風味が特徴で、ミエリツィアのラインナップの中でも最も個性的です。パルミジャーノ・レッジャーノチーズやブルーチーズに合わせて。



C8-13
イタリア産栗の有機ハチミツ 110g
Organic Chestnut Honey

110g/入数:12
JANコード:8012527002513
単品サイズ:5.5×5.5×6.1
賞味期間:製造後30ヶ月



C8-33
イタリア産栗の有機ハチミツ 400g
Organic Chestnut Honey

400g/入数:6
JANコード:8012527001639
単品サイズ:6.5×6.5×11.5
賞味期間:製造後30ヶ月

百花蜜のハチミツ



C8-38
イタリア産有機百花ハチミツ
400g
Organic Polyflora Honey

400g/入数:6
JANコード:8012527003251
単品サイズ:6.5×6.5×11.5
賞味期間:製造後30ヶ月

イタリアの野生の花から採蜜。さまざまな花の蜜の味と香りがミックスされ、とてもアロマティックです。パンに塗ったり、紅茶に入れるなどシンプルに味わうのがおすすめです。

その他の単花蜜のハチミツ



C8-30
ラベンダーの有機ハチミツ 400g
Organic Lavender Honey

400g/入数:6
JANコード:8012527005811
単品サイズ:6.5×6.5×11.5/賞味期間:製造後30ヶ月

フランス南部で採蜜されたラベンダーの香りが広がるハチミツです。乳白色でまろやかな質感と華やかな味わいです。温かい飲み物に入れたり、パンやチーズのおともにおすすめです。



C8-16
黒トリュフ入りアカシアの有機ハチミツ 110g
Organic Black Truffle Acacia Honey

110g/入数:12
JANコード:8012527004982
単品サイズ:5.5×5.5×6.1/賞味期間:製造後36ヶ月

芳醇なイタリア産有機黒トリュフ入りのアカシアの有機ハチミツです。ブルーチーズやグリル料理等に香りと甘みを添えて。

甘露蜜のハチミツ



C8-65
イタリア産森の有機ハチミツ 250g
Organic Forest Honey

250g/入数:6
JANコード:8012527005903
単品サイズ:6.5×6.5×8.5/賞味期間:製造後30ヶ月

森の香りがぎゅっと詰め込まれた甘露ハチミツ。奥深い味わいで、ややとろみのある質感です。

その他のミツバチ産品



C8-14
有機ビーポーレン 110g
Organic Dry Bee Pollen

110g/入数:6
JANコード:8012527003053
単品サイズ:6.5×6.5×8.5/賞味期間:製造後18ヶ月

イタリアの花々から蜜蜂が集めた花粉荷(ビーポーレン)です。彩り豊かな花粉荷は、ほのかな甘酸っぱさを楽しめます。ヨーグルト、サラダ、シリアルにふりかけて。



南の極み

塩田結晶のオーストラリア産天日海塩



南の極みはオーストラリアの製塩メーカー、チータム・ソルト社と日仏貿易株式会社との共同開発により、2005年に生まれました。

和食にも抵抗なく使用してほしいという思いから、日本語を使用したオリジナルの商品名・パッケージを採用しています。



プライス塩田
国際規格ISO9001、HACCPのもと
厳しい品質基準を保っています。

チータム・ソルト社

1888年に創業し、1世紀を超える歴史を持つチータム・ソルト社。オーストラリアの塩市場において第1位の製塩業者で、国内70~80%のシェアを誇ります。南の極み製品を作っている場所は、オーストラリアの南に位置するプライス塩田。プライス塩田は周りを木々で囲まれ、野鳥が多く生息する自然豊かな場所です。そこで南極海からつながる美しい海水を天日結晶し、製塩しています。

広大な土地のあるオーストラリアならではの製塩方法

オーストラリアの広々とした環境で作られる南の極み製品の製造工程は、とてもシンプルです。

■天日(濃縮・結晶)

- 清らかな海水を「塩田」と呼ばれる大きな池に引き込み、1年以上かけていくつもの塩田をめぐらせ、【濃縮】を進めます。
- 最後の塩田でさらに蒸発を進めることで、海水が【結晶した塩】と【にがり】に分離します。



海水を「塩田」と呼ばれる大きな池に引き込む



最後の塩田で濃縮の進んだ海水は【結晶した塩】と【にがり】に分離する



最後の塩田のにがりを海に戻し、塩を収穫する

- 【結晶した塩】が入った塩田のにがりを海に戻した後、塩を収穫し、貯蔵します。

その後、洗浄→乾燥→粉碎の工程を経て、最新の技術により包装され、商品が完成します。太陽と風の力のみでゆっくりと結晶するため、環境にやさしい製法といえます。

オーストラリアのオーガニック認証団体「NASAA」の基準に適合

南の極みは、オーストラリアのオーガニック認証団体「NASAA」の基準に適合しています。塩は無機物のため、有機認証の対象ではありません。そのため有機認証を受けることはできませんが、それと同等の基準で作られていることを証明しています。これらのことから、南の極みは有機加工食品の原材料として使うことができます。



天日海塩

■小粒

結晶が約0.5mmのドライな塩。粒が小さく、口の中ですぐ溶けるため、直線的な塩辛さを感じられます。小粒は素材になじみやすいので、生野菜などにあらかじめさらさらと塩をふっておくと全体がしんなりしてきます。指先で量を調整しやすく、おむすびや天ぶらの塩にもおすすめです。

J1-17

天日塩 さらにさら小粒

Sea Salt Fine Grain

500g/入数:12 JANコード:9310971031288
単品サイズ:7.5×7.5×16



ペリカンボトル (2023年版)

期間限定

■中粒

結晶が約1mmのドライな塩。粒が粗く、口の中でゆっくり溶けるため、比較的まろやかな味わいが特徴です。粒の食感を大切にしたいお料理や、食材をゆでるとき、肉や魚の下味を付けるときなどにおすすめです。

J1-11

天日塩

Sea Salt

500g/入数:12 JANコード:9310971030809
単品サイズ:7.5×7.5×16



ペンギンボトル (2023年版)

期間限定

■大粒

ごろごろとした大粒サイズのドライな塩。パスタをゆでるときや、野菜や肉の保存にも使えます。ミルで挽いて細粒にしたり、またパスタの基材としてもおすすめです。

J1-16

シークリスタル

Sea Crystals

500g/入数:18 JANコード:9310971030861
単品サイズ:5×12×14



南の極みは適正表示の認証を受けています

2010年4月21日より「食用塩の表示に関する公正競争規約」が完全施行されました。本規約は食用塩公正取引協議会の会員に適用されるものです。非会員においても関連法規に従った表示をする義務があります。

ファロの歴史は、1840年にワインの産地として名高いブルゴーニュ地方のボーズで始まりました。創業以来、ファミリービジネスで昔ながらの製法を用いて、洗練されたマスタードを作っています。

ファロ マスタードのおいしさの秘密

厳選された原料を使い、伝統的な石臼挽き製法を用いています。石臼は、鋼鉄製の臼よりも摩擦熱が低いいため、マスタードの種の繊細な香りが保たれます。その古来の技術から丁寧に作られたマスタードは、世界の三ツ星レストランのシェフにも愛用されています。



フレーバー・マスタード

マスタードに洗練された材料を組み合わせ、斬新な味わいに仕上げたファロのオリジナルフレーバー・マスタード。おしゃれなアレンジを楽しめます。



F5-03

カシス・マスタード

Cassis Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140003822
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

マスタードとカシス、2つのディジョンの特産品を組み合わせた甘酸っぱいマスタード。牛肉料理やソース、ドレッシングの彩りにぴったりです。



F5-04

エストラゴン・マスタード

Tarragon Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140002726
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

ヨモギに似たエストラゴンの強い香りとはる苦さは、肉(チキン、ラム)や魚のソース、ドレッシングにぴったりです。



F5-06

バジル・マスタード

Basil Mustard

100g/入数:12
JANコード:3230140004423
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

バジルのフレッシュな香りと彩りが楽しめます。肉料理(特にローストビーフ)、サンドイッチ、サラダドレッシングに最適です。



F5-07

くるみ・マスタード

Walnut Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140006229
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

クルミの粉末を加えた、香ばしくマイルドな辛さのマスタード。サラダドレッシングやローストチキン、ポテトサラダにぴったりです。

クラシック・マスタード



F5-01

ディジョン・マスタード

Dijon Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140002429
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

ブルゴーニュ地方のディジョンの特産品、まろやかな辛味のマスタードです。すべての肉・魚料理によく合い、ヴィネグレットソースやマヨネーズの材料として最適です。



F5-02

グレイン(種入)・マスタード

Grain Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140002528
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

マスタードの種を直接白ワインとスパイスに漬け込み、豊かな風味を引き出しています。サラダドレッシングや肉料理によく合い、ソーセージやポテトにぴったりです。

受注発注商品



F5-62

陶器入りグレイン(種入)・マスタード

Grain Mustard Jar

250g/入数:12
JANコード:3230140002535
単品サイズ:8.3×8.3×10
賞味期間:製造後18ヶ月



F5-09

はちみつ&バルサミコ酢・マスタード

Honey & Balsamic Vinegar Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140003723
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

ハチミツとバルサミコ酢を合わせた甘酸っぱくてほんのり辛いマスタード。サラダドレッシングや肉料理など、さまざまなお料理に。



F5-18

ピノワール・マスタード

Pinot Noir Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140010424
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

ブルゴーニュ地方の名高いピノワールワインと、ワインの製造過程で発酵させたブドウを使用した美しい色のマスタード。

ブルゴーニュ・マスタード

ファロが誇るプレミアムマスタードは、ブルゴーニュ産のマスタードの種とブルゴーニュ産のAOC白ワインが使用されています。2009年にIGP(地理的表示保護)に認証されました。



IGP(地理的表示保護)商品

保護指定地域表示とも訳され、その食品が持つ特定の品質・評価、あるいは特徴が、生産・加工または調整のうち、少なくともいずれかの段階が特定の地理的地域において厳密に由来している場合に付与されるEUの産地表示マークです。



F5-10

ブルゴーニュ・マスタード

Bourgogne Mustard

105g/入数:12
JANコード:3230140003921
単品サイズ:5×5×8.5
賞味期間:製造後18ヶ月

少し温めるとワインの上品な風味が際立ちます。ソース作りやチーズフォンデュに最適です。

1980年代に誕生したメ・ド・プロヴァンスは、フランス南東部プロヴァンスのまさに中心に工場を構えています。レシピはすべてオーガニック、ナチュラル、本物であること、そしておいしさにこだわって作られています。

日本でご紹介するペーストシリーズは、材料をカット・刻む手間が省ける時短調味料。ペーストなので、ドライのものよりも風味豊かに仕上がります。プロヴァンスで定番のレシピをご自宅でお楽しみください。



メ・ド・プロヴァンス社

Organic

有機栽培の原材料に
こだわりました

Time Saving

材料をカットしたり、
刻む手間を省けます

Paste Seasoning

素材の風味豊かな
ペースト調味料

有機乾燥ポルチーニ



P8-01

有機乾燥ポルチーニ

Organic Dried Porcini

20g / 入数: 12

JANコード: 3293023101862

単品サイズ: 4×13×21 / 賞味期間: 製造後24ヶ月

専用の職人が丁寧に手摘みした天然の有機ポルチーニ茸をスライスし天日干しにした、有機乾燥ポルチーニ。パスタソースやリゾット、肉料理のソースなどにお使いいただけます。芳醇な香りをお楽しみください。



使い方

ポルチーニをボウルに入れぬるま湯を注ぎ、柔らかくなるまで40分～1時間ほど戻します。戻し汁も使いますが、砂が入っていることがありますので、濾してください。ポルチーニは洗わず、軽く汚れなどを落として、そのままお使いください。

有機チューブペースト



P7-01

有機プロヴァンスハーブペースト

Organic Provence Herb Paste

100g / 入数: 12

JANコード: 3337730909127

単品サイズ: 3.5×5.5×17

賞味期間: 製造後24ヶ月

フランス・プロヴァンス地方で常備されている定番ハーブのブレンド。タイム、ローズマリー、セイボリー、オレガノなどをミックスしています。肉や魚の臭み消し、香り付けに。また、煮込み料理の深みを増し、スープのアクセントにもなります。



P7-02

有機ブラックタップナード

Organic Black Tapenade

100g / 入数: 12

JANコード: 3337730909127

単品サイズ: 3.5×5.5×17

賞味期間: 製造後24ヶ月

フランス・プロヴァンス地方が発祥のペースト・タップナード。黒オリーブにケッパー、ガーリック、ハーブなどを加えています。豊かな風味をお楽しみください。パンに付けたり、野菜や魚介とあえて。また、パスタソースや料理のソースとしてもお使いいただけます。



P7-03

有機ガーリックペースト

Organic Garlic Paste

100g / 入数: 12

JANコード: 3337730909141

単品サイズ: 3.5×5.5×17

賞味期間: 製造後24ヶ月

フランス産オーガニックのニンニクを、使いやすいペースト状にしました。そのままバゲットに付けたり、パスタとあえて。また、肉や魚にぬって焼いたり、料理の下味や隠し味としてもお使いいただけます。



P7-04

有機ハリッサ

Organic Harissa

100g / 入数: 12

JANコード: 3337730909158

単品サイズ: 3.5×5.5×17

賞味期間: 製造後24ヶ月

ハリッサとは唐辛子を使った辛口のペースト調味料です。香味野菜やハーブも入っており、料理に香りと味わいをプラスします。肉や魚のソテーに合わせたり、クスクスなど煮込み料理やスープの味付けにおすすめです。



クリアスプリングは、ロンドンを拠点とするファミリー経営の食品会社です。1993年の創業以来、高品質の原材料を厳選し、伝統的な本格製法を守りながら、安心して気軽に使える食品を作り続けています。「世界中すべての人たちが健康的な食生活を送るために、良質なオーガニック食品にアクセスできる」をモットーとしており、プラントベースダイエット(植物性食品中心の食事)がおいしく豊かなものであり、また、その食事を通して健康を維持していくことを伝えることに情熱を注いでいます。

有機ピーナッツバター



S6-01

有機ピーナッツバター・クランチ

Organic Peanut Butter Crunchy

350g/入数:6 JANコード:5021554989172
単品サイズ:7.2×7.2×12/賞味期間:製造後38ヶ月

有機ピーナッツと食塩のみ使用のシンプルなピーナッツバター。ピーナッツそのものの甘みをお楽しみください。つぶつぶの食感が楽しめるクランチタイプ。料理や製菓にもおすすめです。



S6-02

有機ピーナッツバター・スムース

Organic Peanut Butter Smooth

350g/入数:6 JANコード:5021554989196
単品サイズ:7.2×7.2×12/賞味期間:製造後38ヶ月

有機ピーナッツと食塩のみ使用のシンプルなピーナッツバター。ピーナッツそのものの甘みをお楽しみください。なめらかな食感が楽しめるスムースタイプ。料理や製菓にもおすすめです。

有機野菜



S6-07

有機ひよこ豆

Organic Chickpeas

350g(固形量:230g)/入数:6 JANコード:5021554989547
単品サイズ:8×8×9.9/賞味期間:製造後48ヶ月

そのまま使える加熱済みの有機ひよこ豆。サラダやスープ、フムスなどに。



S6-08

有機レッドキドニー

Organic Red Kidney Beans

350g(固形量:230g)/入数:6 JANコード:5021554989585
単品サイズ:8×8×9.9/賞味期間:製造後48ヶ月

そのまま使える加熱済みの有機レッドキドニー。サラダやスープ、チリコンカンなどに。

有機野菜



S6-03

有機ザワークラウト

Organic Sauerkraut

360g/入数:6 JANコード:5021554989158
単品サイズ:8×8×9.9/賞味期間:製造後48ヶ月

有機白キャベツ、有機ジュニアベリーを塩漬けし自然発酵させました。ほどよい酸味とキャベツのシャキシャキ感をしっかりと感じられます。そのままでも、温めてもおいしく、肉料理の付け合わせや煮込み料理など幅広く使えます。

有機穀物



S6-05

有機グルテンフリー コーンクスクス

Organic Gluten Free Corn Couscous

200g/入数:12 JANコード:5021554000020
単品サイズ:4.5×9.5×14.1/賞味期間:製造後19ヶ月

イタリア産の有機とうもろこしを使ったグルテンフリーのクスクス。明るい黄色で、とうもろこしのマイルドな風味が食べやすく、お肉の付け合わせやサラダなど幅広く使えます。

[使い方]クスクス:65g、お湯:100cc
クスクスをボウルに入れ、沸騰したお湯を注ぎ5分間蒸らします。フォークなどでほぐし、お好みの調味料で味付けしてください。

有機プラントベース 肉代替品



S6-06

有機大豆ミート ミンチタイプ(乾燥)

Organic Soya Mince

300g/入数:12 JANコード:5021554003618
単品サイズ:7×13×22/賞味期間:製造後18ヶ月

肉の代わりにさまざまな料理に使用できる大豆ミート。オーガニック栽培の大豆を丸ごと圧搾して油分を取り除き、圧力をかけて蒸してから最後に乾燥させています。お肉のような食感で、幅広く料理に使えます。

[使い方]1食分:約30g
鍋にお湯を沸かし、大豆ミートを入れ、10分加熱します。ざるにあげ、余分な水分を取り除き、いつものお料理にお使いください。



ヤミートはヴィーガンの方でも楽しめる商品として、マレーシアで2021年に誕生しました。ブランド名は英語の『YUMMY (おいしい)』と『MEAT (お肉)』を掛け合わせた造語です。

またヤミートは持続可能性を強く意識した、『GOOD FOR YOU, GOOD FOR THE PLANET (あなたのために、地球のために)』というキャッチフレーズと『GET YOUR PROTEINS FROM PLANETS! (プロテインを地球=大地から摂ろう!)』というタグラインを掲げています。

Easy to store

常温製品かつ
長期保存が可能です

Time Saving

味付け済のため、
簡単に調理できます

Tasty

植物性タンパク質を
おいしく摂れます!

プラントベースひき肉

パスタと合わせて



プラントベースランチョンミート

焼いてハンバーガーの具材に



プラントベースランチョンミート

チャーハンの具として



プラントベース麻婆豆腐の素
お豆腐と合わせて本格麻婆



A8-01

プラントベースひき肉 1kg
Plant-based Minced Meat

1kg/入数:12 JANコード:9556041613163
単品サイズ:5.5×18×27/賞味期間:製造後24ヶ月

下味としてスパイスといった旨味とコクが効いています。いろいろなアレンジが可能で、トマトソースと和えてパスタソースやピザのトッピングにしたり、タコスの具材や担々麺にもおすすめです。



A8-02

プラントベースひき肉 200g
Plant-based Minced Meat

200g/入数:12 JANコード:9556041614924
単品サイズ:2×13×16.2/賞味期間:製造後24ヶ月



A8-03

プラントベース ランチョンミート
Plant-based Luncheon Meat

190g/入数:12 JANコード:9556041610186
単品サイズ:8.6×8.6×4.7/賞味期間:製造後36ヶ月

味付けがされているのでそのままでも、少し焼いてもおいしい!おにぎり、オムレツ、チャーハンの具などに。



A8-05

プラントベース 麻婆豆腐の素
Plant-based Minced Meat Sauce For Mapo Tofu

100g/入数:12 JANコード:9556041614757
単品サイズ:1×11×15/賞味期間:製造後24ヶ月

プラントベース麻婆豆腐の素を少し温め、角切りにしたお豆腐1丁を加えて、少し煮込めば本格的な麻婆豆腐のできあがり。





▲公式Instagram



マレーシア

AYAM(アヤム)は1892年シンガポールで設立以来、長きにわたり、東南アジア食材を作り続けています。現在では、シンガポールとマレーシアに拠点を置き、両国のトップブランドとして知られており、アジア各国、ヨーロッパ、オーストラリアなど30ヶ国以上で販売されています。イワシやサバ、ツナなどの魚加工製品を主に製造しているほか、種類豊富なココナッツミルク、本場の味をそのまま再現できるアジアカレーペーストを製造しています。また、日本でもなじみのあるアジア各国の伝統料理がご家庭でも楽しめるアジアペースト、カヤジャムなど本格アジア食材もラインナップしています。



Halal ハラル(ハラール)マーク

イスラム教徒が多く在住しているアジア圏では、食品にハラル(ハラール)マークを標記することにより、宗教上食することを禁じられている食材が入っていない製品であることを伝えています。アヤムでは販売国に関わらず、すべての製品にハラル(ハラール)マークを標記することを原則としています。

ココナッツミルク プレミアム 24% fat (22-24)



A3-04

ココナッツミルク プレミアム 400ml
Coconut Milk Premium

400ml/入数:12
JANコード:9311627603880
単品サイズ:7.5×7.5×11.2
賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツ
エキス
約82%

香りと味のものであるココナッツの脂肪分がしっかりとココナッツの果肉を使用しています。ココナッツエキス約82%使用の濃厚なココナッツミルクは、カレー、ドレッシング、カクテル、デザートなど幅広くお使いいただけます。

◎缶切り不要のイージーオープン缶を採用 ◎漂白剤等添加物不使用 ◎BPAフリー



A3-01

ココナッツミルク プレミアム 140ml
Coconut Milk Premium

140ml/入数:20
JANコード:9311627603729
単品サイズ:7.5×7.5×5
賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツ
エキス
約82%

香りと味のものであるココナッツの脂肪分がしっかりとココナッツの果肉を使用しています。ココナッツエキス約82%使用の濃厚なココナッツミルクは、カレー、ドレッシング、カクテル、デザートなど幅広くお使いいただけます。

◎缶切り不要のイージーオープン缶を採用 ◎漂白剤等添加物不使用 ◎BPAフリー

ココナッツミルクパウダー



A3-11

ココナッツミルクパウダー 50g×3
Coconut Milk Powder

50g×3/入数:8
JANコード:9556041609982
単品サイズ:3.5×12.5×15.8
賞味期間:製造後24ヶ月

ココナッツミルクをエアードライによりパウダー状にしました。必要な分だけぬるま湯に溶かして使え、保存も簡単です。50g×3袋入りです。

ココナッツクリーム プレミアム 27% fat (27-29)



A3-08

ココナッツクリーム プレミアム 400ml
Coconut Cream Premium

400ml/入数:12 JANコード:9556041603942
単品サイズ:7.5×7.5×11.2/賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツ
エキス
100%

香りと味のものであるココナッツの脂肪分がしっかりとココナッツの果肉のみを使用しています。ココナッツエキス100%使用。コクがあり、とても濃厚なココナッツクリームは、煮込み料理、カレー、アイスクリームなどに最適です。

◎缶切り不要のイージーオープン缶を採用 ◎漂白剤等添加物不使用 ◎BPAフリー



A3-07

ココナッツクリーム プレミアム 140ml
Coconut Cream Premium

140ml/入数:20 JANコード:9311627603767
単品サイズ:7.5×7.5×5/賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツ
エキス
100%

香りと味のものであるココナッツの脂肪分がしっかりとココナッツの果肉のみを使用しています。ココナッツエキス100%使用。コクがあり、とても濃厚なココナッツクリームは、煮込み料理、カレー、アイスクリームなどに最適です。

◎缶切り不要のイージーオープン缶を採用 ◎漂白剤等添加物不使用 ◎BPAフリー

ココナッツミルク 20% fat (18-20)

受注発注
商品



A3-13

ココナッツミルク 1L
Coconut Milk

1L/入数:12
JANコード:9556041608763
単品サイズ:6.2×9.8×16.5
賞味期間:製造後18ヶ月

ココナッツ
エキス
約72%

紙バック入りのココナッツミルク。缶タイプと原料配合が異なります。



A3-09

ココナッツミルク 400ml
Coconut Milk

400ml/入数:12
JANコード:9556041780544
単品サイズ:7.5×7.5×11.2
賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツ
エキス
約72%

香りと味のものであるココナッツの脂肪分がしっかりとココナッツの果肉を使用しています。ココナッツエキス約72%使用のさらさらタイプのココナッツミルクは、カレーに最適です。デザートやドレッシングなど、ほかのお料理にも使えます。

◎缶切り不要のイージーオープン缶を採用 ◎漂白剤等添加物不使用 ◎BPAフリー



もう一面は
日本語の表記です。



A3-15

ココナッツミルク 330ml
Coconut Milk

330ml/入数:12
JANコード:9556041662208
単品サイズ:5.5×6×14
賞味期間:製造後18ヶ月

ココナッツミルクにココナッツウォーターをブレンド。ココナッツのコクと香りが引き立つ濃厚な味わいです。カレーやデザートに。保存に便利なキャップ付き。

デザート

受注発注
商品



A6-65

カヤジャム
Kaya Jam (Coconut Spread)

200g/入数:6 JANコード:9556041613545
単品サイズ:8.5×8.5×7/賞味期間:製造後24ヶ月

マレーシアとシンガポールの名物として知られている「カヤジャム」は、ココナッツに卵と砂糖を加えたココナッツ風味の спреッドです。現地では、薄切りトーストにバターとカヤジャムを塗ったカヤトーストがホテルやカフェなどで楽しめます。



A6-75

小粒タピオカ(サゴデザート)
Small Tapioca (Sago Dessert)

220g/入数:6 JANコード:9556041613521
単品サイズ:8×8×7.5/賞味期間:製造後24ヶ月

小粒のタピオカをバームシュガーのシロップに漬けました。ココナッツミルクと混ぜて、デザートにどうぞ。ミルクティーに入れば、お手軽にタピオカミルクティーを楽しめます。

エスニック簡便の素

野菜や麺などの材料を用意し、一緒に煮込むか、炒めるだけ。忙しいときにもご自宅で簡単・本格エスニックをお楽しみいただけます。



A6-37
タイ風グリーンカレーの素
Thai Green Curry Sauce

200g/入数:12
JANコード:9556041621472
単品サイズ:2×13×18.5
賞味期間:製造後24ヶ月

フライパンで温めて、お好みの肉や野菜を入れるだけで、本格的なグリーンカレーが作れます。
[2人前]



A6-38
タイ風マッサマンカレーの素
Thai Massaman Curry Sauce

200g/入数:12
JANコード:9556041621465
単品サイズ:2×13×18.5
賞味期間:製造後24ヶ月

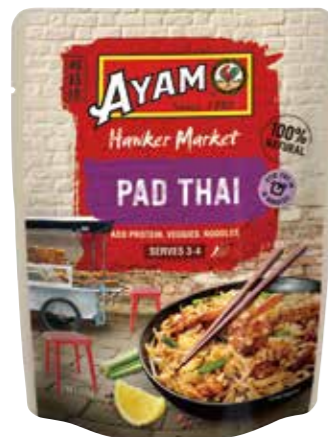
フライパンで温めて、お好みの肉や野菜を入れるだけで、本格的なマッサマンカレーが作れます。
[2人前]



A6-39
マレーシア風カレーラクサの素
Malaysian Laksa Curry Sauce

200g/入数:12
JANコード:9556041621595
単品サイズ:2×13×18.5
賞味期間:製造後24ヶ月

水250mlと一緒に鍋に入れて5分程温め、エビ、モヤシ、豆腐と麺を入れれば本格ラクサのできあがり。
[2人前]



A6-35
タイ風パッタタイの素
Thai Pad Thai Sauce

200g/入数:12
JANコード:9556041780353
単品サイズ:3×13×17/賞味期間:製造後24ヶ月

炒めたエビとモヤシ、スクランブルエッグに本品を入れ、麺を加えて炒めれば完成。
[3~4人前]



A6-36
インドネシア風ミーゴレンの素
Indonesian Mee Goreng Sauce

200g/入数:12
JANコード:9556041780360
単品サイズ:3×13×17/賞味期間:製造後24ヶ月

炒めた鶏肉とキャベツに本品を入れ、麺を加えて炒めれば完成。
[3~4人前]

エスニック料理のペースト

アジア諸国で人気の料理を再現できる本格テイストのペーストをご用意しました。



A6-40
グリーンカレーペースト
Green Curry Paste

100g/入数:12
JANコード:9556041780612
単品サイズ:5×5×9
賞味期間:製造後24ヶ月

本場タイを代表する緑色のグリーンカレーペースト。青唐辛子、スパイスにこだわった本格ペーストなので、鶏肉、野菜とココナッツミルクを加えるだけで本場タイカレーがご家庭で再現できます。



A6-41
レッドカレーペースト
Red Curry Paste

100g/入数:12
JANコード:9556041780629
単品サイズ:5×5×9
賞味期間:製造後24ヶ月

本場タイを代表する辛めのレッドカレーペースト。原材料にこだわった本格ペーストなので、鶏肉や野菜とココナッツミルクを加えるだけで本場タイカレーがご家庭で再現できます。



A6-43
ラクサペースト
Laksa Paste

100g/入数:12
JANコード:9556041780643
単品サイズ:5×5×9
賞味期間:製造後24ヶ月

ラクサは、マレーシアやシンガポールで最も人気のあるエビ風味の麺料理。エビと野菜とココナッツミルクを加えて、本格ラクサをお楽しみください。

受注発注商品



A6-54
グリーンカレー ペースト 850g
Green Curry Paste

850g/入数:6
JANコード:9556041614252
単品サイズ:9×9×12
賞味期間:製造後36ヶ月

受注発注商品



A6-55
レッドカレー ペースト 850g
Red Curry Paste

850g/入数:6
JANコード:9556041614269
単品サイズ:9×9×12
賞味期間:製造後36ヶ月

受注発注商品



A6-56
ラクサ ペースト 850g
Laksa Paste

850g/入数:6
JANコード:9556041614153
単品サイズ:9×9×12
賞味期間:製造後36ヶ月

このほかに、イエローカレー、シーフードカレー、ナシゴレン、シンガポールチキンライスなどのペーストもご用意しています。

バイクド・ビーンズ

A6-01
バイクド・ビーンズ 230g
Baked Beans

230g/入数:12
JANコード:9556041780223
単品サイズ:6.7×6.7×7.7
賞味期間:製造後36ヶ月

白いんげん豆を甘みのあるトマトベースで煮込みました。缶を開けて鍋で温めてお召上がりください。トーストにはさんだり、ベーコンやソーセージを加えたり、野菜炒めにもお使いいただけます。

◎缶切り不要のイーザーオープン缶を採用



A6-02
バイクド・ビーンズ 425g
Baked Beans

425g/入数:12
JANコード:9556041780230
単品サイズ:7.5×7.5×11.2
賞味期間:製造後36ヶ月



※受注発注商品をご注文いただいた際の輸入手配となります。詳細は営業担当までお問い合わせください。
※デザインが変更になることもございますのでご了承ください。 ※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。

いわし・さば トマトソース煮

マレーシアで魚缶詰販売シェアNo.1*のアヤム「いわし・さばのトマトソース煮」。脂がのったイワシとサバを一つ一つ丁寧に厳選し、缶詰めにしています。現地では、温めてご飯のおかずとして食されている人気のシリーズです。

*2016 Nielsen(マレーシア)調べ



A6-21 UNIVERSAL EXPOSITION PARIS 1900

いわしトマトソース煮 215g
Sardines in Tomato Sauce

215g/入数:24
JANコード:95500553
単品サイズ:8.5×13×3.3
賞味期間:製造後36ヶ月

脂がのったイワシを丁寧に厳選し、トマトソースで煮込みました。このままでもアレンジしても、おいしく召し上がれます。現地では、スライスしたタマネギ、チリと炒め、ご飯と合わせて食されています。

A6-23 UNIVERSAL EXPOSITION PARIS 1900

いわしトマトソース煮 155g
Sardines in Tomato Sauce

155g/入数:24
JANコード:95500515
単品サイズ:5.4×5.4×8.8
賞味期間:製造後36ヶ月

A6-26 UNIVERSAL EXPOSITION PARIS 1900

さばトマトソース煮 155g
Mackerel in Tomato Sauce

155g/入数:24
JANコード:95500522
単品サイズ:5.4×5.4×8.8
賞味期間:製造後36ヶ月

脂がのったサバを丁寧に厳選し、トマトソースで煮込みました。このままでもアレンジしても、おいしく召し上がれます。現地では、スライスしたタマネギ、チリと炒め、ご飯と合わせて食されています。



UNIVERSAL EXPOSITION PARIS 1900

アヤム「いわし・さばトマトソース煮」は、1900年に開催されたパリ万国博覧会に出展した際、優秀な出品商品としてメダルを受賞しました。

味付けさば缶

味付けされたフレーク状のさばが入っており、アレンジがしやすいことが特長です。



A6-11

チリさばフレーク
Chilli Saba

160g/入数:24
JANコード:9556041614535
単品サイズ:8.2×8.2×4.1
賞味期間:製造後36ヶ月

唐辛子入りの本格的な辛さが引き立つ、さばのフレークです。ごはんのおともに。

A6-12

トマトチリさばフレーク
Tomato Chilli Saba

160g/入数:24
JANコード:9556041780162
単品サイズ:8.2×8.2×4.1
賞味期間:製造後36ヶ月

唐辛子とトマトが入ったマイルドな辛さが引き立つ、さばのフレークです。パスタソースなどにお使いいただけます。

A6-13

さばフレークマヨネーズ
Saba Flake Mayonnaise

160g/入数:24
JANコード:9556041614542
単品サイズ:8.2×8.2×4.1
賞味期間:製造後36ヶ月

マヨネーズ風味の味付けで子供から大人まで食べやすい味に仕上げたさばフレークです。サンドイッチの具におすすめです。

鴨肉のリエット フォアグラ入り

じっくりと煮込んだ鴨肉にラベリ自慢の上質なフォアグラが20%入った贅沢なリエット。瓶の蓋を開けるとまず目に飛び込んでくるフォアグラのブロックに思わず心が弾む逸品です。ふんわりとやわらかな食感と洗練された味わいをお楽しみください。スライスしたバゲットや軽くトーストしたパンに塗ってお召し上がりください。フォアグラ入りなのでドライフルーツやドライフルーツ入りのパンとの組み合わせもおおすすめです。



LB-21

鴨肉のリエット
フォアグラ入り(常温)
Rillettes de Canard (Ambient)

90g/入数:9
JANコード:3033610068044
単品サイズ:6.5×6.5×6.2
賞味期間:製造後48ヶ月

LB-21B

鴨肉のリエット
フォアグラ入り(低温)
Rillettes de Canard (Chilled)

90g/入数:9
JANコード:4522491001688
単品サイズ:6.5×6.5×6.2
賞味期間:製造後48ヶ月

鴨肉と鴨レバーのテリーヌ

鴨肉の旨味と鴨レバーの濃厚な風味のバランスが絶妙なテリーヌ。脂肪分少なめでくせがなく食べやすいため、初めてお召し上がりになる方にもおすすめです。添加物不使用。しっかりとした食感と奥深い味わいをお楽しみください。スライスしたバゲットや軽くトーストしたパンに塗ってお召し上がりください。お好みでハーブ、ピクルス、ナッツなどを添えると、味わいや食感がより楽しく、彩りも華やかになります。



LB-22

鴨肉と鴨レバーの
テリーヌ(常温)
Terrine de Canard (Ambient)

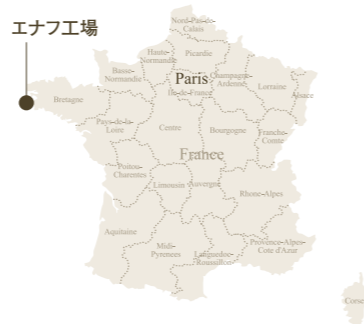
90g/入数:9
JANコード:3033610068051
単品サイズ:6.5×6.5×6.2
賞味期間:製造後48ヶ月

LB-22B

鴨肉と鴨レバーの
テリーヌ(低温)
Terrine de Canard (Chilled)

90g/入数:9
JANコード:4522491001695
単品サイズ:6.5×6.5×6.2
賞味期間:製造後48ヶ月

Hénaff(エナフ)は、1907年にパテの本場フランスの中でも、豚肉の産地として名高いブルターニュ地方に設立されました。今もその地で良質なパテやテリーヌなどを加工し続け、今日、フランスの缶入りパテNo.1シェア*を誇るリーディングメーカーへと成長を遂げました。世界5大陸へと輸出されているエナフの商品はUSDA(アメリカ農務省動物健康検査局)、HACCP管理のもと生産が行われています。



*2016年(1月~12月) 肉加工食品(缶・瓶詰)ブランド別フランス国内量販店販売数量・販売金額シェア
Symphony IRI Group社調べ

<p>■パテ</p> <p>本来は肉や魚、野菜などを器に詰めたりパイ生地を包んだりしてオープンで焼いた料理のこと。しっかりと肉の食感が特徴です。</p>	<p>■ムース</p> <p>フランス語で泡という意味。エナフのムースも本来の意味の通り、空気を含み、ふんわりと軽いなめらかな食感が特徴です。</p>
<p>■テリーヌ</p> <p>もとは長方形の陶器の型「テリーヌ」を指す言葉。肉、魚、野菜などをミンチしたもの「テリーヌ」型に入れ、湯煎してオープンで焼き上げたもの。今日ではテリーヌ型を使用していないものもテリーヌといえます。細く挽いた肉の食感も特徴的です。</p>	<p>■リエット</p> <p>もとは、豚の肉をその脂でやわらかく煮込み、身をほぐしてから再び脂の中に入れて作ったもので繊維質なやわらかい食感が特徴です。エナフでは、豚のリエットの他にリエット風の食感を持つ、家鴨や魚のリエットもご紹介します。</p>



ポークパテ缶

エナフのポークパテは、パテの本場フランスで100年以上愛されているベストセラー。ヒレヤロース、モモ肉など、フランス産ポークの上質な部位を惜しみなく使用し、独自の配合でブレンドしたスパイスで風味付けしました。その上品でバランスの良い味わいは、創業者のジャン・エナフ氏が生み出した秘伝のレシピに基づき、現在も創業当初のままの形で代々受け継がれています。



H1-10

ポークパテ
Pork Pâté

78g/入数:24 JANコード:30000117
単品サイズ:7.4×7.4×3 / 賞味期間:製造後48ヶ月

ポークの上質な部位を使用したパテは、シンプルなのに奥深い味わい。独自の配合でブレンドしたスパイスが、おいしさをより引き立てます。発色剤不使用。(豚肉、豚レバー入り)



H1-11

ポークパテ オニオン&ベーコン
Pork Pâté with Onion and Bacon

78g/入数:24 JANコード:3537580701821
単品サイズ:7.4×7.4×3 / 賞味期間:製造後48ヶ月

「エナフ・ポークパテ」のレシピに玉ねぎとベーコンを加えることで、さらに香ばしさをプラスしました。発色剤不使用。(豚肉、ベーコン、豚レバー入り)

リエット&パテ缶



H1-52

豚肉のリエット
Pork Rillettes

78g/入数:24 JANコード:30000148
単品サイズ:7.4×7.4×3
賞味期間:製造後48ヶ月

豚肉、豚脂、塩、胡椒というシンプルな構成だからこそ、原材料にもこだわりました。発色剤不使用。(豚肉、豚脂肪入り)



H1-16

レバーパテ
Liver Pâté

78g/入数:24 JANコード:30000124
単品サイズ:7.4×7.4×3
賞味期間:製造後48ヶ月

豚のレバーに牛乳と生クリームを加え、まろやかな味わいに仕上げました。スプレッド状なので、パンなどにも塗りやすく、口当たりもなめらかなレバーパテです。(豚脂肪、豚レバー入り)



H1-17

パテ・ド・カンパーニュ(田舎風のパテ)
Farmhouse Pâté

78g/入数:24 JANコード:30000131
単品サイズ:7.4×7.4×3
賞味期間:製造後48ヶ月

お肉の食感を残した素朴な田舎風パテ。豚肉や豚レバーに玉ねぎとスパイスを加え、しっかりとした味わいに仕上げました。発色剤不使用。(豚レバー、豚脂肪、豚肉入り)

魚と野菜のスプレッド

エナフから、魚と野菜のうまみを活かしたフレンチ・スプレッドが仲間入りしました。



Photo: Juliane Lancou



H3-01

NEW

魚と野菜のスプレッド
エスプレット唐辛子風味
Mackerel Spread with Espelette Pepper

90g/入数:12 JANコード:3537580708578
単品サイズ:6.7×6.7×6.1
賞味期間:製造後36ヶ月

サバの旨味と黄パプリカの風味に、バスク地方特産のエスプレット唐辛子がマッチ。地中海風の味わいのスプレッドです。ワインによく合います。



H3-02

NEW

魚と野菜のスプレッド
レモン風味
Trout Spread with Lemon Confit

90g/入数:12 JANコード:3537580708561
単品サイズ:6.7×6.7×6.1
賞味期間:製造後36ヶ月

ニジマスと野菜を加え、レモンコンフィをアクセントにした爽やかな味わい。ふわふわでクリーミーな食感です。

エナフ セレクション

Hénaff SELECTION

フランス国内でもデリカテッセンやチーズ、ワイン、シャルキュトリなどをおいている専門店向けに考案されたシリーズです。



H2-23

パテ・ド・カンパーニュ ドライトマト入り
Farmhouse Pâté with Dried Tomatoes

90g/入数:12 JANコード:3537580706406
単品サイズ:6.7×6.7×6.1/賞味期間:製造後48ヶ月

伝統的な田舎風パテにドライトマトを加えました。



H2-24

豚肉のリエット(トラディショナル)
Traditional Pork Rillettes

90g/入数:12 JANコード:3537580706666
単品サイズ:6.7×6.7×6.1/賞味期間:製造後48ヶ月

フランスの伝統的なレシピで作られた本格派豚肉のリエットです。



H2-21

プルーン入りのフレンチテリーヌ
Rabbit Terrine with Prunes

90g/入数:12 JANコード:3537580706376
単品サイズ:6.7×6.7×6.1
賞味期間:製造後48ヶ月

ウサギ肉のkokとプルーンの甘さがマッチした繊細なパテです。



H2-28

家鴨(アヒル)のリエット
Duck Rillettes

90g/入数:12 JANコード:3537580706673
単品サイズ:6.7×6.7×6.1
賞味期間:製造後36ヶ月

フランスの伝統的なレシピで作られた本格派アヒルのリエットです。



H2-29

黒イチジク入りのフレンチテリーヌ
Duck Terrine with Black Figs

90g/入数:12 JANコード:3537580707458
単品サイズ:6.7×6.7×6.1
賞味期間:製造後36ヶ月

アヒルのテリーヌに甘みと酸味を持つ黒イチジクを加えたレシピ。

受注発注商品 テリーヌ・パテ・リエット(180gシリーズ)



H1-38

ポークパテ
Pork Pâté

180g/入数:12 JANコード:3537580705027
単品サイズ:8.1×8.1×6.5
賞味期間:製造後36ヶ月

ポークの上質な部位を使用したパテは、シンプルなのに奥深い味わい。独自の配合でブレンドしたスパイスが、おいしさをより引き立てます。(豚肉、豚レバー入り)



H1-39

豚肉のリエット
Pork Rillettes

180g/入数:12 JANコード:3537580702651
単品サイズ:8.1×8.1×6.5
賞味期間:製造後36ヶ月

フランスの伝統的なレシピで作られた本格派豚肉リエットです。赤身の部分を多く使用しているため、あっさりした味わいです。



H1-34

ブルターニュ風テリーヌ
Terrine of Brittany

180g/入数:12 JANコード:3537580704983
単品サイズ:8.1×8.1×6.5
賞味期間:製造後36ヶ月

ブルターニュに古くから伝わるレシピを再現しました。フランス産豚肉と豚レバーにタマネギやスパイスを加えた伝統的な田舎風テリーヌです。フランスの農業省がその品質と安全性の高さを保証したラベル・ルーージュ(赤ラベル)の認定商品。(豚肉、豚レバー、豚脂肪、豚皮入り)



「ラベル・ルーージュ」

フランス農業省が品質と安全性を保証している認証マークで、食肉、食肉加工品、野菜、果実、乳製品、卵、海産物、飲料などが対象商品となっています。





アルガル

チルド食品



スペイン



エルポソ

チルド食品



スペイン

ARGAL(アルガル)はフランスとの国境近く、牛追い祭りで有名なスペイン・パンプローナで、サラミをはじめとする豚肉加工会社として1914年に創業しました。スペインでは100年以上に渡り親しまれてきた歴史あるメーカーですが、近年では輸出にも力を入れており、世界にもその名を広めつつあります。伝統を重んじながらも常に最新技術導入の設備投資を行い、今日では幅広い商品ラインナップを誇る、スペイン・食肉加工のリーディングメーカーへと成長を遂げました。



ELPOZO(エルポソ)は、1954年にスペイン・ムルシアに設立された、主に豚肉製品を専門とするメーカーです。設立当時は1週間に1頭の豚をと殺し、食肉製品を生産していましたが、今日では欧州随一のと殺機能と加工設備を備える、スペインを代表する食品メーカーへと成長しました。エルポソは、生産加工(豚・鶏の飼育、自己栽培の飼料、自社での水処理施設、と殺から製造、パッキングまで)を全て自社管理の下で行っており、明確な生産履歴管理システムを構築しています。



フェ サラミソーセージ



GA-01

フェ カリダ エクストラ

Fuet Calidad Extra

140g/入数:12 JANコード:8410764062480
 単品サイズ:3.5×6×40/賞味期間:製造後90日

フェ発祥の地、スペイン・カタルーニャ地方で伝統的なレシピと製法でじっくりと熟成された昔ながらの本格白カビ熟成サラミです。(非加熱食肉製品)

※通気性包装(穴が開いたタイプのパッケージ)



フェ サラミソーセージ



EA-01

フェ カセーロ

Fuet Casero

150g/入数:10 JANコード:8410843003984
 単品サイズ:3.5×7×41.5/賞味期間:製造後90日

スペイン・カタルーニャ地方に古くから伝わるサラミソーセージ。自然の白カビによって熟成されています。ソフトな歯触りとナッツのような香りが特徴です。(非加熱食肉製品)

※通気性包装(穴が開いたタイプのパッケージ)



EA-02

フェテック

Fuetec

160g/入数:10 JANコード:8410843079613
 単品サイズ:3.5×7×41.5/賞味期間:製造後90日

モモ肉や肩肉など上質部位を使用。しっかりとしたテクスチャーと、香ばしく上品な味わいが特徴です。フランスの食品業界で権威ある賞、「Saveur de l'Année(サヴール・ドゥ・ラネ)」を受賞したこともある、ワンランク上の白カビ熟成サラミです。(乾燥食肉製品)

※通気性包装(穴が開いたタイプのパッケージ)



EA-41

フェテック トルファ

Fuetec Trufa

130g/入数:10 JANコード:8410843127376
 単品サイズ:3.5×7×41.5/賞味期間:製造後90日

エルポソの人気商品、フェテックにトリュフを加えました。フェテックの深みある味わいとトリュフの芳醇な香りのハーモニーをお楽しみください。(乾燥食肉製品)

※通気性包装(穴が開いたタイプのパッケージ)



EA-42

フェテック イベリコ

Fuetec Iberico

130g/入数:10 JANコード:8410843105152
 単品サイズ:3.5×7×41.5/賞味期間:製造後90日

エルポソ社が自ら飼育したイベリコ豚を使用したフェテックです。芳醇な香りと上質な脂のとろけるような味わいをお楽しみください。(乾燥食肉製品)

※通気性包装(穴が開いたタイプのパッケージ)

1888年創業。130年以上もの長い歴史を誇るベルギーのマテルネは、ヨーロッパで名高いフルーツ加工のプロフェッショナル・メーカーです。フルーツの品種、産地、特質を知り尽くしているからこそ、そのおいしさを最大限に生かした自然本来の味をお届けできるのです。マテルネでは、環境にも、人にもやさしい商品作りが続けられるよう努力しています。果物の持つおいしさを引き出した商品コンセプトを大切にし、体にやさしい製品づくりを心がけています。また、おいしい果物の源となる自然環境の保護に少しでも役立つようにと、リサイクル可能なガラス瓶をパッケージに採用しています。

マテルネ コンポート しっかり果実 & 低糖度のマテルネコンポート

マテルネ コンポートとは、フルーツを砂糖で煮たヨーロッパの伝統的なデザート。低糖度ジャム*よりも糖度が低く、主果実がしっかり入っているコンポートは、果物のおいしさと食感がたっぷり味わえます。着色料・保存料不使用です。ヨーグルトのトッピング、製菓材料に、料理の隠し味にとさまざまなシーンで幅広くお使いいただけます。

*低糖度ジャムとは、糖度が40度以上55度未満のジャムのことを示します。(日本ジャム工業組合)



三角の瓶の一面は、日本語表示があります。

簡単な使い方

- そのままデザートとして
- ヨーグルト、アイスクリームにかけて
- パンケーキなどのトッピングに
- パンにもぴったり
- 焼き菓子にも

アレンジもできる

- お菓子作りの材料に
- お料理のアクセントに



様々なお料理にも



D9-44B
ストロベリー・コンポート
Strawberry Compote

285g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019075
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

ストロベリーの甘い香りと食感が楽しめます。すっきりとした甘さに仕上げました。
[ストロベリー含有量] 約74%
[糖度] 約29度



D9-46B
ブルーベリー・コンポート
Blueberry Compote

285g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019105
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

健康的なイメージの強いブルーベリーを粒ごとたっぷり使用。摘みたてブルーベリーの自然な風味です。
[ブルーベリー含有量] 約80%
[糖度] 約31度



D9-45B
チェリー・コンポート
Cherry Compote

290g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019112
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

甘さと酸味のバランスがよく、チェリーの果肉のしっかりとした食感が楽しめます。
[チェリー含有量] 約75%
[糖度] 約34度



D9-48B
カシス・コンポート
Cassis Compote

300g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019099
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

リキュールなどでも人気の高いカシスがコンポートになりました。みずみずしい酸味とつぶつぶとした食感が楽しめます。
[カシス含有量] 約60%
[糖度] 約40度



D9-50B
オレンジ・コンポート
Orange Compote

290g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019037
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

オレンジを果皮ごと使ってコンポートにしました。ほろ苦く甘酸っぱい風味が楽しめます。
[オレンジ含有量] 約75%
[糖度] 約30度





D9-42B

アプリコット・コンポート
Apricot Compote

290g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019044
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

アプリコット(アンズ)は、カロテンが含まれ、そのやさしい甘さが特徴です。
[アプリコット含有量]約85%
[糖度]約30度



D9-41B

プラム・コンポート
Plum Compote

290g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019068
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

甘酸っぱいプラムのシャリシャリとした食感が味わえます。ヨーグルトとの相性が抜群です。
[プラム含有量]約80%
[糖度]約30度



D9-47B

ルバーブ・コンポート
Rhubarb Compote

280g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019051
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

ヨーロッパではタルトやジャムに使われ、独特の甘酸っぱさが特徴です。
[ルバーブ含有量]約90%
[糖度]約28度



D9-53B

マンゴー・コンポート
Mango Compote

290g / 入数: 8×2
JANコード: 5410046019129
単品サイズ: 7×7×11
賞味期間: 製造後24ヶ月

濃厚でコクのあるマンゴーをコンポートにしました。フルーツ本来の甘さを味わえます。
[マンゴー含有量]約85%
[糖度]約29度



140年以上の歴史を誇る、栗加工品のプロフェッショナル

クレマン・フォジエは1882年、良質な栗の産地として名高いフランス・アルデッシュ県のプリヴァという小さな町に、マロングラッセのメーカーとして創業しました。

マロン・クリームは、当時、残ったマロングラッセの破片を再利用するために開発された商品ですが、栗のおいしさを存分に堪能できるその味わいは、創業から140年以上たった今日でも、多くの人に愛され続けており、同ブランドのベストセラーとして高い人気を誇ります。小さなファミリー企業からスタートしたクレマン・フォジエは、今日、フランスを代表する栗加工品メーカーへと成長を遂げました。その高い品質とおいしさは、世界中で高い評価を受けています。



マロン君は、1938年に誕生したクレマン・フォジエのマスコットです。



渋皮付きの栗を使用。細かく砕いたマロングラッセを加えることによって、栗の味わいをより一層引き立てています。



マロン・クリーム



F9-01

マロン・クリーム 250g缶
Marron Cream Tin

250g / 入数: 12
JANコード: 0022314010049
単品サイズ: 6.4×6.4×7.1
賞味期間: 製造後60ヶ月



F9-02

マロン・クリーム 250g瓶
Marron Cream Jar

250g / 入数: 12
JANコード: 0022314015174
単品サイズ: 6.5×6.5×8
賞味期間: 製造後60ヶ月



F9-03

マロン・クリーム 100g
Marron Cream

100g / 入数: 4×24
JANコード: 0022314010100
単品サイズ: 5.6×5.6×4.7
賞味期間: 製造後60ヶ月



業務用限定商品

F9-08

マロン・クリーム 1kg
Marron Cream

1kg / 入数: 12 JANコード: 0022314015013
単品サイズ: 10×10×11.8 / 賞味期間: 製造後60ヶ月



使いやすいチューブ型

F9-07

マロン・クリーム 78g
Marron Cream

78g / 入数: 12×4 JANコード: 0022314010094
単品サイズ: 3×4.6×14 / 賞味期間: 製造後60ヶ月



▲公式Instagram



イタリア

Baci(バッチ)は、1907年に4人の菓子職人によりイタリア・ペルージャ地方に設立されたペルジーナ社より、1922年に発売され90年以上親しまれてきた歴史あるチョコレートブランドです。1922年、当時ペルジーナ社で商品開発していたルイーザ・スパニョーリ氏が、大切な人にトリュフチョコレートを作ったのが始まりでした。その大切な人、創業者の息子のジョヴァンニ・ブイトーニ氏が彼女の開発したチョコレートに“Bacio”(キス)というロマンチックな名前を勧めました。“Baci”(Bacioの複数系)は感情を表現するチョコレートとして瞬く間にイタリア全土に広がり、大人気の製品となりました。



イタリアではクリスマス、バレンタイン、母の日といった季節ごとのイベントに家族や恋人、友人など大切な人への贈り物として定番の商品で、年間3億粒以上販売されています。

Love & Affection ～愛と優しい想いのチョコレート～

Baci(バッチ)は、イタリア語で「キス」の意味。バッチを贈ることは、たくさんのキスを贈るということです。バッチは1922年から変わらないレシピで、イタリア・ペルージャの工場で作られています。細かく刻んだヘーゼルナッツを使ったクリーミーなジャンドゥーヤに丸ごとヘーゼルナッツを飾り、上質なチョコレートでコーティングした香り高いチョコレートトリュフ。イタリアでは“愛と優しい想い”を表現したチョコレートとして知られています。



Love Note ～ラブノート～

バッチ一粒ごとに「Love Note(ラブノート)」と呼ばれる一枚の包み紙が入っています。ラブノートには愛や友情に関することわざや、昔の哲学者、作家、アーティストの名言などが、イタリア語や英語、スペイン語など数ヶ国の言語で書かれており、そのレパートリーは現在300種類以上あります。



オリジナルダークチョコレート



N1-01
オリジナルダークチョコレート
BOX 3P
Original Dark Chocolate BOX 3P

3粒/入数:12×6
JANコード:4522491001176
単品サイズ:5×14×3
賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ オリジナルダークチョコレートが3粒入ったピローボックスタイプ。



N1-02
オリジナルダークチョコレート
BAG 5P
Original Dark Chocolate BAG 5P

5粒/入数:12×6
JANコード:4522491001183
単品サイズ:4×11×17
賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ オリジナルダークチョコレートが5粒入ったスタンドパウチタイプ。

受注発注商品



N1-03
オリジナルダークチョコレート
BOX MINI 3P
Original Dark Chocolate BOX MINI 3P

3粒/入数:12×6
JANコード:4522491001190
単品サイズ:5.2×5.2×5.2
賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ オリジナルダークチョコレートが3粒入ったボックス。記念日やイベントの贈り物に。

N2-01B 業務用限定商品

オリジナルダークチョコレート 1kg×3(約230粒入)
Original Dark Chocolate 1kg X 3

入数:約230粒(1kg×3袋) JANコード:8000300388916
単品サイズ:2.8×2.8×2.8/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ オリジナルダークチョコレートが約230粒(1kg×3袋)入った業務用サイズ。

コーヒーチョコレート

Baciコーヒーは、細かく刻んだヘーゼルナッツとコーヒーを合わせたクリーミーなジャンドゥーヤに丸ごとヘーゼルナッツを飾り、香り高いダークチョコレートでコーティングした、コーヒー風味香る少しビターなチョコレートトリュフです。



N1-91
コーヒーチョコレート BOX 3P
Coffee Chocolate BOX 3P

3粒/入数:12×6 JANコード:4522491001763
単品サイズ:5×14×3/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ コーヒーチョコレートが3粒入ったピローボックスタイプ。

NEW



N1-92
コーヒーチョコレート BAG 5P
Coffee Chocolate BAG 5P

5粒/入数:12×6 JANコード:4522491001770
単品サイズ:4×11×17/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ コーヒーチョコレートが5粒入ったスタンドパウチタイプ。

NEW

※受注発注商品をご注文いただいた際の輸入手配となります。詳細は営業担当までお問い合わせください。
※新商品の発売・出荷時期につきましては、別途ご案内させていただきます。
※デザインが変更になることもございますのでご了承ください。 ※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。



イタリア

エキストラダークチョコレート

Baciエキストラダークチョコレートは、キャラメリゼした刻んだカカオニブを合わせたクリーミーなジャンドゥーヤに丸ごとヘーゼルナッツを飾り、カカオ分70%のダークチョコレートでコーティングしたほろ苦いチョコレートトリュフです。



N1-31

エキストラダークチョコレート BOX 3P

Extra Dark Chocolate BOX 3P

3粒/入数:12×6 JANコード:4522491001299
単品サイズ:5×14×3/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ エキストラダークチョコレートが3粒入ったピローボックスタイプ。



N1-32

エキストラダークチョコレート BAG 5P

Extra Dark Chocolate BAG 5P

5粒/入数:12×6 JANコード:4522491001305
単品サイズ:4×11×17/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ エキストラダークチョコレートが5粒入ったスタンドパウチタイプ。

ミルクチョコレート

Baciミルクチョコレートは、細かく刻んだヘーゼルナッツを使ったクリーミーなジャンドゥーヤに丸ごとヘーゼルナッツを飾り、濃厚なミルクチョコレートでコーティングした、口どけまろやかなチョコレートトリュフです。



N1-51

ミルクチョコレート BOX 3P

Milk Chocolate BOX 3P

3粒/入数:12×6 JANコード:4522491001411
単品サイズ:5×14×3/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ ミルクチョコレートが3粒入ったピローボックスタイプ。



N1-52

ミルクチョコレート BAG 5P

Milk Chocolate BAG 5P

5粒/入数:12×6 JANコード:4522491001428
単品サイズ:4×11×17/賞味期間:製造後12ヶ月

バッチ ミルクチョコレートが5粒入ったスタンドパウチタイプ。

アソートチョコレート



N1-11

アソート詰め合わせ BAG 5P

Assortment BAG 5P

5粒/入数:12×6 JANコード:4522491001473
単品サイズ:4×11×17
賞味期間:製造後12ヶ月

オリジナルダーク2粒・ミルク2粒・エキストラダーク1粒入りのアソート詰め合わせ。初めてBaciをお試しの方におすすめです。



ネスレ アフターエイト



英国



製造
ドイツ

“ネスレ アフターエイト”は、1962年に英国で誕生したミントチョコレートのリーディングブランドです。薄くデリケートなミントチョコレートの発売により、菓子市場への新たなアフターディナーミントカテゴリー拡大に貢献しました。

ダークチョコレートとペパーミントのハーモニー

“アフターエイト”はパリッとしたダークチョコレートと爽快感あふれるペパーミントのハーモニーが魅力です。“アフターエイト”の開発はとても難しく、当初はペパーミントから採った製油を用いて作ったフォンダン(なめらかなクリーム状の糖菓)を薄く伸ばしたチョコレートで包むのは至難の業でした。多くの試行錯誤を重ね、ミントクリームとチョコレートのバランスや柔らかさなど細部にまで注意を払い、薄くて繊細なミントチョコレートは完成したのです。

ロゴデザインは“時計”!



ロゴの中心に、“8時過ぎ”を示した時計を使用。当初英国で“アフターエイト”のテレビコマーシャルで使用されていたバロック式のアンティーク銀時計をモチーフにしています。

お菓子やお酒と一緒に楽しむ、 大人のためのチョコレート

“アフターエイト”という名前は、夜8時以降にリラックスしながらお菓子やお酒を楽しむ英国の習慣を表しています。家族や恋人、友人が集まる場で親しまれている、大人のためのとっておきのチョコレートです。

冬季定番商品 ミントチョコレート



N8-01

アフターエイト

After Eight

189g/入数:12 JANコード:5000189363069
単品サイズ:6×13.5×6/賞味期間:製造後12ヶ月

ほんのり甘いミントクリームをダークチョコレートで包んだデリケートな仕上がりのチョコレート菓子です。



N8-02

アフターエイト オレンジ

After Eight Orange

189g/入数:24 JANコード:7613036912488
単品サイズ:6×13.5×6/賞味期間:製造後10ヶ月

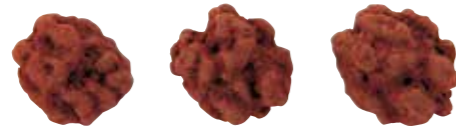
ほんのり甘いオレンジ風味のミントクリームをダークチョコレートで包んだデリケートなチョコレート菓子です。

ペリゴールからお届けする上質なナッツを使ったチョコレート

美食で知られるフランス・ペリゴール。この地域の名産の一つであるクルミは、シェフの間でも人気が高く、その品質の高さを誇っています。ベキニョールは1972年、この地でクルミ・リキュールの酒蔵として創業しました。今日ではチョコレートが生産の大半を占めており、上品なクルミをダークチョコレートで包み、ココアパウダーで仕上げたプチ・ペリゴール・ゴールドが代表作として人気です。



チョコレート



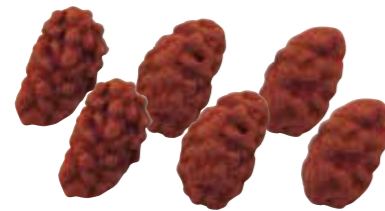
K2-07

プチ・ペリゴール・ゴールド
(クルミ・チョコレート)

Petite Périgord Gold (Walnut Chocolate)

20g/入数:25
JANコード:3369460200427
単品サイズ:1.5×15.5×4.5/賞味期間:製造後12ヶ月

シェフの間でも名高いペリゴールのクルミを上品なダークチョコレートで包み、ココアパウダーで仕上げました。クルミのまわりにあるキャラメル化された砂糖が隠し味になっています。(3粒入)



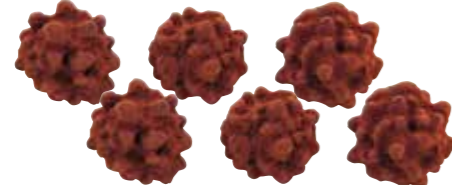
K2-14

アマンド・ショコラ
(アーモンド・チョコレート)

Amandes au Chocolat (Almond Chocolate)

20g/入数:25
JANコード:3369460203008
単品サイズ:1.5×15.5×4.5/賞味期間:製造後12ヶ月

香ばしくローストしたアーモンドをチョコレートで包み、ココアパウダーで上品に仕上げました。アーモンドとチョコレートのコンビネーションは、フランスでも人気の高い組み合わせです。(6粒入)



K2-15

ノワゼット・ショコラ
(ヘーゼルナッツ・チョコレート)

Noisettes au Chocolat (Hazelnut Chocolate)

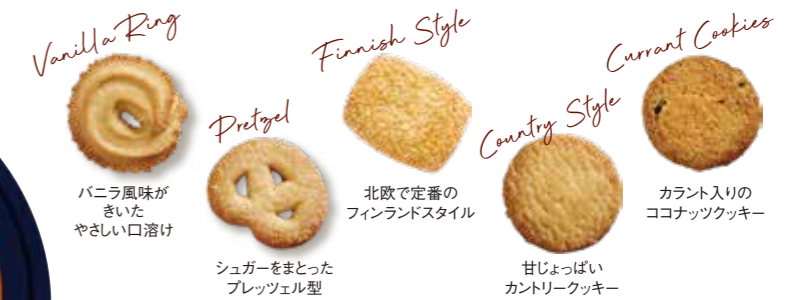
20g/入数:25
JANコード:3369460202995
単品サイズ:1.5×15.5×4.5/賞味期間:製造後12ヶ月

香ばしくローストしたヘーゼルナッツをチョコレートで包み、ココアパウダーで上品に仕上げました。ほっこりとしたヘーゼルナッツの風味がチョコレートにマッチします。(6粒入)

ケルセン社とケルドセン

1933年、デンマーク・ユトランド半島の小さな村でケルドセン夫妻が始めた小さなベーカリー。そこで妻・アナが焼くバタークッキーのおいしさは瞬く間にデンマーク中に広まり、事業を拡大。今では世界で愛されるクッキーカンパニーとなりました。創業当時から変わらぬレシピでつくられる、ケルセン社のシグネチャーブランド「ケルドセン」バタークッキー。100%バターを使用した、その確かな味と品質はデンマーク王室にも認められ、2009年に「デンマーク王室御用達」の称号を授けられました。

アソート缶



K6-01

バタークッキー 454g
Butter Cookies

454g/入数:12 JANコード:0077330012218
単品サイズ:19.5×19.5×7.4/賞味期間:製造後24ヶ月

アナ・ケルドセンのレシピを受け継ぐ5種のバタークッキーのアソートメント。バターの香り広がるやさしい甘さのさっくりとしたクッキーは、世代を問わずお楽しみいただけます。デンマーク王室御用達の証である王冠マークが輝くラウンド缶入りで、ギフトや手土産におすすめです。

ボックス



K6-02

バタークッキー 90g
Butter Cookies

90g/入数:24
JANコード:0077330348119
単品サイズ:4×23.2×7
賞味期間:製造後18ヶ月

4種のバタークッキーが少しずつ楽しめるボックスタイプのアソートメント。素材の味わいが引き立つシンプルで飽きの来ないおいしさ、ほっとするくつろぎティータイムをお届けします。



K6-03

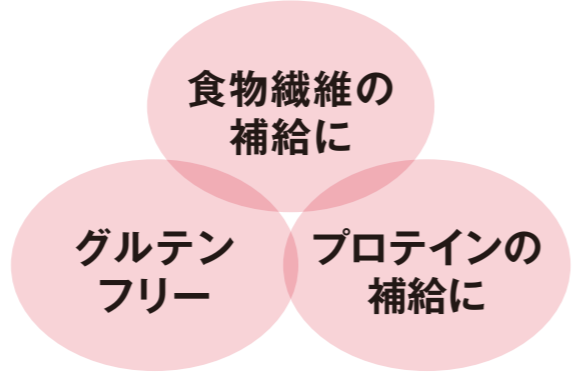
カラント&
チョコレートチップクッキー 90g
Currant & Chocolate Chip Cookies

90g/入数:24
JANコード:0077330348126
単品サイズ:4×23.2×7
賞味期間:製造後18ヶ月

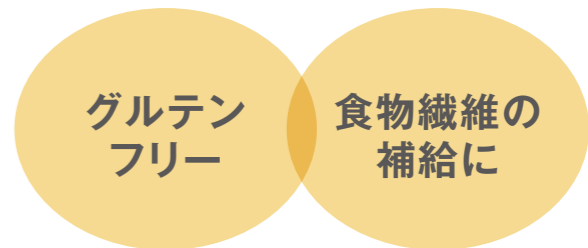
サクサク香ばしいバター香るクッキーに、ソフトな食感のカラントと甘さ控えめのチョコレートチップを混ぜ込みました。北欧流のコーヒープレイクに欠かせない素材なおいしさの焼き菓子です。



ギリシャ・テッサロニキに工場を構える、ナッツスナックメーカー「Vamvalis Foods社」が手掛けるInstabar(インスタバー)。ピーナッツをベースに、香ばしいアーモンドやヘーゼルナッツ、甘酸っぱいドライクランベリーやレーズンをはちみつで絡めて一口サイズにした、食べ応えのあるスナックです。素材由来の食物繊維やたんぱく質を手軽に摂取できます。おやつタイムや小腹がすいたときに嬉しい、グルテンフリー&ギルトフリーなお菓子です。



ヨーロッパ内屈指のナッツスナックメーカー「Vamvalis Foods社」が手掛けるPellito LOV bites(ペリート・ラブ バイツ)。オーツ麦をベースに、香ばしいアーモンドやドライフルーツをはちみつで絡めて一口サイズにした、しっとり食感のスナック菓子です。素材由来の食物繊維が摂れ、グルテンフリーでヘルシーに小腹を満たせます。おやつにはもちろん、忙しい日の朝ごはん代わりにもおすすめです。



B6-02 **NEW**
インスタバー
クランベリー&アーモンドバイツ
 Instabar Cranberry Almond Bites

70g/入数:6×4
 JANコード:5201044012058
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

甘酸っぱいクランベリーと香ばしいナッツをはちみつで絡めた一口サイズのスナック。
 製品100g当たり、たんぱく質18g、食物繊維6gを含みます。



B6-03 **NEW**
インスタバー
ピスタチオ&クランベリーバイツ
 Instabar Pistachio Cranberry Bites

70g/入数:6×4
 JANコード:5201044012065
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

コク深いピスタチオと程よい酸味のクランベリーをはちみつで絡めた一口サイズのスナック。
 製品100g当たり、たんぱく質18g、食物繊維6gを含みます。



B6-04 **NEW**
インスタバー
レーズン&ヘーゼルナッツバイツ
 Instabar Raisin Hazelnuts Bites

70g/入数:6×4
 JANコード:5201044012072
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

香ばしいヘーゼルナッツと程よい甘さのレーズンをはちみつで絡めた一口サイズのスナック。
 製品100g当たり、たんぱく質17g、食物繊維6gを含みます。



L2-01 **NEW**
ペリート・ラブ オートバイツ
アップルシナモン&アーモンド
 Pellito LOV Oat Bites
 with Apple, Almond & Cinnamon

70g/入数:8×3
 JANコード:5201044011921
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

オーツ麦をベースに、ナッツやリンゴを合わせたひと口サイズのシリアルナッツバイツ。
 製品100g当たり、食物繊維6gを含みます。



L2-02 **NEW**
ペリート・ラブ オートバイツ
ココナッツ&アーモンド
 Pellito LOV Oat Bites
 with Coconut & Almond

70g/入数:8×3
 JANコード:5201044011938
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

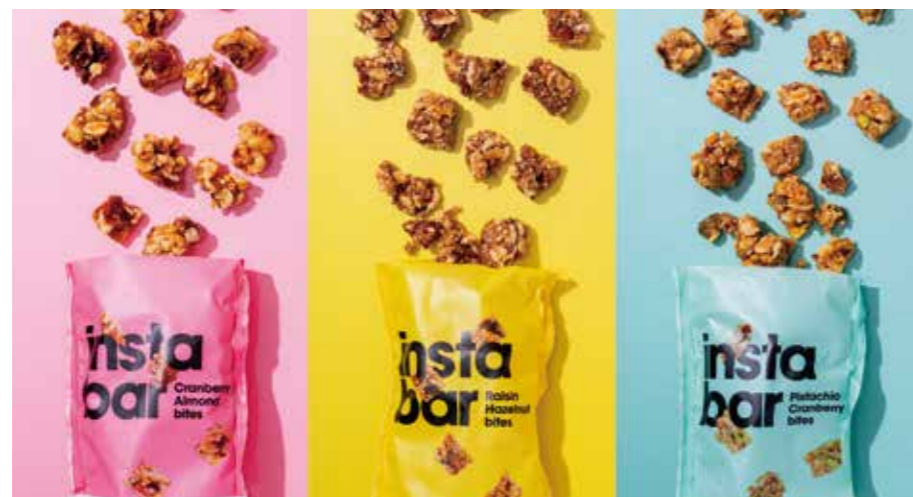
オーツ麦をベースに、ココナッツとアーモンドを合わせたひと口サイズのシリアルナッツバイツ。
 製品100g当たり、食物繊維6gを含みます。



L2-03 **NEW**
ペリート・ラブ オートバイツ
ラズベリー&アーモンド
 Pellito LOV Oat Bites
 with Raspberry & Almond

70g/入数:8×3
 JANコード:5201044011945
 単品サイズ:3.5×11.3×18.5
 賞味期間:製造後12ヶ月

オーツ麦をベースに、ナッツやベリーを合わせたひと口サイズのシリアルナッツバイツ。
 製品100g当たり、食物繊維6gを含みます。



健康的なライフスタイルと持続可能な世界を目指して

フランク&オリは、誰もが身体的にも精神的にも健やかに生活できる社会を目指し、2018年にポーランドで立ち上げられたメーカーです。私たちの健康、体力、幸福感は、日々の食事バランスに大きく影響を受けています。そのため、製品づくりが生活の質に影響を与えることを念頭に置き、おいしさだけではなく、より質の良いライフスタイルを送れるよう、スイーツを開発してきました。

また、環境保護の観点から、ゼロウェイストを目指し信頼できるパートナー企業から原材料を購入し、二酸化炭素排出量を削減するソリューションも導入しています。



グルテンフリー認証取得

クロスグレインという団体のグルテンフリー認証を取得。小麦不使用の商品をお届けしております。



ビーガン認証取得

欧州ベジタリアン連合 (EVU) の V-Label 認証を取得。動物性原材料は、一切使用していません。



FSC 認証の段ボールを使用

生物資源や森林環境を損なわないためのガイドラインに従って製造された FSC 認証の段ボールを使用しています。



IFS Food

フランク&オリの工場は、IFS の認証を受けており、厳格に品質管理されています。



F1-01 **NEW**

グルテンフリークッキー
パンプキンシード・アップル
Gluten Free Cookie
Pumpkin Seed Apple

120g / 入数: 21
JANコード: 5907678889171
単品サイズ: 4.3×9.5×25
賞味期間: 製造後12ヶ月

ヒマワリやパンプキンシード、ソバの実がゴロッと入ったサクサクとした食感のグルテンフリークッキー。菜種油を使用して、クリスピーな食感に仕上げられています。



F1-02 **NEW**

グルテンフリークッキー
チアシード・ピーナッツ
Gluten Free Cookie
Chia Seed Peanuts

120g / 入数: 21
JANコード: 5907678889829
単品サイズ: 4.3×9.5×25
賞味期間: 製造後12ヶ月

キビフレークやクランチピーナッツ、チアシードが入った、ナッティーな味わいのグルテンフリークッキー。菜種油を使用して、クリスピーな食感に仕上げられています。



F1-03 **NEW**

グルテンフリークッキー
セサミ・アマニシード
Gluten Free Cookie
Sesame Flaxseed

120g / 入数: 21
JANコード: 5907678889799
単品サイズ: 4.3×9.5×25
賞味期間: 製造後12ヶ月

ゴマ、キビフレーク、ヒマワリシード、アマニシードが入ったサクサクとした食感が楽しめるグルテンフリークッキー。菜種油を使用して、クリスピーな食感に仕上げられています。

同じテーブルで食事をする楽しさを

シェアーは、北イタリアのチロル地方で100年以上、何世代にもわたり、誰もが食事を楽しめることを目指して、様々な穀物を栽培し製品をお届けしてきました。なかでも、パスタやパン、製粉をはじめとする数多くのグルテンフリー食品を世に送り出しており、「シェア」というブランド名で長年グルテンフリー食品のパイオニアとして、市場をけん引してきました。多様化する食生活の中で、好みや体質により食事の機会を分断させるのではなく、一緒にテーブルを囲んで充実した時間を過ごせるよう、多くのグルテンフリーをはじめとする特定の食品を含まないフリーフロム食品を提供しています。



S1-01 **NEW**

グルテンフリークラッカー
Gluten Free Crackers

210g (6×35g) / 入数: 5
JANコード: 8008698003503
単品サイズ: 7×13.2×25.8
賞味期間: 製造後12ヶ月

サクサクとした軽い食感のグルテンフリークラッカー。トウモロコシやタピオカ粉などから作られています。便利な小分けパックが6個入っています。



S1-02 **NEW**

グルテンフリー
フェッテクロカンティ
Gluten Free Fette Croccanti

150g / 入数: 12
JANコード: 8008698007303
単品サイズ: 7.3×12.5×23
賞味期間: 製造後12ヶ月

軽い食感のグルテンフリークロカンティ。米やトウモロコシに由来する甘みを感じられます。お好きな具材をのせてお楽しみください。



S1-03 **NEW**

グルテンフリープレッツェル
サリニス
Gluten Free Pretzel Salinis

60g / 入数: 20
JANコード: 8008698002070
単品サイズ: 3.5×11×19
賞味期間: 製造後12ヶ月

塩のアクセントがきいた、サクサクとしたグルテンフリープレッツェルスナック。主にトウモロコシやジャガイモから作られています。



※新商品の発売・出荷時期につきましては、別途ご案内させていただきます。
※デザインが変更になることもございますのでご了承ください。 ※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。

61 ※新商品の発売・出荷時期につきましては、別途ご案内させていただきます。
※デザインが変更になることもございますのでご了承ください。 ※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。



ブリオッシュ・パスキエ



一部の商品を除く

フランス



ハイアーリビング



英国



製造
チェコ

パスキエ社

1974年、フランス中西部のペイ・ドゥ・ラ・ロワール地方に、地元のパン屋であったパスキエ・ファミリーが創業したヴィエノワズリー（牛乳や卵を使用した菓子パン）・メーカー。特に社名にもなっているブリオッシュを得意としています。今日はブリオッシュを中心としたヴィエノワズリー、冷凍菓子（ケーキ、マカロンなど）、ビスコット（パン生地を二度焼きしたトースト）の3部門を柱に事業を展開しており、フランスをはじめ、西ヨーロッパ以外の地域への輸出にも力を入れています。昔ながらのパン屋の伝統的製法を踏襲しながらも、斬新なアイデアと最新の技術も取り入れ、パンの本場、フランスならではの味と品質を食卓にお届けしています。

ミニトースト

ミニトーストは、パンを2度焼きにしてサクサクとした食感を引き出しています。この食感、パンやクラッカーなどとは一味違うおいしさです。食べ方は、お好みのトッピングをのせるだけ。パーティー用のカナッペやおつまみに使えて、とても便利です。保存がきき、手軽に食べられることから、フランスをはじめヨーロッパでは日々の食卓に登場します。



ミニトースト



B1-07

デザイン
リニューアル

ミニトースト・プレーン
Mini Toasts Plain

80g(36枚) / 入数: 24
 JANコード: 3182180051014
 単品サイズ: 4×12×11.5
 賞味期間: 製造後12ヶ月

プレーンのミニトースト。どのような素材ともよく合い、カナッペにおすすめです。お好みのトッピングでサクとした食感をお楽しみください。



B1-04

デザイン
リニューアル

ミニトースト・全粒粉入り
Mini Toasts with Whole Wheat

80g(36枚) / 入数: 24
 JANコード: 3182180000906
 単品サイズ: 4×12×11.5
 賞味期間: 製造後12ヶ月

使用する小麦粉の約4割に、小麦を丸ごと挽いた全粒粉を使用。香ばしい小麦の風味を感じられます。チーズやパテなどお好きなトッピングで、サクとした食感をお楽しみください。

有機ミニトースト



B1-03

デザイン
リニューアル

有機ミニトースト・プレーン
Organic Mini Toasts Plain

80g(36枚) / 入数: 24
 JANコード: 3182180002498
 単品サイズ: 4×12×11.5
 賞味期間: 製造後12ヶ月

有機栽培の小麦粉から作ったオーガニックのミニトースト。お好みのトッピングをのせて、お酒のおつまみに。

英国生まれ、世界55ヶ国で愛される オーガニックハーブティーブランド

イングランド南東部に位置する歴史的な州、サセックスで生まれたティーブランドです。広く海に面した自然豊かな田舎町で、家族経営により、20年以上に渡り上質なお茶のブレンドを作ってきました。その高品質でバラエティ豊かなブレンドのハーブティーは、今や世界55ヶ国以上で多くの人々に愛されています。朝の目覚めの1杯から、1日の終わりのリラックスタイムまで、様々な気分に合わせてお楽しみいただけます。お気に入りのマグカップで楽しむ1杯は、至福の時間を運んでくれることでしょう。



地球環境への感謝と配慮を

ハイアーリビングでは、国際社会の一員として、自然環境を考慮し、地球にやさしい生産活動を続けています。



1% FOR THE PLANET

2022年より、地球環境保護のため、売上げの1%を保全活動に寄付しています。地球に恩返しをし、より良い環境にできるよう努力を続けています。



TWO QUEEN'S AWARDS

品質へのこだわりが評価され、2016年、2019年の2度に渡り、英国女王賞 (Queen's Award) を受賞しました。

地球にやさしいパッケージ

パッケージには自然に配慮し、100%再生可能な素材を使用。ティーバッグにはプラスチックを使わず、無漂白素材を採用しています。



H6-01 **NEW**
シナモン有機ハーブティー
Cinnamon Organic Herbal Tea

33g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120023
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

シナモンの豊かな香りとリコリスの甘さに癒される、温かな一杯です。



H6-02 **NEW**
ジンジャーキック有機ハーブティー
Ginger Kick Organic Herbal Tea

37g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120061
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

ジンジャーのピリッとした刺激的な味わいに、レモンの爽やかさが感じられるブレンドです。



H6-03 **NEW**
レモンジンジャー有機ハーブティー
Lemon & Ginger Organic Herbal Tea

30g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120177
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

ジンジャーのピリッとした刺激的な味わいに、ふんわりと広がる甘さが感じられるブレンドです。



H6-07 **NEW**
ダイジェストディライト
有機ハーブティー
Digest Delight Organic Herbal Tea

22g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120207
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

ミントとスパイスの香り、リコリスの甘みが広がります。食事やデザートの後におすすめのハーブティーです。



H6-08 **NEW**
モリンガペパーミント
有機ハーブティー
Moringa & Peppermint
Organic Herbal Tea

22g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319129750
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

モリンガの香ばしさと、ミントのすっきりした香りの一杯です。リフレッシュ時にぴったりのブレンドです。



H6-09 **NEW**
エキナセアチェリー
有機ハーブティー
Echinacea & Cherry
Organic Herbal Tea

30g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120306
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

ハイビスカスの優しい酸味とチェリーの甘味が感じられる、見た目にも華やかなブレンドです。



H6-04 **NEW**
スイートチャイ有機ハーブティー
Sweet Chai Organic Herbal Tea

33g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120146
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

スパイスの香りの中にリコリスの甘味が漂う、甘くスパイシーなチャイです。



H6-05 **NEW**
スイートドリームス
有機ハーブティー
Sweet Dreams Organic Herbal Tea

26g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120078
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

レモンバーム、ラベンダー、カモミールの優しい香りで包まれる、お休み前のリラックスタイムにおすすめのブレンドです。

カフェイン
入り



H6-06 **NEW**
モーニングモジョ
有機ハーブティー
Morning Mojo Organic Herbal Tea

25g(15TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319129415
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

一日の始まりに、緑茶とコーヒーの柔らかな刺激が特徴のハーブティーです。



H6-10 **NEW**
ルイボスハニーブッシュ
有機ハーブティー
Rooibos Honeybush Organic Herbal Tea

28g(20TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319120344
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

ルイボスの爽やかな甘みに加え、ハニーブッシュの柔らかな甘い香りを楽しめるブレンドです。

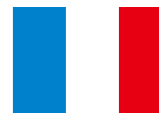


H6-11 **NEW**
ルイボスターメリック
有機ハーブティー
Rooibos Turmeric Organic Herbal Tea

28g(20TB) / 入数: 4×2
JANコード: 5060319129767
単品サイズ: 6.4×7.3×12
賞味期間: 製造後36ヶ月

爽やかな甘みのルイボスに、ターメリックのパンチが楽しい、甘くスパイシーなブレンドです。





フランスの大地を長く旅したナチュラルミネラルウォーター

ヴィッテルのナチュラルミネラルウォーターは、フランスの北東部のドイツとの国境に近いヴォージュ山脈の麓にある水の町、ヴィッテルで何千年もの間、湧き出しています。ヴォージュ地方の地層を長く旅しているため、とてもピュアでユニークな水になります。ヴィッテル盆地中心地の緑豊かで様々な動植物との調和のとれた自然環境の中から始まり、この地域特有の鉱物を含む地層を通り、水として湧き出すのに数年の年月がかかります。そのため、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル*もバランスよく含まれている硬水にもかかわらず、際立ったクセがなく飲みやすいのが特徴です。

ヴィッテルは、まさにフランスの自然を感じられる水です。



シーンを問わない「普段使い」のお水

どんなシーンでも飲みやすいヴィッテルは、日常使いにおすすめです。また、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル*が含まれているので、暑い夏のおでかけやスポーツなどの水分補給時にもぴったりです。

※100ml当たり:カルシウム24mg、マグネシウム4.2mg

ヴィッテルの水源と自然環境を守るための活動

ヴィッテルでは、持続的に自然の恩恵を受けられるよう、水源周りの土地や地域全体の複雑な自然環境(バイオダイバーシティ)を保全するため、300haの森林を“French national forest office”と一緒に保護する活動をし、2012年以来、12,000本の植樹をしてきました。

また、ボトリング工場が所有するテリトリーの50%を牧草地として使用し、緑豊かな環境を保つことにより、動物も含めた生態環境を保護しています。



ヴィッテルは、フランスの自然豊かな地層をゆっくり流れ湧き出したナチュラルミネラルウォーターです。カルシウムやマグネシウムなどのミネラルがバランスよく含まれており、クセがなく飲みやすいお水です。(硬度:768mg/L)

ヴィッテルPET



V6-02

ヴィッテル PET 330ml
Vittel PET 330ml

330ml/入数:24
JANコード:7613287903792
単品サイズ:6.3×6.3×16.3
賞味期間:製造後18ヶ月



V6-03

ヴィッテル PET 500ml
Vittel PET 500ml

500ml/入数:24
JANコード:7613287903952
単品サイズ:6.3×6.3×22.7
賞味期間:製造後18ヶ月



V6-04

ヴィッテル PET 1500ml
Vittel PET 1500ml

1,500ml/入数:6
JANコード:7613287888723
単品サイズ:8.8×8.8×32.6
賞味期間:製造後18ヶ月

ヴィッテル瓶



V6-01

ヴィッテル 瓶 750ml
Vittel Glass 750ml

750ml/入数:12
JANコード:7613287463593
単品サイズ:8.3×8.3×29.5/賞味期間:製造後24ヶ月





ペリエとは

ペリエは、自然豊かな南フランスの大地に流れ込む地下水が、地層深くで炭酸ガスと混ざりできた、炭酸入りのナチュラルミネラルウォーターです。

1863年にナポレオン3世が生産令を発行し、ボトリングの許可を出したことがブランドの始まりです。その後、2代目のオーナーであるペリエ博士により、炭酸の理想的なバランスが生み出され、現在でも同じレシピで製造されています。シュワツとを感じる炭酸の刺激も喉を通るときには滑らかで、お食事中のドリンクはもちろん、お酒やシロップ等とも合わせやすいため、いろいろなシーンで活用できます。

現在では、世界140ヶ国以上の家庭やバー、カフェ、レストランなどで愛飲されています。



水源と自然保護活動



ペリエでは、ヴェルジェーズの水源とその周辺の環境を保護するため、さまざまな取り組みをしています。水源の周りでは、森林に2,000本の植栽をし、農家と環境保護契約を結んだ上で農地を貸し出し、農地以外の緑地でも殺虫剤を使用しない管理体制を構築しています。また、周辺の地域ではオーガニックサフラン農家や600haのワイン畑を所有するオーガニックのワイナリーをはじめ、地域のオーガニック認証を取った農家と連携し、地層を保護する活動をしています。

ペリエブレン

心地よい刺激と爽快な飲み口が特徴の炭酸入りナチュラルミネラルウォーター。水は入れず、カットライムやレモンをグラスに入れ、冷やしたペリエをグラスに注いで、お楽しみください。(硬度:390mg/L)



P5-01

ペリエ 瓶 200ml
Perrier Glass 200ml

200ml/入数:6×4
JANコード:3179730013189
単品サイズ:6.1×6.1×15.5
賞味期間:製造後36ヶ月

デザイン
リニューアル



P5-02

ペリエ 瓶 330ml
Perrier Glass 330ml

330ml/入数:4×6
JANコード:3179730013196
単品サイズ:7×7×18.8
賞味期間:製造後36ヶ月

デザイン
リニューアル



P5-03

ペリエ 瓶 750ml
Perrier Glass 750ml

750ml/入数:12
JANコード:3179730011154
単品サイズ:8.9×8.9×26.4
賞味期間:製造後36ヶ月

デザイン
リニューアル

フレーバードペリエ



P5-11

ペリエレモン 瓶 330ml
Perrier Lemon Glass 330ml

330ml/入数:4×6
JANコード:7613287893550
単品サイズ:7×7×18.8/賞味期間:製造後24ヶ月

ブレンのペリエにレモンエキスを加えて作りました。レモンの心地よい酸味とほのかな苦みを感じられます。リフレッシュタイムはもちろんのこと、お食事とも合わせやすく、様々なシーンで楽しめます。



P5-12

ペリエピーチ 瓶 330ml
Perrier Peach Glass 330ml

330ml/入数:4×6
JANコード:7613037584165
単品サイズ:7×7×18.8/賞味期間:製造後24ヶ月

ブレンのペリエにピーチエキスを加えて作りました。ピーチの香りとまろやかな甘みが癖になる人気のフレーバーです。ペリエならではの爽快かつ滑らかな炭酸とピーチの組み合わせをお楽しみいただけます。



P5-04

ペリエ 缶 330ml
Perrier Can 330ml

330ml/入数:24
JANコード:3179730013158
単品サイズ:5.8×5.8×14.5
賞味期間:製造後18ヶ月

デザイン
リニューアル



P5-07

ペリエ PET 500ml
Perrier PET 500ml

500ml/入数:24
JANコード:7613287958488
単品サイズ:7.3×7.3×22.6
賞味期間:製造後18ヶ月





イタリアンスパークリングドリンク

イタリアではフレッシュなオレンジやレモンを絞り、炭酸水と砂糖を加えただけのシンプルなドリンクが、それぞれ“アランチャータ”、“リモナータ”と呼ばれ、古くから親しまれてきました。この爽やかなドリンクを手軽にお楽しみいただきたいと、1932年にサンペレグリーノ社は「サンペレグリーノ アランチャータ」を発売しました。以来80年以上の長きにわたり、サンペレグリーノ社ではこのシンプルでフルーティーなフレッシュドリンクを作り続けています。

プレミアム&スタイリッシュ

シンプルなレシピかつ、炭酸入り飲料としては多めに果汁を使用したプレミアムなドリンクです。

フルーツへのこだわり

広大な果樹園で手摘みしたフルーツを厳選し、風味をできるだけ損なわないようにボトリングしています。本物の果実を使用して作られた商品のため、未開封時には容器の底に果肉が沈んでいます。飲む前に1回ゆっくり逆さにして果実分を混ぜると、よりおいしくお飲みいただけます。



爽やかなのどごし

サンペレグリーノのイタリアンスパークリングドリンクは、微炭酸のやさしい泡で口当たりのよい飲み心地のため、お食事との相性もぴったりです。

イタリアンスパークリングドリンク 缶(330ml)



W1-51

イタリアンスパークリングドリンク
アランチャータ(オレンジ) 330ml
Italian Sparkling Drink Aranciata

330ml/入数:4×6
JANコード:8002270876820
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

1932年に誕生したサンペレグリーノ イタリアンスパークリングドリンクの代表商品。イタリアのオレンジを使用し、果汁本来の味わいに仕上げました。
[果汁16%、微炭酸]



W1-52

イタリアンスパークリングドリンク
リモナータ(レモン) 330ml
Italian Sparkling Drink Limonata

330ml/入数:4×6
JANコード:8002270016851
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

イタリアのレモンを使い、爽快な果実の酸味が特徴のリモナータ。欧米諸国でも人気の高い定番アイテムです。
[果汁16%、微炭酸]



W1-54

イタリアンスパークリングドリンク
アランチャータ・ロッサ
(ブラッドオレンジ) 330ml
Italian Sparkling Drink Aranciata Rossa

330ml/入数:4×6
JANコード:8002270196904
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後15ヶ月

イタリアを代表するフルーツであるブラッドオレンジの果汁を使用した爽やかな味わいのアイテムです。
[果汁15%、微炭酸]

おすすめのサーブ方法

RECOMMENDED SERVINGS OF SANPELLEGRINO

よく冷やしてサーブしてください。
氷を入れずに、そのままの提供がオススメです。



グラスに注いで提供する場合

- 厚めのグラスがおすすめです。サーブ後も冷えたドリンクが楽しめます。
- お客様にサーブする前に、瓶もしくは缶をゆっくりと静かに逆さに動かし、沈殿した果実を動かします。
- 開封し、グラス2/3ほどを目安にゆっくりと注ぎます。

200ml(瓶)サイズを
ボトルごと提供する場合

お客様の前で開封し、
ストローを瓶に差し込みご提供。

200ml(瓶)サイズを
テイクアウトで提供する場合

ケースに一括表記(首かけタイプ)が入っていますので、
法律上必ず商品に首かけを添付してご提供をお願いします。



W1-55

イタリアンスパークリングドリンク
ポンペルモ(グレープフルーツ)
330ml
Italian Sparkling Drink Pompelmo

330ml/入数:4×6
JANコード:8002270986819
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

地中海の太陽をたっぷり浴びて育ったグレープフルーツの甘さとほろ苦さのバランスがよいアイテムです。
[果汁11%、微炭酸]



W1-56

イタリアンスパークリングドリンク
メログラノ・アランチャ
(ザクロ&オレンジ) 330ml
Italian Sparkling Drink Melograno & Arancia

330ml/入数:4×6
JANコード:8002270266898
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後15ヶ月

イタリアのオレンジ・ザクロの果汁を使用し、果汁本来の味わいに仕上げました。
[果汁15%、微炭酸]



イタリアンスパークリングドリンク 瓶(200ml) 業務用限定商品



W1-41

イタリアンスパークリングドリンク
アランチャータ(オレンジ) 200ml
Italian Sparkling Drink Aranciata

200ml/入数:4×6
JANコード:8002270386831
単品サイズ:5.8×5.8×18.3
賞味期間:製造後18ヶ月

1932年に誕生したサンペレグリノ イタリアンスパークリングドリンクの代表商品。イタリアのオレンジを使用し、果汁本来の味わいに仕上げました。
[果汁16%、微炭酸]



W1-42

イタリアンスパークリングドリンク
リモナータ(レモン) 200ml
Italian Sparkling Drink Limonata

200ml/入数:4×6
JANコード:8002270376825
単品サイズ:5.8×5.8×18.3
賞味期間:製造後18ヶ月

イタリアのレモンを使い、爽快な果実の酸味が特徴のリモナータ。欧米諸国でも人気の高い定番アイテムです。
[果汁16%、微炭酸]



W1-43

イタリアンスパークリングドリンク
キノット 200ml
Italian Sparkling Drink Chinotto

200ml/入数:4×6
JANコード:8002270676628
単品サイズ:5.8×5.8×18.3
賞味期間:製造後20ヶ月

キノットとは、イタリア・シチリア地方の小さく苦い柑橘系のフルーツ。その独特のフレーバーで世界中に熱狂的なファンを抱える人気商品です。
[無果汁、微炭酸]

※こちらの商品は、缶のご用意はございません。



W1-44

イタリアンスパークリングドリンク
アランチャータ・ロッサ
(ブラッドオレンジ) 200ml
Italian Sparkling Drink Aranciata Rossa

200ml/入数:4×6
JANコード:8002270366819
単品サイズ:5.8×5.8×18.3
賞味期間:製造後15ヶ月

イタリアを代表するフルーツであるブラッドオレンジの果汁を使用した爽やかな味わいです。
[果汁15%、微炭酸]



W1-45

イタリアンスパークリングドリンク
ポンペルモ(グレープフルーツ)
200ml
Italian Sparkling Drink Pompelmo

200ml/入数:4×6
JANコード:8002270116902
単品サイズ:5.8×5.8×18.3
賞味期間:製造後18ヶ月

地中海の太陽をたっぷり浴びて育ったグレープフルーツの甘さとほろ苦さのバランスがよいフレーバーです。
[果汁11%、微炭酸]



エッセンザ

ナチュラルミネラルウォーターに、ユニークにブレンドされたフルーツの風味がアクセントとして加わった「サンペレグリノ エッセンザ」は、日常をイタリアンテイストでスタイリッシュに演出します。

フレーバー入りスパークリングウォーター



W2-21

エッセンザ
タンジェリン&ワイルドストロベリー
ESSENZA Tangerine & Wild Strawberry

330ml/入数:8×3
JANコード:8002270506901
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

ナチュラルミネラルウォーターにユニークにブレンドしたタンジェリンとストロベリー風味を加えたリフレッシュドリンク。



W2-22

エッセンザ
レモン&レモンゼスト
ESSENZA Lemon & Lemon Zest

330ml/入数:8×3
JANコード:8002270486906
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

ナチュラルミネラルウォーターにユニークにブレンドしたさわやかなレモン風味を加えたリフレッシュドリンク。



W2-23

エッセンザ
ブラッドオレンジ&ブラックラズベリー
ESSENZA Blood Orange & Black Raspberry

330ml/入数:8×3
JANコード:8002270526909
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

ナチュラルミネラルウォーターにユニークにブレンドしたブラッドオレンジとラズベリー風味を加えたリフレッシュドリンク。



W2-24

エッセンザ
ピンクグレープフルーツ&シトラス
ESSENZA Pink Grapefruit & Citrus

330ml/入数:8×3
JANコード:8002270546907
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後15ヶ月

ナチュラルミネラルウォーターにユニークにブレンドしたシトラスフルーツ風味を加えたリフレッシュドリンク。

スパークリングナチュラルミネラルウォーター



W2-01

サンペレグリノ スパークリング
ナチュラルミネラルウォーター
Sanpellegrino
Sparkling Natural Mineral Water

330ml/入数:8×3
JANコード:8002270236907
単品サイズ:5.8×5.8×14.6
賞味期間:製造後18ヶ月

きめ細やかな泡が特徴的な、イタリアを代表する炭酸入りナチュラルミネラルウォーター。





▲公式Instagram



フランス



製造
マレーシア、フランス

1912年、フランスの中心に位置する美しい古都ブルジュで生まれたモナンシロップ。1930年代から輸出を開始し、ヨーロピアンミックスドリンクとしてヨーロッパ中に新たなカクテルブームをもたらし、その後アメリカにも進出し、フレーバーコーヒーブームを巻き起こしました。

品質・販売高ともにフランスを代表するブランドへと成長したモナンは、フランス本社のほか、アメリカやマレーシア、中国に支社・工場、アラブ首長国連邦には支社を置き、全世界に素晴らしい商品と豊富な情報を安定的に供給し、世界150ヶ国以上、全大陸のカフェ、レストラン、バー、ホテルで愛用されています。また、I.B.A. (国際バーテンダー協会) などが主催するコンペティションにおいても、名誉ある数々の受賞カクテルに使用されています。

新鮮な原料のみを厳選したハイクオリティーな味わい、バラエティー豊かなラインナップ、高濃度で低コスト、長期保存可能で常に新鮮な風味を保てるなど、モナンシロップは世界中のプロたちから認められています。



コーヒー系〈700 ml〉

カフェメニュー、ジェラートなどにおすすめ

※アマレット・シロップは、ハラール認証を取得していません。



R1-07

キャラメル・シロップ
Caramel Syrup



R1-101

ソルテッドキャラメル・シロップ
Salted Caramel Syrup



R1-22

バニラ・シロップ
Vanilla Syrup



R1-30

ヘーゼルナッツ・シロップ
Hazelnut Syrup



R1-109

ローステッドヘーゼルナッツ・シロップ
Roasted Hazelnut Syrup



R1-12

ココナッツ・シロップ
Coconut Syrup



R1-110

ローステッドチェスナッツ(焼栗)・シロップ
Roasted Chestnut Syrup



R1-01

アーモンド・シロップ
Almond Syrup



R1-108

トーステッドアーモンド・シロップ
Toasted Almond Syrup



R1-28

マカダミアナッツ・シロップ
Macadamia Nut Syrup



R1-10

アマレット・シロップ
Amaretto Syrup



R1-14

シナモン・シロップ
Cinnamon Syrup



R1-117

メープルフレーバー・シロップ
Maple Flavored Syrup



R1-41

チョコレート・シロップ
Chocolate Syrup



R1-43

ホワイトチョコレート・シロップ
White Chocolate Syrup



R1-62

チョコレートクッキー・シロップ
Chocolate Cookie Syrup



R1-61

ジンジャーブレッド・シロップ
Gingerbread Syrup



R1-02

アイリッシュ・シロップ
Irish Syrup

素材本来の自然な風味

高品質なシュガーシロップと各種フルーツ、スパイス、ナッツ、フラワー、ベリーなどを使用しています。

高濃度だから低コストを実現

本格的な味わいはそのままに、使用量を抑えることができ、コストパフォーマンスに優れています。

100種類以上の豊富なラインナップ

四季を通じて手軽にバラエティー豊かなドリンクの作成が可能。また長期保存が可能で、常に新鮮な風味を保てます。

ノンアルコールシロップの分野における“世界のリーダー”

世界150ヶ国以上のカフェやレストラン、バー、ホテルで愛用されています。

協力団体

- (国際バーテンダー協会) 会員
- N.B.A.** (日本バーテンダー協会) 賛助会員
- H.B.A.** (日本ホテルバーメンス協会) 賛助会員
- P.B.O.** (NPO法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構) 賛助会員
- anfa** (全日本フレア・バーテンダーズ協会) 賛助会員
- (ワールドバリスタチャンピオンシップ) スポンサー (2016年)
- (日本スペシャルティコーヒー協会) 賛助会員

スタジオ

弊社では、メニュー提案・開発などのお客様へのさらなるサポートを目的として、本社、名古屋、大阪、福岡営業所にスタジオをご用意しております。





R1-49

クレームブリュレ・シロップ
Crème Brulée Syrup



R1-90

アップルパイ・シロップ
Apple Pie Syrup



R1-113

ポップコーン・シロップ
Popcorn Syrup



R1-115

チーズケーキ・シロップ
Cheesecake Syrup



R1-124

バタースコッチ・シロップ
Butterscotch Syrup



R1-130

ブラウンバターフレーバー・シロップ
Brown Butter Flavoured Syrup

NEW



R1-45

ウォーターメロン・シロップ
Watermelon Syrup



R1-08

キウイ・シロップ
Kiwi Syrup



R1-33

ライチ・シロップ
Lychee Syrup



R1-47

ポムグレナート(ザクロの実)・シロップ
Pomegranate Syrup



R1-05

イエローバナナ・シロップ
Yellow Banana Syrup



R1-19

グリーンバナナ・シロップ
Green Banana Syrup

フルーツ〈700ml〉

ソーダ、グラニタ、カクテル、ノンアルコールカクテル、製菓などにおすすめ

※ブラッドオレンジ・シロップは、ハラール認証を取得していません。



R1-38

レモン・シロップ
Lemon Syrup



R1-37

グレープフルーツ・シロップ
Grapefruit Syrup



R1-44

ピンクグレープフルーツ・シロップ
Pink Grapefruit Syrup



R1-26

マンダリン・シロップ
Mandarin Syrup



R1-46

ブラッドオレンジ・シロップ
Blood Orange Syrup



R1-04

グリーンアップル・シロップ
Green Apple Syrup



R1-20

パイナップル・シロップ
Pineapple Syrup



R1-31

マンゴー・シロップ
Mango Syrup



R1-21

パッションフルーツ・シロップ
Passion Fruit Syrup



R1-48

グアバ・シロップ
Guava Syrup



R1-119

トロピカルアイランドブレンド・シロップ
Tropical Island Blend Syrup

ベリーズ〈700ml〉

ソーダ、グラニタ、カクテル、ノンアルコールカクテル、製菓などにおすすめ



R1-39

洋ナシ・シロップ
Pear Syrup



R1-24

ピーチ・シロップ
Peach Syrup



R1-107

ホワイトピーチ(白桃)・シロップ
White Peach Syrup



R1-18

アプレコット・シロップ
Apricot Syrup



R1-114

ホワイトグレープ(白ブドウ)・シロップ
White Grape Syrup



R1-32

メロン・シロップ
Melon Syrup



R1-16

ストロベリー・シロップ
Strawberry Syrup



R1-36

ラズベリー・シロップ
Raspberry Syrup



R1-17

チェリー・シロップ
Cherry Syrup



R1-27

クランベリー・シロップ
Cranberry Syrup



R1-25

カシス・シロップ
Cassis Syrup



R1-29

ブルーベリー・シロップ
Blueberry Syrup



R1-94

ワイルドベリー・シロップ
Wildberry Syrup

フラワーズ(700ml) 紅茶、ソーダ、カクテル、製菓などにおすすめ



R1-23

ローズ・シロップ

Rose Syrup



R1-58

さくら・シロップ

Cherry Blossom Syrup



R1-95

ハイビスカス・シロップ

Hibiscus Syrup



R1-54

バイオレット・シロップ

Violet Syrup



R1-59

ラベンダー・シロップ

Lavender Syrup



R1-100

エルダーフラワー・シロップ

Elder Flower Syrup



R1-121

オレンジスプリッツ・シロップ

Orange Spritz Syrup



R1-71

ビター・シロップ

Bitter Syrup



R1-51

サングリア・シロップ

Sangria Syrup



R1-122

マルガリータミックス・シロップ

Margarita Mix Syrup



R1-55

ピニャコラーダ・シロップ

Piña Colada Syrup



R1-106

レモンジンジャー・シロップ

Lemon Ginger Syrup



R1-111

アジアレモングラス・シロップ

Asian Lemongrass Syrup



R1-116

キンモクセイ・シロップ

Osmanthus Syrup



R1-118

ジャスミン・シロップ

Jasmine Syrup



R1-123

バタフライピー・シロップ

Butterfly & Pea Syrup



R1-57

抹茶・シロップ

Matcha Green Tea Syrup



R1-56

チャイティー・シロップ

Chai Tea Syrup



R1-103

レモンティー・シロップ

Lemon Tea Syrup



R1-104

ピーチティー・シロップ

Peach Tea Syrup



R1-105

ラズベリーティー・シロップ

Raspberry Tea Syrup



R1-65

キューカンバー・シロップ

Cucumber Syrup

スペシャリティーズ(700ml) 多彩なオリジナルドリンクなどにおすすめ

※モヒートミント・シロップ、トリプルセック・キュラソウ・シロップ、ブルーキュラソウ・シロップ、オレンジスプリッツ・シロップ、サングリア・シロップ、マルガリータミックス・シロップ、ピニャコラーダ・シロップは、ハラール認証を取得していません。



R1-13

グレナディン・シロップ

Grenadine Syrup



R1-35

コーディアル・ライム果汁

Cordial Lime Juice



R1-40

シュガー・シロップ

Sugar Syrup



R1-09

グリーンミント・シロップ

Green Mint Syrup



R1-50

モヒートミント・シロップ

Mojito Mint Syrup



R1-70

トリプルセック・キュラソウ・シロップ

Triple Sec Curaçao Syrup



R1-72

ブルーキュラソウ・シロップ

Blue Curaçao Syrup



R1-112

バブルガム・シロップ

Bubble Gum Syrup



R1-125

ジンジャー・シロップ

Ginger Syrup



R1-126

パープルスイートポテト(紫イモ)・シロップ

Purple Sweet Potato Syrup



R1-127

カリビアン(ラム)・シロップ

Caribbean (Rum) Syrup



R1-128

スモークドオーク・シロップ

Smoked Oak Syrup



R1-129

うめプラム・シロップ

Ume Plum Syrup

NEW

シロップ(250ml) ご家庭用250mlサイズ

約90種類ある700mlのシロップから、人気の高いフレーバーを家庭用サイズでお届けします。1本で、カフェラテやイタリアンソーダなどのドリンクを約12杯お作りいただけます。各フレーバーをコーヒーや紅茶、ミルク、ソーダ、お酒と合わせて、おうちカフェ、おうちカクテルを楽しめます。 ※モヒートミント・シロップ、ブルーキュラソウ・シロップは、ハラール認証を取得していません。



R4-07
キャラメル・シロップ
Caramel Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910013677
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

キャラメル特有のやさしい甘味、コク、香りが抜群。コーヒーやデザートに。



R4-22
バニラ・シロップ
Vanilla Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910013776
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

マダガスカル産バニラ特有の甘さと芳醇な香りが特徴。コーヒーやデザートに。



R4-58
さくら・シロップ
Cherry Blossom Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911356131
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

サクラの可憐で繊細な香りのシロップ。ソーダや紅茶、緑茶などの和の素材にも。



R4-23
ローズ・シロップ
Rose Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910019549
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

バラのフローラルでリッチな香りが特徴。ソーダや紅茶割り、デザートに。



R4-30
ヘーゼルナッツ・シロップ
Hazelnut Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911356896
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後24ヶ月

ナッツ特有のほろ苦い香りと甘さが絶妙。コーヒーやココア、ホットミルクに。



R4-56
チャイティー・シロップ
Chai Tea Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910019075
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

ホット、コールドを問わず、ミルクと合わせるだけでチャイティーを手軽に楽しめます。



R4-72
ブルーキュラソウ・シロップ
Blue Curaçao Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910018696
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

オレンジ果皮の風味のシロップ。鮮やかな青色でカクテルなどの色付けに最適。



R4-50
モヒートミント・シロップ
Mojito Mint Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910051303
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

ミントとほのかなライムの香りのバランスが絶妙。ノンアルコールモヒートに。



R4-12
ココナッツ・シロップ
Coconut Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910013707
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

ココナッツのコクと風味がいたシロップ。コーヒーやデザートソースとして。



R4-04
グリーンアップル・シロップ
Green Apple Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911491795
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

青りんご特有のフレッシュかつ爽やかな香りが特徴。ソーダや紅茶と割って。



R4-09
グリーンミント・シロップ
Green Mint Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052910551032
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

ペパーミントの爽やかな香りと鮮やかな緑色が特徴のシロップ。チョコレートドリンクに。



R4-13
グレナディン・シロップ
Grenadine Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911488801
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後24ヶ月

ザクロなどの赤いフルーツやベリー風味がいた色鮮やかなシロップ。



R4-25
カシス・シロップ
Cassis Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911489044
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

カシスの甘酸っぱさが魅力のシロップ。ソーダや紅茶割り、ノンアルコールカクテルに。



R4-16
ストロベリー・シロップ
Strawberry Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911489020
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後30ヶ月

フレッシュなストロベリーの甘酸っぱい風味が特徴。ソーダやミルクと割って。



R4-125
ジンジャー・シロップ
Ginger Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911472732
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

ジンジャーの清々しい辛味と香りがしっかりと感じられます。



R4-107
ホワイトピーチ(白桃)・シロップ
White Peach Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911488825
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後36ヶ月

白桃のジュシーで甘酸っぱい味わい。ソーダやビール割り、デザートソースに。



R4-21
パッションフルーツ・シロップ
Passion Fruit Syrup

250ml/入数:6 JANコード:3052911583469
単品サイズ:5.5×5.5×22
賞味期間:製造後24ヶ月

酸味がいたパッションフルーツのエキゾチックな風味。ソーダや紅茶と割って。



なめらかで濃厚な、モナンソース

長年のリクエストに応じて開発されたモナンのソースシリーズ。なめらかな口当たりで、ホット・コールドを問わずよく混ざるのが特徴です。コーヒーベースのドリンクにはもちろん、デザートへのトッピングとしてもおすすめです。別売りのポンプが付けられる1,890mlと、少量のスクイズタイプ500ml、ペン型でラテアートや文字などを書くのにぴったりな150mlのラティストの3種類をご用意しています。

グルメソース

※ホワイトチョコレート・ソースは、ハラール認証を取得していません。

					
1,890ml (2,457g)	500ml (650g)	1,890ml (2,457g)	500ml (650g)	1,890ml (2,457g)	500ml (650g)
R3-51	R3-54	R3-52	R3-55	R3-53	R3-56
ダークチョコレート・ソース Dark Chocolate Sauce 【原産国】マレーシア		キャラメル・ソース Caramel Sauce 【原産国】マレーシア		ホワイトチョコレート・ソース White Chocolate Sauce 【原産国】フランス	

ラティスト

※ラティストは、ハラール認証を取得していません。

		
150ml (197g)	150ml (197g)	150ml (195g)
R3-61	R3-62	R3-63
ラティストココア・ソース L'Artiste Cocoa Sauce 【原産国】マレーシア	ラティストキャラメル・ソース L'Artiste Caramel Sauce 【原産国】マレーシア	ラティストレッドベルベット・ソース L'Artiste Red Velvet Sauce 【原産国】マレーシア

使用例

- ドリンクのトッピングに
- デザートへのトッピングに
- ドリンクのフレーバーとして



フラッペ、スムージー、フローズンカクテル向けベース

フラッペやスムージー、フローズンカクテルをよりなめらかに仕上げるフラッペベース。味の濃い部分が沈殿し、上部が水っぽくなっていたフローズンドリンクも、フラッペベースを使えば、ふわっとした食感が持続し、分離しづらくなります。

フラッペベース(1kg)

商品特徴

- なめらかでふわっとした舌触り
- メニューのバリエーション強化が可能
- 時間がたってもエキス分が沈殿しづらい
- 簡単なオペレーション ◎スプーンで手早く計量できます
- 氷とブレンドしても粉っぽくならない



		
R7-20	R7-21	R7-22
ヨーグルト・フラッペベース Yogurt Frappe Base	チョコレート・フラッペベース Chocolate Frappe Base	バニラ・フラッペベース Vanilla Frappe Base

リキッドフラッペ・コンセントレート(1L)

		
R7-23	R7-24	R3-43
コーヒー・フラッペベース Coffee Frappe Base	ノンデイルー(プレーン)・フラッペベース Non-Dairy Frappe Base	リキッドフラッペ・コンセントレート Liquid Frappe Concentrate

新感覚ピューレ入りシロップ、モナン「フルーツミックス」

「フルーツミックス」は、砂糖とフルーツピューレをブレンドした果肉入りシロップです。季節を問わず安定した味わいを表現でき、スムージー、カクテル、ソーダやティーメニューなど、簡易な作業でなめらかなドリンクが作れるほか、デザートやデコレーションにもお使いいただけます。あらゆるフルーツベースメニュー作成に多様な可能性をご提案します。
(常温保存可能)



フルーツミックス<1L>



フルーツミックス<500ml>



卵と同等の機能を持つ植物性食品 YUMGO

地球環境、動物、そして人々の健康に優しい植物性原材料から作られたサステナブルな新素材、YUMGOは2019年に立ち上げられたフランスのスタートアップ企業が研究・開発した、卵と同等の機能を持つ植物性食品です。

卵の持つ「起泡性」、「熱凝固性」、「乳化性」という三大機能はお菓子やパン、料理を作る工程の中で重要な役割を果たします。これまでは他の食材に置き換えるのが容易ではなかった卵。

YUMGOは植物性の原材料で再現された卵と同等の機能を持ち、メレンゲやマカロン、プリオッシュやマヨネーズなど、様々なメニューに対応可能な、画期的なプラントベース素材です。



多様な食文化・食習慣に対応可能な新素材

YUMGOはヴィーガンやベジタリアン、そしてアレルギーの原因食物としては最も多いと言われる鶏卵を使用しないエッグフリーのメニューにも対応可能な素材です。安心して手軽に皆様のメニューに取り入れていただけるよう、原材料も使い方もとてもシンプルです。まずはいつものレシピに使用されている卵を同量のYUMGOに置き換えてください。YUMGOは「食の制限」を「みんなで食べる楽しみ」に変換するメニュー作りのお手伝いをいたします。

基本的な使い方

ユンゴ・ブラン・パウダー

- ①100gのユンゴ・ブラン・パウダーと800mlの水をハンドブレンダーで攪拌し、均一の状態に混ぜ合わせます。
 - ②レシピの卵白使用量と同量のユンゴ・ブラン(①で用意したもの)をご使用ください。
※泡立てて使用する場合は、スタンドミキサーのスピード調整を最速にして(パワーを最大にして)お使いください。
- 【お勧めの用途】 卵白を使用するレシピ: ダックワーズ生地、マカロン生地、メレンゲ、ラングドシャ、フィナンシェ など

ユンゴ・ジョーヌ・パウダー

- ①100gのユンゴ・ジョーヌ・パウダーに水700mlと食用植物油(菜種油、太白ごま油、米油など)100gを加え、ハンドブレンダーで撹拌し、均一の状態に混ぜ合わせます。
 - ②レシピの卵黄使用量と同量のユンゴ・ジョーヌ(①で用意したもの)をご使用ください。
※カスタードクリームやクレームブリュレなどを作る場合は、一度95℃まで沸騰させ、冷ましてください。
熱凝固性は冷却中に作用します。
- 【お勧めの用途】 卵黄を使用するレシピ: クリーム類(カスタード、ディプロマットなど)、クレームブリュレ、ソース(マヨネーズなど)、プリオッシュ など

ユンゴ・アンティエ・パウダー

- ①100gのユンゴ・アンティエ・パウダーと水670ml加え、ハンドブレンダーで攪拌し、均一の状態に混ぜ合わせます。
 - ②レシピの全卵使用量と同量のユンゴ・アンティエ(①で用意したもの)をご使用ください。
- 【お勧めの用途】 全卵を使用するレシピ: 生地(ジェノワーズ、クレープ、プリオッシュ、タルトなど)、キッシュのアパレイユ、プリン、フラン など

パウダー



Y3-21

ユンゴ・ブラン・パウダー
YUMGO Blanc Powder

1kg/入数: 1 JANコード: 3770015326095
単品サイズ: 5×22×33 / 賞味期間: 製造後18ヶ月

卵白と同等の機能を持つ植物性食品。卵白のように起泡性を持ち、ミキサーで立てることも可能です。メレンゲやマカロン生地におすすめ。

NEW



Y3-22

ユンゴ・ジョーヌ・パウダー
YUMGO Jaune Powder

1kg/入数: 1 JANコード: 3770015326200
単品サイズ: 5×22×33 / 賞味期間: 製造後18ヶ月

卵黄と同等の機能を持つ植物性食品。乳化性、熱凝固性を生かしてクリーム類、クレームブリュレ、マヨネーズなどにおすすめ。

NEW



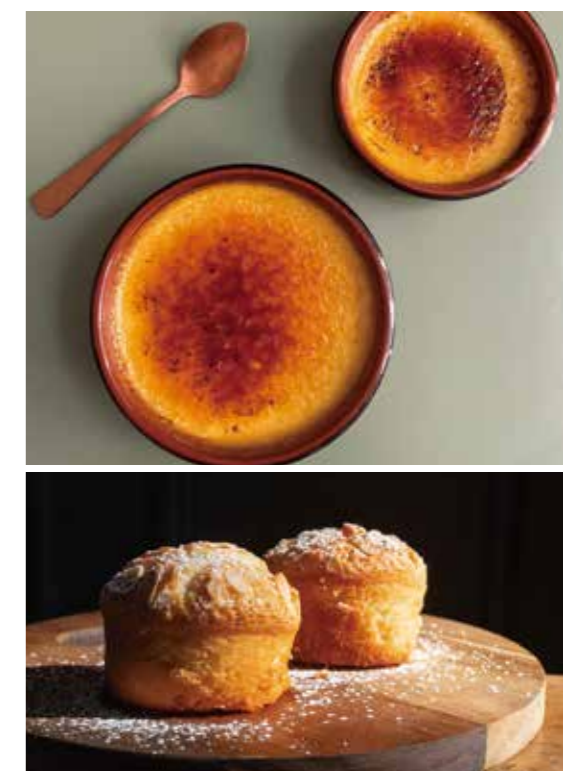
Y3-23

ユンゴ・アンティエ・パウダー
YUMGO Entier Powder

1kg/入数: 1 JANコード: 3770015326101
単品サイズ: 5×22×33 / 賞味期間: 製造後18ヶ月

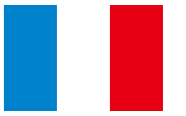
全卵と同等の機能を持つ植物性食品。パンやお菓子の生地を作るのに最適です。

NEW





▲公式Instagram



フランス

フルーツ加工のリーディングカンパニー・アンドロス

アンドロスの歴史はフランス南西部・ドルドーニュ渓谷に位置するフルーツの産地として名高いロット県で誕生しました。1910年、フルーツとナッツの商いを始めたアンドロスファミリーは、フルーツに情熱を注ぎ、フルーツ加工のノウハウを通じて果物の専門知識を高め、1971年、世界的に有名な「ボンヌママンジャム」を世に送り出します。このジャムの評判はすぐにフランス中に、そして国境を越えて海外へと広まりました。フランスを代表するフルーツ加工メーカーとなった今日も、人と人のつながりを大切に、創業の地、自然豊かなロット県に拠点を構え、地域社会や経済へも貢献するファミリー企業として活動し続けています。



プロユースのラインナップ、アンドロスシェフ・シリーズ

近年、製菓原料などを製造するようになったアンドロスは、シェフや専門家のより高い期待に応えるため、プロフェッショナル向けのフルーツ加工製品の開発に本格的に取り組めます。こうして満を持して誕生したのが、今日、日仏貿易が取り扱うフルーツピューレやハイフルーツコンポートをはじめとするプロユース・ラインナップ、「アンドロスシェフ」シリーズです。アンドロスは香料等を用いることなく、フルーツ本来の自然なおいさを生かすため、できるだけシンプルなレシピ・工程で製品を製造し、様々な用途に向けた種類豊富なラインナップで世界中のユーザーの皆様にお届けしています。また、本国フランスでは製菓学校の学生や見習い中の職人を対象とした製菓コンクールを主催し、次世代の育成にも力を注いでいます。



独自のフルーツ供給ネットワーク

アンドロスのフルーツ調達チームの活動は、フルーツ加工の世界ではユニークでもあり、またアンドロスにとって大切な資産でもあります。アンドロスが最高のフルーツ、そして最良の品種を長期的に供給できるのも、舞台裏でこのチームの精力的な働きがあるからです。

<p>栽培地の選定</p> <p>土壌、気候、品種、栽培方法などの最もベストな組み合わせを識別。</p>	<p>インテグレーション</p> <p>果物農家と長期に渡るパートナーシップの構築と、一次加工工場の確保に力を注ぎ、現在フランス国内に750ヘクタールの農地を保有し、そこで12種類のフルーツを栽培、年間20,000トンの仕入れが可能。</p>	<p>一次加工工場</p> <p>洗いや、皮の剥き方、カットの仕方、収穫したてのフルーツのおいしさや価値の保存方法に至るまで、最もそのフルーツに適した方法を選択。</p>	<p>研究と開発</p> <p>新しい品種や栽培方法の研究に力を注ぎ、本社のあるフランス・ロット県に研究用の農園を設立。</p>
---	--	--	---

業務用限定商品 冷凍フルーツピューレ〈1kg〉 定番・季節フレーバー 冷凍食品

厳選した新鮮なフルーツを90~100%使用、フレッシュ感あふれるフルーティーな味わいです。
[賞味期間] 製造後24ヶ月 [解凍方法] 冷蔵庫(+2~4℃)で24~48時間。解凍後は冷蔵庫で保存し、5日間以内にご使用ください。

<p>7kgも あります</p> <p>D5-01 フーズピューレ (イチゴ) Purée de Fraise (Strawberry)</p> <p>[BRIX] 17±2 [pH] 3.1~3.7 [加糖] 10%</p>	<p>7kgも あります</p> <p>D5-02 フランボワーズピューレ (ラズベリー) Purée de Framboise (Raspberry)</p> <p>[BRIX] 19±2 [pH] 2.9~3.5 [加糖] 10%</p>	<p>7kgも あります</p> <p>D5-03 マンゴーピューレ (マンゴー) Purée de Mangue (Mango)</p> <p>[BRIX] 24±2 [pH] 3.6~4.2 [加糖] 10%</p>	<p>7kgも あります</p> <p>D5-04 夏 パッションフルーツピューレ (パッションフルーツ) Purée de Fruit de la passion (Passion fruit)</p> <p>[BRIX] 22±2 [pH] 2.5~3.1 [加糖] 10%</p>
--	--	---	--

<p>D5-05 カシピューレ (黒スグリ) Purée de Cassis (Blackcurrant)</p> <p>[BRIX] 24±2 [pH] 2.5~3.1 [加糖] 10%</p>	<p>D5-09 アプリコットピューレ (アンズ) Purée d'Abricot (Apricot)</p> <p>[BRIX] 22±2 [pH] 3.1~3.7 [加糖] 10%</p>	<p>春夏</p> <p>D5-10 ペシュブランシュ ピューレ(白桃) Purée de Pêche blanche (White peach)</p> <p>[BRIX] 20±2 [pH] 3.4~4.0 [加糖] 約10%</p>	<p>秋</p> <p>D5-11 ポワールピューレ (洋ナシ) Purée de Poire Williams (Pear)</p> <p>[BRIX] 22±2 [pH] 3.6~4.2 [加糖] 10%</p>
---	---	--	---

<p>夏</p> <p>D5-12 ココナッツピューレ (ココナッツ) Purée de Noix de Coco (Coconut)</p> <p>[BRIX] 18±2 [pH] 5.5~6.5 [加糖] 12%</p>	<p>D5-14 バナナピューレ (バナナ) Purée de Banane (Banana)</p> <p>[BRIX] 25±2 [pH] 4.5~5.1 [加糖] 約4%</p>
---	---

開封方法

- ①フタ側面のツマミの右側を折る。
- ②フタを開ける。

⚠️ ご注意ください!
ツマミの左側を矢印より先まで外してしまうと密閉できなくなり、漏れなどの原因になります。

※7kg商品は、ご注文いただいた際の輸入手配となります。詳細は営業担当までお問い合わせください。
※季節商品につきましては、営業担当まで詳細をお問い合わせください。 ※デザインが変更になる場合がございますのでご了承ください。



D5-25 秋

フィグピューレ
(イチジク)
Purée de Figue Violette
(Violet fig)

[BRiX] 30±2 [pH] 3.7~4.3
[加糖] 約10%



D5-45

シトロン・ジョーヌピューレ
100%フルーツ
無糖(レモン)
Purée de Citron jaune 100%
(Lemon)

[BRiX] 8±2 [pH] 2.3~2.9
[加糖] 0%



D5-46

シトロン・ヴェール
ピューレ 100%フルーツ
無糖(ライム)
Purée de Citron vert 100%
(Lime)

[BRiX] 7±2 [pH] 1.8~2.4
[加糖] 0%



D5-47

マンダリンピューレ
100%フルーツ 無糖
(マンダリンオレンジ)
Purée de Mandarin vert 100%
(Mandarin)

[BRiX] 10±2 [pH] 3.2~3.8
[加糖] 0%

業務用限定商品 **ゼスト・コンフィ** 冷凍食品

厳選したフルーツを90%使用。柑橘類の果皮と果肉から作られるゼスト・コンフィは、柑橘の力強い風味とゼストの食感をお楽しみいただけます。

[賞味期間] 製造後24ヶ月

[解凍方法] 冷蔵庫(+2~4℃)で24~48時間。解凍後は冷蔵庫で保存し、8日間以内にご使用ください。※解凍後未開封の場合、冷蔵庫で1ヶ月保存可。



D4-31

オレンジゼスト・コンフィ
Orange Zest Confit

[BRiX] 55±2 [pH] 3.7~4.3
[フルーツ含有量] 90%



業務用限定商品 **冷凍ハイフルーツコンポート** 冷凍食品

厳選した新鮮なフルーツを80%使用、フルーツ果肉がしっかりと感じられます。

[賞味期間] 製造後24ヶ月

[解凍方法] 冷蔵庫(+2~4℃)で24~48時間。解凍後は冷蔵庫で保存し、8日間以内にご使用ください。※解凍後未開封の場合、冷蔵庫で1ヶ月保存可。

業務用限定商品 **冷凍フルーツピューレ** <1kg> 受注発注フレーバー 冷凍食品



D5-07

ミュールピューレ
(ブラックベリー)
Purée de Mûre (Blackberry)

[BRiX] 20±2 [pH] 3.2~3.8
[加糖] 10%



D5-08

グリオットピューレ
(チェリー)
Purée de Cerise Griotte
(Morello Cherry)

[BRiX] 26±2 [pH] 3.1~3.7
[加糖] 10%



D5-13

アナナスピューレ
(パイナップル)
Purée d'Ananas (Pineapple)

[BRiX] 18±2 [pH] 3.4~4.0
[加糖] 5%



D5-19

ライチピューレ
(ライチ)
Purée de Litchi (Lychee)

[BRiX] 22±2 [pH] 4.1~4.7
[加糖] 10%



D5-21

スイートオレンジピューレ
(オレンジ)
Purée d'Orange douce
(Sweet orange)

[BRiX] 19±2 [pH] 3.2~3.8
[加糖] 10%



D7-01

フレーズ ハイフルーツ
コンポート(イチゴ)
High fruit compote Fraise
(Strawberry)

[BRiX] 17±2 [pH] 3.1~3.5
[フルーツ含有量] 80%



D7-03

マンゴー ハイフルーツ
コンポート(マンゴー)
High fruit compote Mangué
(Mango)

[BRiX] 18±2 [pH] 3.5~3.9
[フルーツ含有量] 80%



D7-04

パッションフルーツ ハイフルーツ
コンポート(パッションフルーツ種入り)
High fruit compote Fruit de la passion
(Passion fruit)

[BRiX] 22±2 [pH] 2.8~3.2
[フルーツ含有量] 80%



D7-08

グリオット ハイフルーツ
コンポート(チェリー)
High fruit compote Cerise Griotte
(Morello Cherry)

[BRiX] 19±2 [pH] 3.0~3.6
[フルーツ含有量] 80%



D7-11

ポワール ハイフルーツ
コンポート(洋ナシ)
High fruit compote Poire Williams
(Pear)

[BRiX] 18±3 [pH] 3.3~3.7
[フルーツ含有量] 80%



D7-23

ルバーブ ハイフルーツ
コンポート(ルバーブ)
High fruit compote Rhubarbe
(Rhubarb)

[BRiX] 20±2 [pH] 2.9~3.5
[フルーツ含有量] 80%

業務用限定商品

ベイクステーブルフィリング〈1kg〉

常温商品

耐熱性の製菓・製パン用フィリング。作業性(耐熱性・冷凍可能)の良さと自然由来の原材料から作られたフルーティーな味わいが特長です。

[賞味期間] 製造後12ヶ月

[保存方法] 開封後はしっかりと封を閉じて冷蔵庫(+2~4℃)で保存し、5日間以内にご使用ください。 ※別容器に移し、冷凍庫で3ヶ月保存可。



D2-01

フレーズ ベイクステーブル
フィリング(イチゴ)

Bake stable filling Fraise (Strawberry)

[BRIX] 48±2 [pH] 3.3~3.7



D2-02

フランボワーズ ベイクステーブル
フィリング(ラズベリー)

Bake stable filling Framboise (Raspberry)

[BRIX] 48±2 [pH] 3.0~3.4



D2-08

グリオット ベイクステーブル
フィリング(チェリー)

Bake stable filling Griotte (Cherry)

[BRIX] 48±2 [pH] 3.0~3.4



D2-09

アプリコット ベイクステーブル
フィリング(アンズ)

Bake stable filling Abricot
(Apricot)

[BRIX] 48±2 [pH] 3.3~3.7



D2-21

塩バターキャラメル
ベイクステーブルフィリング

Bake stable filling Caramel au
beurre salé (Salted butter caramel)

[BRIX] 70±2 [pH] 5.7~6.3



D2-22

キャラメルアップル
ベイクステーブルフィリング

Bake stable filling Pomme façon Tatin
(Caramelized apple)

[BRIX] 48±2 [pH] 3.3~3.7



フランスデセールは、フランス産の高品質な冷凍デザートを提供しているブランドです。飲食業界におけるデザートへの期待感に応えるべく、常に時代をリードするモダンで斬新な味のパティスリー(ケーキ)、グラス(アイス)をお届けすることを目指しています。フランスデセールの商品を製造しているラ・コンパニー・デ・デセール社は、傘下に冷凍ケーキやアイスクリームその他、冷凍パンなどのメーカーを所有し、職人的製法によりつくられた品質の高い、こだわりの商品をフランス内外のフードサービス市場に提供しています。

パティスリー ~職人技が光る逸品~

「独創性」、「美味しさ」、「高品質」。

これらフランスデセールのパティスリーのセールスポイントは、メーカーの高い技術力によって支えられています。アイデアあふれる商品を常に探求するフランスのプロフェッショナル達のニーズに的確に応えてきた25年以上の実績は、レストランのみならず、ケータリング業界でも愛用されていることを裏付けています。

グラス ~フランスのトップシェフも認めるその品質と味わい~

「グラスを食べること=楽しい幸せな瞬間」とフランスデセールは考えます。フランスデセールのグラスを製造しているのはラ・コンパニー・デ・デセール社の傘下にあるポール・シュッド。彼らもまた、レストランにおいて食事の最後を飾るグラスは、非常に重要な位置づけと捉えており、お客様に驚きと喜びをもたらすグレードのものでなければならぬと考えています。このような想いからメーカーの熟練職人たちは、グラスの品質と味を「芸術」の域まで高めることを目指し、味わいはもちろんのこと、目でも楽しめるグラス作りに日々励んでいます。

製造メーカー
La Compagnie des Desserts社
テクニカルディレクター
Technical Director



Philippe Urraca
フィリップ・ウラカ

ラ・コンパニー・デ・デセール社の製品を監修するのは、フランス屈指のトップパティシエであるフィリップ・ウラカ氏。ウラカ氏は、1994年に職人として最高の栄誉であるM.O.F.のタイトルを獲得。その後、M.O.F.フランス最優秀製菓職人協会のパティスリー部門審査委員長を務める等、輝かしい経歴を持ちます。2013年から2015年にかけては、フランス国営テレビの番組を通じ、パティシエ界の巨匠の一人として次世代を担うパティシエの発掘も手掛けました。



M.O.F.

M.O.F.とは、「フランス国家最高職人」を指す称号で、その名譽は日本における「人間国宝」に相当するとも言われます。M.O.F.のコンクールは3年に一度開催され、料理、製菓などを含む約180職種の中から厳密な審査によって選ばれます。合格者にはフランス大統領の名においてM.O.F.のメダルが授与され、誇りあるトリコロールカラーの襟のcockcoortの着用が認められます。全ての職人にとってあこがれの称号です。

ソルベ

素材本来の風味を活かしたシャーベットシリーズ。

2.5ℓ バルク(奥行17×幅15×高さ13.6cm)



GL002

洋ナシ・ソルベ
Poire Williams

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859251907

ウィリアム種の洋ナシを贅沢に使った気品高い逸品です。洋ナシピューレ約59%使用。

種類別 氷菓

秋



GL003

赤果肉ピーチ・ソルベ
Pêche de Vigne

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328858251809

さわやかな酸味のある赤桃(ヘッシュド・ヴィーニュ)を使った色鮮やかなソルベ。赤桃ピューレ約65%使用。

種類別 氷菓

春夏



GL006

フランボワーズ・ソルベ
Framboise

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859272209

甘酸っぱいフランボワーズ(ラズベリー)の風味が口の中に広がる、華やかな色合いのソルベ。フランボワーズピューレ約54%使用。

種類別 氷菓



GL018

マンダリン・ソルベ
Mandarine de Sicile

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859251709

ヨーロッパでも人気の高い、ジューシーな甘みと豊かな香りが特長の柑橘、マンダリンオレンジのソルベです。

種類別 氷菓



GL504

バジル・ソルベ
Basilic

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859269605

フレッシュバジルを使用した、ハーブの香り豊かなソルベ。すっきりとした味わいで、デザート、コースのお口直し、前菜と幅広く使えます。

種類別 氷菓



GL007

アルフォンソマンゴー・ソルベ
Mangue Alphonso

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859269803

濃厚でフルーティーな完熟マンゴーの風味をお楽しみください。アルフォンソマンゴーピューレ約55%使用。

種類別 氷菓



GL009

パッションフルーツ・ソルベ
Passion Impériale

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328858414303

パッションフルーツのフルーティーで甘酸っぱい風味をソルベでお楽しみいただけます。

種類別 氷菓

リニューアル

夏



GL012

ライム・ソルベ
Citron Vert

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859252102

ライムのほろ苦さ、さわやかな酸味とほどよい甘みで均整のとれた味わいに仕上げました。

種類別 氷菓

夏



GL013

カシス・ソルベ
Cassis

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859255103

濃厚なカシス(黒スグリ)の風味と果肉のプチッと食感が楽しめるソルベです。

種類別 氷菓

秋冬



GL016

グリオット・ソルベ
Griotte

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859269100

鮮やかな色合いと甘酸っぱい風味が印象的なソルベ。チョコレートなども相性抜群。デザートや華やかに彩ります。チェリーピューレ約43%使用。

種類別 氷菓

春夏



GL017

ホワイトピーチ・ソルベ
Pêche blanche Mont et Côteaux du Lyonnais

2.5ℓ / 入数: 4
JANコード: 3328859300803

フランスワインの産地として名高いコート・デュリヨネ産の白桃ピューレを約59%使用。みずみずしくやさしい味わいに仕上げました。

種類別 氷菓



2016年、フランスデセールのアイスクリームを製造しているメーカーは、フランスのトップシェフによって発足された組織、「Collège Culinaire de France*」により、品質の良い素材や材料をレストランに提供する生産者、職人に与えられる独自の呼称、「Producteur Artisan de Qualité」に選定されました。

※「Collège Culinaire de France
(コレージュ・キュリエール・ド・フランス)」

フランス料理、フランス・ガストロノミーの活性化と普及を目的として、アラン・デュカスやジョエル・ロブションをはじめとするフランスのトップシェフによって創設された組織。レストランのクオリティを推進するために、独自の呼称、「Restaurant de Qualité(優良レストラン)」を設ける他、レストランに付加価値をもたらす高品質素材の生産者や職人にも「Producteur Artisan de Qualité(優良生産者・職人)」という独自の呼称を設け、選定しています。



グラス

コクのある味わいとなめらかさが特長のアイスクリームシリーズ。

2.5ℓ バルク(奥行17×幅15×高さ13.6cm)



GL101

グアナラショコラ・グラス
Chocolat noir Guanaja

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859255301

グアナラショコラが持つ力強いカカオのアロマをお楽しみいただけるチョコレートのアイスクリームです。

【種類別】アイスマイルク



GL102

塩キャラメル・グラス
Caramel Salé

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859360708

自家製の「塩キャラメル」とフレッシュミルクで伝統的製法により作り上げたアイスクリーム。まろやかな「塩キャラメル」の風味をお楽しみいただけます。

【種類別】アイスクリーム



GL104

ミルクバニラ・グラス
Vanille au Lait Frais

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859281508

指定農家の新鮮な牛乳とマダガスカル産のバニラビーンズ(ブルボン種)を使用し、材料と製法にこだわった贅沢なアイスクリームです。

【種類別】アイスクリーム



GL118

レモンクリーム・グラス
Crème de citron façon Lemon Curd

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859277709

レモンカードのように濃厚、且つリッチなレモンクリームをアイスクリームにしました。クリーミーな口当たりとさわやかなレモン風味が心地よい組み合わせです。

【種類別】アイスマイルク



GL120

黒ごま・グラス
Sésame Noir

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859279505

黒ごまの風味がぎゅっと濃縮されたアイスクリーム。香り立つ黒ごまの風味とともにお楽しみください。

【種類別】アイスクリーム



GL122

ラムレーズン・グラス
Rhum Raisin

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859210102

乳製品と卵から作られたコクのあるアイスクリームに、しっかりとラム酒に漬けたレーズンを入れました。

【種類別】アイスマイルク



GL105

ブルガリア・グラス
Bulgare Nature

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859268004

ヨーグルトの酸味がきいたさわやかな味わい。他の素材とも合わせやすい人気の高いフレーバーです。

【種類別】ラクトアイス



GL106

グラス・オ・レ
Lait Frais Nature

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859281607

職人が作り上げた、すっきりとしたやさしい甘さのミルクのアイスクリーム。他の素材と組み合わせやすいのも魅力です。

【種類別】アイスクリーム



GL108

ピスタチオ・グラス
Pistache

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859252904

シチリア産ピスタチオの奥深い風味を出すため、シンプルな原材料で仕上げました。香料・着色料不使用です。

【種類別】アイスクリーム



GL123

バニラ・グラス
Vanille

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859248303

誰からも愛されるベーシックなバニラのアイスクリーム。バニラがほんのりと香るシンプルなおいしさが魅力です。

【種類別】アイスマイルク



GL124

ココナッツミルク・グラス
Lait de Coco

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859283205

コクのあるココナッツミルクのおいしさをお楽しみください。エキゾチックなフレーバーとの相性も抜群。

【種類別】アイスマイルク



GL109

カフェエスプレッソ・グラス
Café Expresso

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859243001

コーヒーのほろ苦さと、牛乳のコクとのバランスが絶妙です。細かく砕いたコーヒービーンズのほどよい苦さがアクセントに。

【種類別】アイスクリーム



GL110

ローズ・グラス
Pétales de Rose

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859252607

淡いピンク色をしたローズ風味のアイスクリーム。ほんのり広がるローズの優雅な香りと、クリーミーななめらかな口どけをお楽しみください。

【種類別】ラクトアイス



GL114

ストロベリー・グラス
Fraise Avec Morceaux de Fraise

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859209106

誰からも愛されるストロベリーのアイスクリームにセミコンフィ®のストロベリー果肉を加えました。「イチゴ」が満喫できる味わいです。

※余熱等を利用し、じっくりと時間をかけて糖分を果実に浸透させたもの。果実本来の風味や食感が保たれます。

【種類別】アイスマイルク



グラス

コクのある味わいとなめらかさが特長のアイスクリームシリーズ。 2.5ℓ バルク(奥行17×幅15×高さ13.6cm)



GL126

バナナピーカンキャラメル・グラス
Banane Pécan Caramel

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859310604

バナナ風味のアイスクリームにピーカンナッツとキャラメルを組み合わせた、アメリカンスタイルのフレーバー。

【種類別】アイスマイルク



GL130

マントショコラ・グラス
Menthe Chocolat

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859248808

爽やかなミントのアイスクリームにチョコチップをちりばめた、日本でも馴染みの定番フレーバーです。

【種類別】ラクトアイス

夏



GL131

ジヤンドウジャ・グラス
Gianduja

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859424103

香ばしいヘーゼルナッツとカカオの風味豊かなチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。

【種類別】アイスマイルク



GL133

ローズマリー・グラス
Romarin

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859284806

乳製品と香り高いローズマリーの組み合わせ。口の中に広がるローズマリーのアロマが癒しのデザートタイムを演出します。

【種類別】アイスマイルク



GL134

スペキュロス・グラス
Supéculoos

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859339605

ベルギーや北フランスで親しまれるスパイスのきいた伝統菓子、スペキュロスがアイスになりました。

【種類別】アイスマイルク



GL135

ロックフォール・グラス
Roquefort

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859278409

フランスを代表するブルーチーズ、ロックフォールのアイスです。鼻にふんわりと抜けていくロックフォールチーズの風味が心地よく、デザートはもちろんのこと前菜などにもおすすめです。

【種類別】アイスクリーム

NEW



GL505

マスカルポーネ・グラス
Mascarpone

2.5ℓ/入数:4
JANコード:3328859311106

マスカルポーネチーズをアイスクリームにしました。まろやかでコクのある味わいはベリー系フルーツやタルト、パンケーキなどと良く合います。

【種類別】アイスクリーム



パティスリー・オリジナル

フランスの伝統的パティスリーをオリジナリティーあふれる逸品に仕上げた、フランスデセールならではのシリーズです。



PT208

ティラミス・ブラン
Tiramisu Blanc

4h

約105g(7×7×5)/入数:12
JANコード:3760187007670

コーヒーシロップをたっぷり含ませたビスキュイにマスカルポーネクリームをのせました。洗練されたフォルムのモダンなティラミスです。

【解凍方法】冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で24時間



PT211

チーズケーキ・スペキュロス
Cheesecake Spéculoos

4h

約90g(7.5×7.5×2.5)/入数:16
JANコード:3328859013604

ほんのりシナモンがきいたビスキュイにコクのあるクリームチーズの生地をのせました。誰からも愛される一品です。

【解凍方法】冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で48時間



PT212

フルーツ・クランブル
Sablé Crumble Fruits Rouges

3h

約100g(9×9×2)/入数:24
JANコード:3328859638807

サブレス生地の上にリンゴとベリーをのせ、上からクランブル(そばら状のクッキー生地)をトッピングしました。温めてもおいしく召し上がれます。

【解凍方法】冷蔵解凍:約3時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で48時間

パティスリー・オ・ショコラ

厳選したショコラを使用した、伝統的かつ斬新なパティスリーです。



PT110

ミキュイ・ショコラ・プレミアム
Mi-cuit Chocolat Premium

40秒*
500w

約90g(6.5×6.5×2)/入数:16
JANコード:3760187010113

レンジアップで解凍可能。温めると半生チョコレートがとろけ出てくる人気のお菓子、ミキュイ・ショコラのプレミアムタイプ。チョコレートとバターを使用した、濃厚な風味のフォンダンショコラです。

【解凍方法】電子レンジ(500W):約40秒*
※電子レンジでの加熱時間は、ご使用の機器に合わせて調節してください。



☑冷蔵解凍 ❄️冷凍のまま 📺電子レンジ加熱 📺オープン加熱 ※調理時間はあくまでも目安です。

※写真はイメージです。手づくりのため形に若干の違いが生じる場合があります。なお、メーカーの都合により規格が変更になる場合があります。※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。

タルト

パティシエの手作り感を大切にしたサクサクのタルト生地が特徴です。



PT315

タルト・タタン
Tarte Tatin



約100g(7×7×3) / 入数:24
JANコード:3700913109032

レンジアップで解凍可能。カラメリゼしたリンゴが主役の、フランスの伝統的タルトです。温かいタルト・タタンにバニラアイスを添えればパーフェクトな一皿に。

【解凍方法】
電子レンジ(500W):約1分~1分20秒*
冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵解凍の場合:24時間
※電子レンジでの加熱時間は、ご使用の機器に合わせて調節してください。



PT310

フィン・ポム
Tarte Fine Pomme



約70g(10×10×1.5) / 入数:27
JANコード:3700913100152

何層にも手織りした香ばしいパイ生地に、薄くスライスしたリンゴをのせて丁寧に焼き上げました。フランスで親しまれているアップルパイです。

【解凍方法】冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で48時間



PT313

ペカンパイ
Pecan Pie



約100g(8.5×8.5×2.5) / 入数:32
JANコード:3700913102712

バター風味豊かなタルト生地に、ピーカンナッツと刻んだクルミをたっぷり詰めました。温めてアイスを添えても美味しく召し上がれます。

【解凍方法】冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で48時間

スモールサイズ

デザートプレート、アフタヌーンティーの一品としても使いやすい、小さめのお菓子です。



PT503

ミニサブレ・フリュイルージュ
Mini Sablé Fruits Rouges



約50g(5×5×2) / 入数:30
JANコード:3328859573108

さっくりとしたサブレ生地に甘酸っぱいベリーを入れて焼き上げました。やや小ぶりで食べやすいサイズのケーキです。

【解凍方法】冷蔵解凍:約3時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で48時間

ホール

用途に合わせてお好みのサイズにカットが可能なホールケーキです。



PT406

フィヤンティエヌ
Feuillantine



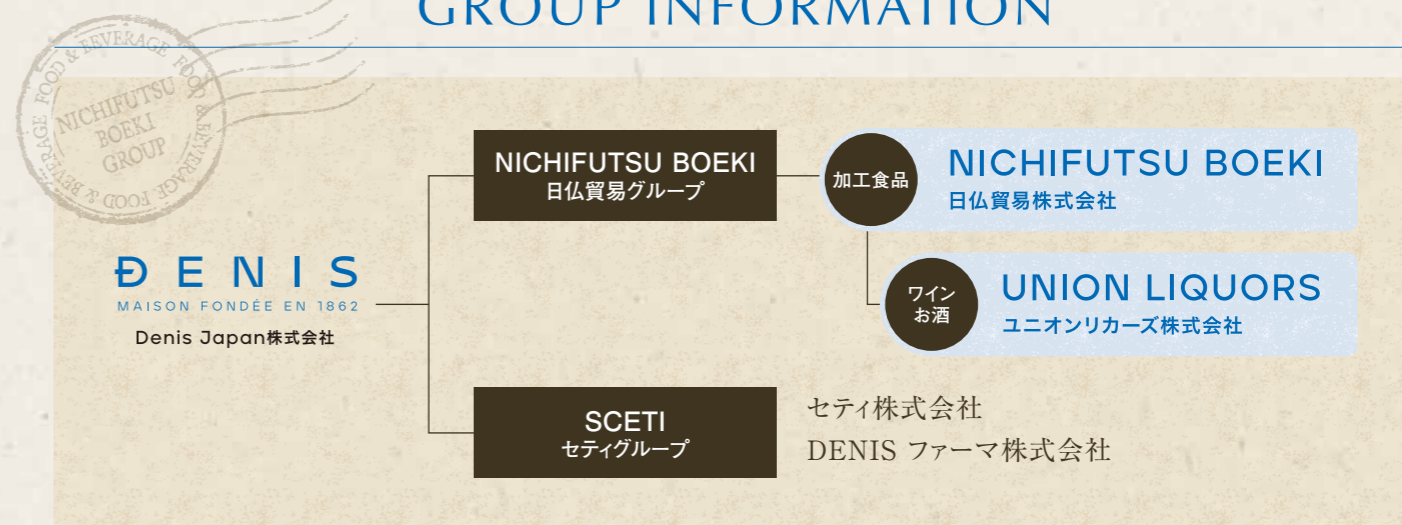
約800g(9×36×3) / 入数:3
JANコード:3760034520222

チョコレートのビスキュイ(生地)やムースが幾層にも重ねられたシートタイプのケーキ。砕いたクレープクッキーのサクサク感がアクセントに。

【解凍方法】冷蔵解凍:約4時間
【解凍後賞味期間】冷蔵で72時間



GROUP INFORMATION



NICHIFUTSU BOEKI

日仏貿易株式会社
nbkk.co.jp

フランス
FRANCE

パテ、テリーヌ、リエット、ムース、フォアグラ、マロン・クリーム、マスタード、チョコレート、ミニトースト、有機ペースト、冷凍ケーキ、アイスクリーム、冷凍ピューレ、冷凍コンポート、ミネラルウォーター

Pâté, Terrine, Rilletes, Mousse, Foie gras, Marron cream, Mustard, Chocolate, Mini-toasts, Organic paste, Frozen cake, Ice cream, Frozen purée, Frozen compote, Mineral water

イタリア
ITALY

有機食品(パスタ、オリーブオイル、ビネガー、ブイヨン、トマト加工品、ビスケット、チョコレート)、有機ハチミツ、チョコレート菓子、ビスケット、スパークリングジュース、ミネラルウォーター

Organic products (Pasta, Olive oil, Vinegar, Bouillon, Tomato products, Biscuit, Chocolate), Organic honey, Chocolate, Biscuit, Sparkling juice, Mineral water

スペイン
SPAIN

サラミ
Salami sausage

オランダ
NETHERLANDS

有機食品
Organic products

ドイツ
GERMANY

チョコレート
Chocolate

デンマーク
DENMARK

クッキー
Cookie

ベルギー
BELGIUM

果実加工品
Fruit products

ポーランド
POLAND

クッキー
Cookie

チェコ
CZECH

有機ハーブティー
Organic herbal tea

ルーマニア
ROMANIA

有機ボルチーニ
Organic porcini

ギリシャ
GREECE

スナック
Snack

マレーシア
MALAYSIA

プラントベース食品、アジアンペースト、ココナッツ製品、ベイクトビーンズ、魚加工品、シロップ、フルーツミックス、フラッペベース、チョコレートソース

Plantbased products, Asian paste, Coconut products, Baked beans, Canned fish, Syrup, Fruit mix, Frappe base, Chocolate sauce

オーストラリア
AUSTRALIA

天日海塩
Sea salt

UNION LIQUORS

ユニオンリカーズ株式会社
union-liquors.com

スペイン
SPAIN

ワイン、シェリー、シードラ、ベルモット、ブランデー、サングリア、リキュール、アニス、オルホ

Wine, Sherry, Sidra, Vermut, Brandy, Sangria, Liqueur, Anis, Orjo

フランス
FRANCE

ワイン、ヴェルモット、リキュール
Wine, Vermouth, Liqueur

ドイツ
GERMANY

リキュール
Liqueur

英国
U.K.

ジン(イングランド)、
ウイスキー(スコットランド)
Gin (England), Whisky (Scotland)

ポーランド
POLAND

ウォッカ、フレーバードウォッカ
Vodka, Flavored vodka

メキシコ
MEXICO

ラム、テキーラ
Rum, Tequila

☑️ 冷蔵解凍 ❄️ 冷凍のまま 📺 電子レンジ加熱 ※調理時間はあくまでも目安です。

※写真はイメージです。手づくりのため形に若干の違いが生じる場合があります。なお、メーカーの都合により規格が変更になる場合があります。
※新商品の発売・出荷時期につきましては、別途ご案内させていただきます。 ※単品サイズは、(奥行×幅×高さcm)の表示です。