



S-ole

2025年1月発行

- Gourmet Selection -

Delivering the gifts of nature from all around the world with pride and responsibility.
Our mission is food safety, happiness and satisfaction.
Our grocery business consists of sharing a passion with producers.
The essence is to provide stable business relations as well as to offer solutions to problems involving foods in general.

エスオーレ株式会社

☎ 03-5747-9317

🌐 www.s-ole.com

📍 〒141-0031
東京都品川区西五反田7-21-11
第二TOCビル6階 5号室


S-OLE

www.s-ole.com

世界中の自然の恵みを
誇りと責任をもってお届けすることで
暮らしの安心と喜びに貢献する



商品一覧 INDEX

生ハム・サラミ

クラス P4
ロウレンソ P6

チーズ

カシナーレ P7

パスタ

タンマ P8
カシナーレ P10

トマト缶

イル・ゴルフ P11

オリーブオイル

ミニシ P12
テラツツェ P13

ワインビネガー、バルサミコ酢

ガレットィ P14
カリート P15

アンチョビ

ベッキオモロ P16

オリーブ

パーチェ P17

スライサー

タマニーニ P18

ナポリ式ピッツァ窯

ステファノ・フェラーラ P19

オーガニック・シュガー

リールス P20

その他(国内製造)

シーケラムジュース P21
ンドゥイヤ
パテ・ド・カンパーニュ

アメリカンビーフ

SRF極黒牛(米国産交雑) P22
Tボーンステーキ
Lボーンステーキ

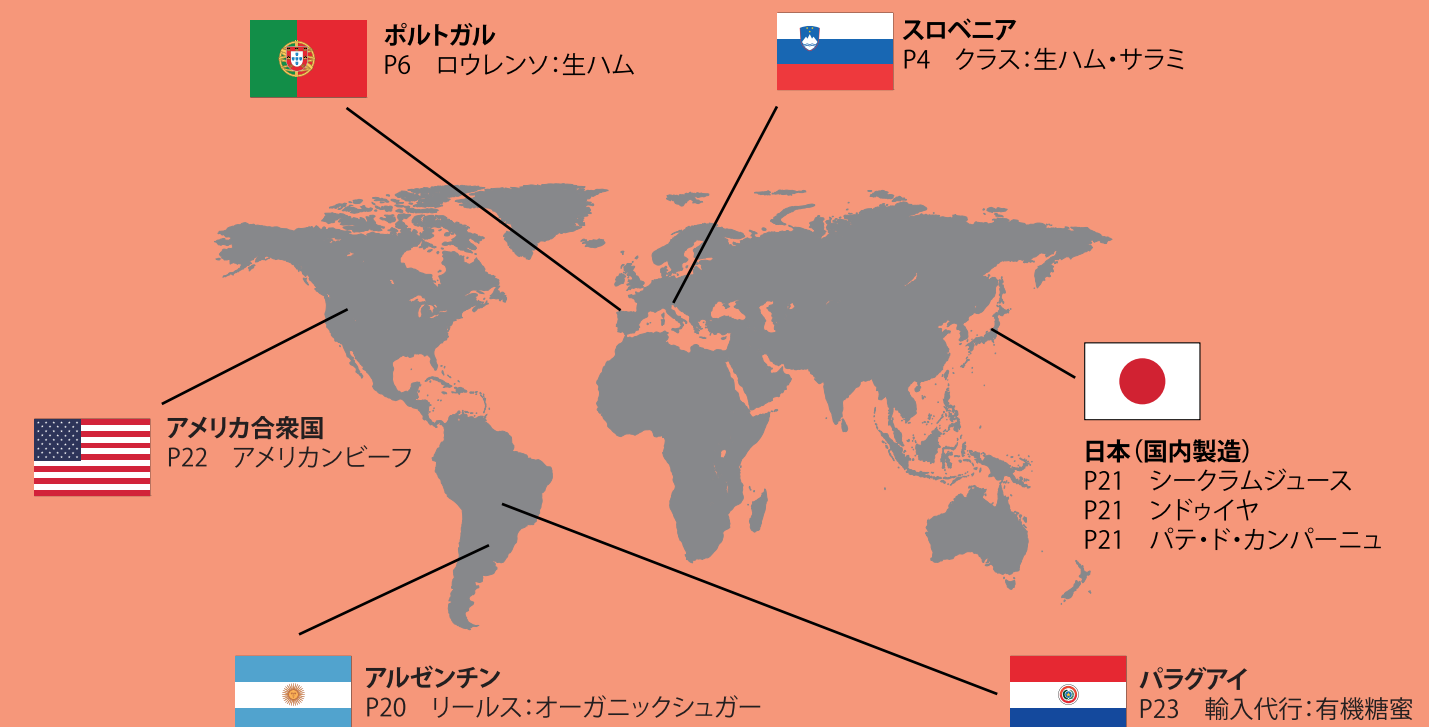
輸入代行

輸入代行 P23

Mappa del Prodotto dell'Italia イタリア商品マップ



Grobal Presence グローバル展開



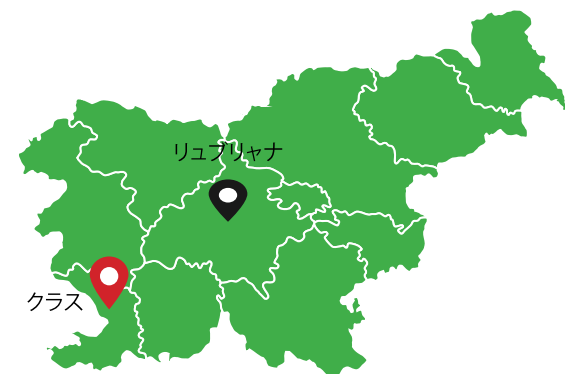
生ハム・サラミ

クラス

生ハム・サラミ

KRAS

スロベニア クラス
イタリア・トリエステからわずか20kmに位置し、イタリア文化の影響を色濃く残すクラス社は、スロベニア最大のハム・サラミ工場です。カルスト台地の急斜面を越えて降り注ぐ冷涼な風とアドリア海からの湿った温暖な潮風がまじりあい、熟成に最適な環境にあります。



社名でもあるクラス (KRAS) は、もともとこの地域の台地の名称 (ドイツ語でカルスト、イタリア語でクラス) であり、カルスト地形の語源ともなった石灰岩でできた独特な地形を指します。
ヴィパーヴァ谷、ブルキニの丘陵、トリエステ湾に囲まれた地域であり、カルスト台地の急斜面を越えて冷涼な風 (ボーラ) が吹き降るが、アドリア海からの温暖な海洋により高緯度なわりに冬でも寒さが緩和されるため、その気候を上手く利用した生ハムづくりが古くから営まれています。

プロシュット10ヶ月



重量: 約5.5kg (不定貴)
JANコード: なし
箱サイズ: 400mm x 300mm x 140mm
箱重量: 約5.5kg (不定貴)

プロシュット14ヶ月



重量: 約5.5kg (不定貴)
JANコード: なし
箱サイズ: 400mm x 300mm x 140mm
箱重量: 約5.5kg (不定貴)

コッパ



入り数: 約1kg x 5パック (不定貴)
JANコード: なし
箱サイズ: 255mm x 400mm x 120mm
箱重量: 約5.0kg (不定貴)

クラシックサラミ



入り数: 約750g x 6本入り (不定貴)
JANコード: なし
箱サイズ: 240mm x 400mm x 120mm
箱重量: 約4.5kg (不定貴)

プロシュット18ヶ月



重量: 約5.5kg (不定貴)
JANコード: なし
箱サイズ: 400mm x 300mm x 140mm
箱重量: 約5.5kg (不定貴)



ミラノサラミ



ピカンテサラミ



生ハム・サラミ

ロウレンソ

LOURENÇO
 desde 1955

ポルトガル カステロ・ブロンコ市
 独裁政権下のポルトガルにて一組の夫婦が始めた生ハム造りは、経済環境の変化とともに成長を遂げ、スーパーマーケット向けの卸売りで国内シェアNo.1のマーケットリーダーとしてその地位とブランドを確立しました。

プロシュット9ヶ月熟成マトネラ



重量： 約5kg x 1本（不定貫）
 JANコード： なし
 箱サイズ： 400mm x 230mm x 100mm
 箱重量： 約5kg（不定貫）

プロシュット9ヶ月熟成スライスパック



重量： 200g x 30/パック
 JANコード： なし
 箱サイズ： 405mm x 345mm x 145mm
 箱重量： 約6kg（不定貫）



【素材への拘り】

豚の品種：ランドレース種
 ハムなどの加工肉には脂肪が薄く、赤身がしっかりしている品種が適しており、ランドレース種はこの条件に最も適した品種です。

塩：アルガルヴェの天然塩

アルガルヴェはポルトガル最南部の地方でキレイな水質の大西洋の海水から作られる天然塩を使用しています。アルガルヴェの天然塩はポルトガルで「塩の花」「白い金」と呼ばれる高品質の天然塩として知られています。

【高地での生産】

生ハムの熟成には昼夜の寒暖差が重要な要素です。寒暖差があることで生ハムの水分が平地よりも抜けやすく、肉質も締まる為、熟度の高い生ハムに仕上げる事が出来ます。

【低温熟成】

生ハムは高温で熟成されると塩気がつよくなってしまい、角の立った味になってしまいます。まろやかな味に仕上がるよう創業者家族に伝わる低温熟成製法で丁寧に作られています。

カシナーレ

チーズ



イタリア カンパーニャ州・モリーゼ州
 解凍後も搾りたてのようなフレッシュさを感じられ、クセのないクリーミーな味わいが魅力です。
 本場イタリアの伝統製法にこだわった無添加タイプと、伸びの良さや硬くなりにくさを追求したpH調整タイプの2種類をご用意しました。特にpH調整タイプには、希少価値の高い水牛のミルクを配合し、コク深い味わいに仕上げています。

カシナーレ イタリア産冷凍モッツアレラ（無添加）



入り数： 1kg x 12/パック
 JANコード： 8052080437612
 箱サイズ： 400mm x 300mm x 170mm
 箱重量： 12kg

こちらの商品は、pH調整剤、保存料、防腐剤を一切使用しておりません。

カシナーレ エクストラフィーラ イタリア産冷凍モッツアレラ



入り数： 1kg x 12/パック
 JANコード： 4571114145681
 箱サイズ： 400mm x 300mm x 170mm
 箱重量： 12kg

こちらの商品は、保存料、防腐剤を一切使用しておりません。



パスタ

タンマ

パスタ



イタリア プーリア州

創業家の名であり、ブランドであるタンマ社の歴史は1800年代プーリア州の州都バーリでパスタ製造を始めた事から始まりました。一族はデュラム小麦の製粉と小麦粉取引にも深く精通しており、自社製粉工場も設立。現在ではフォッジャに移転し最新のパスタ製造工場を構え、世界最高品質と言われるタヴォリエーレ産小麦を使用した良質のパスタをお届けしています。

伝統的なブロンズダイス製法による地元南イタリア産デュラムセモリナ粉パスタ

タンマ社に古くから伝わる伝統的なブロンズダイスを使用。風味を壊さぬよう低温でじっくり時間をかけて乾燥させています。小麦の香りがしっかりと感じられ、もちもちとした食感、噛んだ時の歯ごたえ、そしてなによりブロンズダイス製法だからこそ実現できるざらざらとした表面がソースとうまく絡み合い、素材の旨味を引き立てます。

ブロンズダイス製法スパゲッティ 1.77mm

ブロンズダイス製法スパゲッティーニ 2.00mm

ブロンズダイス製法フェットチーネ



入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905040044
箱サイズ: 295mm x 165mm x 280mm
箱重量: 10.6kg

入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905010771
箱サイズ: 295mm x 165mm x 280mm
箱重量: 10.6kg

入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905010099
箱サイズ: 300mm x 170mm x 280mm
箱重量: 10kg

(ゆで時間11分)

ブロンズダイス製法ヴェルミチェッリ 1.9mm



ブロンズダイス製法スパゲッティ 1.77mm

ブロンズダイス製法スパゲッティーニ 1.6mm



入り数: 5kg x 3袋
JANコード: 8006905081047
箱サイズ: 295mm x 225mm x 275mm
箱重量: 15.8kg

入り数: 5kg x 3袋
JANコード: 8006905081030
箱サイズ: 295mm x 225mm x 275mm
箱重量: 15.8kg

入り数: 1kg x 12袋
JANコード: 8006905140058
箱サイズ: 290mm x 165mm x 280mm
箱重量: 12.4g

(ゆで時間9分)

ブロンズダイス製法ペンネリガーテ



入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905040365
箱サイズ: 365mm x 240mm x 340mm
箱重量: 10.6kg

(ゆで時間9分)



地中海性気候により比較的温暖なイタリア南部プーリア州は、「イタリアの穀倉」とも呼ばれるタヴォリエーレ平原を要し、高品質のデュラム小麦粉の産地として知られています。小麦の製粉からスタートしたタンマ社は、小麦へのこだわりと経験、そして長年培ってきたノウハウを活かし、あらゆるシチュエーションに対応する製品づくりに励んでいます。

スタンダードなテフロンダイス製法によるデュラムセモリナ粉パスタ

厳選したデュラム小麦粉を使用、最もポピュラーなテフロンダイス製法で製造されています。小麦の風味も感じられ、つるつるとした食感と滑らかな歯ごたえをお楽しみいただけます。

テフロンダイス製法スパゲッティーニ 1.52mm

テフロンダイス製法スパゲッティ 1.77mm



入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905010030
箱サイズ: 290mm x 135mm x 275mm
箱重量: 10.6kg

入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905010047
箱サイズ: 290mm x 135mm x 275mm
箱重量: 10.6kg

通常よりも細いので、茹で時間も短くあっさりとしたソースや冷製パスタによく合います。
(ゆで時間7分)

表面の滑らかさが印象的。
どんなソースにも相性抜群です。
(ゆで時間8分)

テフロンダイス製法リングイネ



入り数: 500g x 20袋
JANコード: 8006905010078
箱サイズ: 290mm x 135mm x 275mm
箱重量: 10.6kg

円形のスパゲッティーニに対し、楕円形の断面が特徴です。濃厚なソースなどによく合います。
(ゆで時間8分)
※厚み1.3mm 幅3mm

高品質なパスタをお届けする最新鋭の設備

タンマ社は、これまでに培われてきたノウハウを活かし、プーリア州フォッジャに最新のパスタ工場を設立しました。

- 高度オートメーション化
- 清潔感と衛生面に配慮した最新設備
- 異物混入を防ぐオールステンレス

CASCINALE

イタリア プーリア州

弊社監修のもと、日本市場のニーズに合わせ特別に製造したオリジナルブランド。
おすすめのお得な業務用5kgサイズ(テフロンダイス製法)です。

業務用サイズスパゲッティーニ1.52mm



入り数: 5kg x 3袋
JANコード: 4571114145346
箱サイズ: 295mm x 225mm x 275mm
箱重量: 15.8kg

テフロンダイス製法(ゆで時間7分)

業務用サイズスパゲッティーニ1.77mm



入り数: 5kg x 3袋
JANコード: 4571114145353
箱サイズ: 295mm x 225mm x 275mm
箱重量: 15.8kg

テフロンダイス製法(ゆで時間8分)



イタリア カンパーニャ州

「入江」を意味するトマト缶イル・ゴルフ。カンパーニャ州ナポリ近郊で製造されるこのトマト缶は、生産者の心に刻み込まれているナポリ湾の風景を想起させるよう名付けられました。
トマトは洗浄後、熟練したスタッフの手作業により、未熟成や不良品を取り除き完熟度の高いもののみを厳選しています。

ホールトマト缶



入り数: 2550g x 6缶
JANコード: 8004325601555
箱サイズ: 480mm x 320mm x 160mm
箱重量: 16.8kg

GMO(遺伝子組換え)やアレルギー成分を一切含みません。
また、健康を第一に考慮した生産システムによりpH値を抑えています。
トマトの成長と完熟度は常に管理され、完熟ピーク時にすべての契約農家にて手摘みにて収穫されます。
イタリア産(カンパーニャ州とプーリア州)トマトのみを使用。
味に深みがあり、煮込みの一手間が省けます。

トマトの成分リコピンの効果とは

トマトに多く含まれるリコピンはβカロチンの2倍、ビタミンEの100倍もの抗酸化力を持ち、生活習慣病や美肌、ガン予防やアンチエイジングへの効果・効能が期待できると言われています。

- 高血圧への効果
- ガン予防への効果



オリーブオイル

ミニシ

Minisci

イタリア カラブリア州
南イタリア・カラブリアの豊かな土壌と太陽の恵みをたっぷり受けたミニシ社のエクストラヴァージンオリーブオイル。農業・化学肥料を一切使用せず、完全無農薬栽培で育てられたオリーブの実のみを使用。オーガニックオリーブオイル国際品評会「BIOL 2014, International Prize」にて最高金賞 (EXTRA GOLD) を受賞。その香り高さと美味しさは世界中で評価されています。

有機エクストラヴァージンオリーブオイル250 ml



入り数: 250ml x 12本
JANコード: 8032771860479
箱サイズ: 215mm x 165mm x 255mm
箱重量: 6.2kg

有機エクストラヴァージンオリーブオイル500ml



入り数: 500ml x 12本
JANコード: 8032771860462
箱サイズ: 265mm x 205mm x 305mm
箱重量: 10.6kg

有機エクストラヴァージンオリーブオイル5L



入り数: 2550g x 4缶
JANコード: なし
箱サイズ: 310mm x 255mm x 340mm
箱重量: 20.08kg

ノヴェッロ有機エクストラヴァージンオリーブオイル250ml

毎年10月初旬から始まる収穫初期のごく僅かな期間にのみ収穫されるオリーブだけを絞った、この季節だけにお楽しみいただける特別なオリーブオイルです。ノンフィルター製法だから、オリーブの果実味を存分にお楽しみいただけます。



入り数: 250ml x 12本
JANコード: 8032771861391
箱サイズ: 165mm x 215mm x 255mm
箱重量: 6.4kg

テラッツェ

オリーブオイル



イタリア プーリア州
レ・テラッツェを製造しているオレアリア・クレメンテ社は、1895年にイタリア・プーリア州マンフレドーニアにて創業、イタリアを代表するオリーブオイルメーカーです。創業当初からの家族経営は今や5世代に亘り、その伝統的生産技術は継承されています。

エクストラヴァージンオリーブオイル1L



入り数: 1L x 12本
JANコード: 8010445004138
箱サイズ: 300mm x 241mm x 211mm
箱重量: 16.5kg

エクストラヴァージンオリーブオイル3L



入り数: 3L x 4本
JANコード: 8010445004145
箱サイズ: 300mm x 241mm x 211mm
箱重量: 12.1kg

エクストラヴァージンオリーブオイル5L



入り数: 5L x 4本
JANコード: 8010445004152
箱サイズ: 300mm x 241mm x 317mm
箱重量: 20.1kg





イタリア エミリア・ロマーニャ州
ガレッティ社は、1871年以来、5世代に亘ってワインビネガーを製造してきました。現在もモデナにてモデナIGPのバルサミコ酢の製造を主としたビネガー類の生産を続けています。
生産工程では最先端の技術を活用し、一貫して高い水準の品質管理を誇っています。

バルサミコビアンコ



入り数: 500ml x 12本
JANコード: 8001116052718
箱サイズ: 270mm x 200mm x 280mm
箱重量: 11.05kg

クセのないすっきりとした酸味と豊かな果実味が特徴。
ドレッシングはもちろん、魚介系のマリネや白身魚のカルパッチョなどにおすすめです。



イタリア カンパーニャ州
イタルティピチ社は、イタリア・カンパーニャ州ブッチーノ (BUCCINO) にあり、エクストラヴァージンオリーブオイルをはじめとした地中海料理に不可欠な食材を多岐にわたり展開する南イタリア最大の製造メーカーです。
革新的な商品開発力と生産管理能力の両面から、イタリア国内外に向けより良い商品づくりを目指しています。

白ワインビネガー



入り数: 1L x 12本
JANコード: 8003408507951
箱サイズ: 320mm x 240mm x 330mm
箱重量: 13kg

赤ワインビネガー



入り数: 1L x 12本
JANコード: 8003408507968
箱サイズ: 320mm x 240mm x 330mm
箱重量: 13kg

モデナ産バルサミコ酢IGP



入り数: 500ml x 12本
JANコード: 8003408003576
箱サイズ: 200mm x 140mm x 280mm
箱重量: 5.6 kg



アンチョビ

ベッキオモロ



イタリア シチリア州
シチリア近海で水揚げされたカタクチイワシにトラパニ産海塩を使用して塩漬けしています。90日間ゆっくりと熟成・発酵している間に、カタクチイワシの旨味が引き出されます。熟練した職人の目利きにより風味と熟成度がピークに達した後に、加工処理が加えられオイル漬けされます。

ピースアンチョビ ひまわりオイル漬け 1700g



入り数: 1,700g x 6瓶
JANコード: 8000828000307
固形量: 900g
箱サイズ: 360mm x 240mm x 200mm
箱重量: 15kg

ピースアンチョビ ひまわりオイル漬け 700g



入り数: 700g x 6瓶
JANコード: 80546917
固形量: 380g
箱サイズ: 270mm x 185mm x 155mm
箱重量: 6.5kg

アンチョビフィレ ひまわりオイル漬け 580g



入り数: 580g x 6瓶
JANコード: 8000828008631
固形量: 348g
箱サイズ: 230mm x 360mm x 105mm
箱重量: 6.8kg

イタリアの魚醤 コラトゥーラ



入り数: 100ml x 12瓶
JANコード: 8000828009126
内容量: 100ml
箱サイズ: 150mm x 190mm x 195mm
箱重量: 4.7kg

パーチェ

オリーブ



イタリア シチリア州
ノッチェラーラ・デル・ベリーチェという品種のグリーンオリーブは、フレッシュさとエレガントな草の香り、果実のようなジューシーさが特徴です。またレッチーノ種を使用したブラックオリーブは、ポリフェノール類やクロロフィルを豊富に含み、アーモンドのような香りに繊細な味わいが特徴です。

グリーンオリーブ塩漬け

入り数: 880g x 6ヶ x 2合
JANコード: 4571114145384
固形量: 450g
箱サイズ: 370mm x 240mm x 130mm
箱重量: 12kg

ノッチェラーラ・デル・ベリーチェ種使用

グリーンオリーブ塩漬け 種無し

入り数: 880g x 6ヶ x 2合
JANコード:
固形量: 400g
箱サイズ: 490mm x 390mm x 160mm
箱重量: 12kg

ノッチェラーラ・デル・ベリーチェ種使用



ブラックオリーブ塩漬け

入り数: 880g x 6ヶ x 2合
JANコード: 4571114145391
固形量: 450g
箱サイズ: 370mm x 240mm x 130mm
箱重量: 12kg

レッチーノ種使用

ブラックオリーブ塩漬け 種無し

入り数: 880g x 6ヶ x 2合
JANコード:
固形量: 400g
箱サイズ: 490mm x 390mm x 160mm
箱重量: 12kg

レッチーノ種使用



オリーブの実の効果とは

栄養が豊富で健康への効果が認められています。

- ポリフェノールの効果
ビタミンCの約10倍と強い抗酸化作用があります。
- 豊富なオレイン酸
オリーブの実のオレイン酸は、体内で作ることのできないオメガ9系の不飽和脂肪酸です。血液中の悪玉コレステロールを減らし、動脈硬化のリスクを定価させる効果が期待できます。
- 豊富な食物繊維
食物繊維を豊富に含んでいるため便秘解消に効果的です。
- ビタミンEの効果
酸化防止作用があり血液をサラサラにする効果のあるビタミンEを多く含みます。





イタリア エミリア・ロマーニャ州

1880年創業のタマニーニ社は、昔ながらのスタイルの手動スライサーや秤といった調理機器の販売を手掛けています。ハムやサラミなどの食肉加工品のスライスに適しています。研磨研ぎ石付きのため、つねにスムーズなスライスが可能、便利で安全な保護カバーもあり、頑丈で長持ち、信頼の置ける商品です。

手動スライサー #250



■寸法 (刃)	■寸法&重量 (全体)
刃長 (全体): 250mm	横幅: 680mm
最長カット: 200mm	高さ: 520mm
メモリ数: 0~8	縦幅: 500mm
高さ: 140mm	重量: 35kg

その他のサイズもご用意できますので、お気軽にお問合せください。

■ アルミとステンレスで出来ているため手入れが簡単、行き届いた衛生管理を提供

■ 手動式のため、電力の有無に関係なくどこでも使用可能

■ 生ハムのスライスに加え、サラミやモルタデッラなどの食肉加工品のスライスに最適

■ 華やかなデザインで、店内を美しく装飾

スライサー用 脚台



■寸法	■重量 (全体)
台 (横): 400mm	重量: 62kg
台 (幅): 500mm	
高さ: 800mm	
脚: 直径56cm	

電動スライサー #S5



電源:	100V 50-60Hz
作業方式:	自動式
■寸法 (刃)	■寸法&重量 (全体)
刃長 (全体): 350mm	横幅: 888mm
最長カット: 270mm	高さ: 678mm
スライス厚み: 0~15mm	縦幅: 687mm
	重量: 45kg

■ 電動スライサーの業務用最高機種。
頻度の高い使用にも耐えられる高耐久性に加え、ハイパワーなモーターと低メンテナンスが特徴です。
手動スライサーのクラシカルな特徴をそのままに伝える美しい外観になっています。

ステファノ・フェラーラ



イタリア カンパーニャ州

最高のピッツァを焼くには、ナポリの名職人によるピッツァ窯が必須です。
ステファノ・フェラーラ・フォルニ社のピッツァ窯は、イタリア国内はもちろん、アメリカ、オーストラリア、カナダ、日本から圧倒的な支持を受け、世界中の名ピッツェリアへの輸出実績があります。
ピッツァ窯はモバイル式となっており、イタリアにて組み立ててから日本へ輸入します。

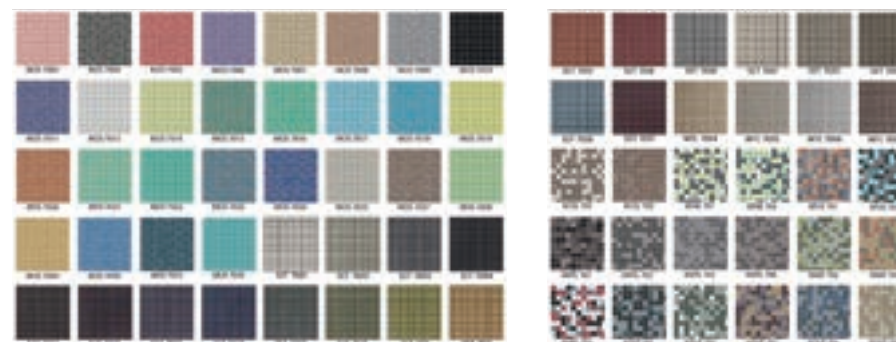
ナポリ式薪窯 (簡易設置タイプ)



サイズ: 7種類
内径: 80~150cm (サイズによる)
重量: 1,500~3,000kg
設置高: 210cm

■ 薪窯とガス窯のご用意がございます。

■ 装飾等はオプションになります。詳細はお気軽にお問合せ下さい。



オーガニックシュガー

リールスオーガニックシュガー



アルゼンチン

首都ブエノスアイレスから北へ約2,000キロ、トウクマン州にあるリールス社は、温暖な気候に恵まれた地域で育った良質な有機サトウキビを選別し、加工助剤として消石灰のみ使用し精製している有機砂糖です。

アルゼンチンは南米で唯一の有機同等国です。同等性を利用して日本で有機JAS格付けしている製品です。

オーガニックシュガー 25kg



入り数: 25kg 紙袋
JANコード: なし
サイズ: 390mm x 110mm x 680mm
箱重量: 25.3kg

オーガニックシュガー 1kg



入り数: 1kg x 20袋
JANコード: 4571114145407
箱サイズ: 235mm x 160mm x 425mm
箱重量: 20.2kg

有機砂糖は粗製糖に分類されます。

■粗製糖

原料となる粗糖の結晶の表面には、まだ不純物が多くついているので、粗糖に洗糖蜜(砂糖を作るときに残った液体)を加えて加熱し、遠心分離機にかけて結晶の表面についた不純物を取り除いたものです。サトウキビの栄養分をなるべく残したまま不純物を取り除いているため、精製糖(白砂糖)に比べミネラルが多く、まろやかな風味です。

アルゼンチン産オーガニックシュガーは有機JAS認定を受けています。

- 有機JAS認定商品
- アルゼンチン産サトウキビ100%
- 遺伝子組み換え原料不使用

有機認証の条件:

1. 農場は最低3年以上農薬を使っていない
2. 有機肥料であっても化学薬品や重金属が含まれないもの
3. 栽培によって環境を破壊しない
4. 環境・衛生管理の整備
5. 第三認証機関による検査と認証

商品認証



シークラムジュース

その他(国内製造)

日本(国内製造)

ストレートタイプが主流のシークラムジュースですが濃縮することによりコストパフォーマンスを飛躍的に向上させました。煮詰める手間なく水でお好みの濃度 5〜7 倍に調整してすぐにお使いいただけます。パウチタイプですので、缶タイプと違い開栓の手間や廃棄の手間がありません。開栓後の移し替えも必要ありません。

シークラムジュース1L(7倍濃縮)



重量: 1L x 9袋
JANコード: 4571114145438
箱サイズ: 440mm x 236mm x 280mm
箱重量: 10.6kg



カシナーレ クラムジュース1L(7倍濃縮)

■ 7倍濃縮による大幅なコスト削減

ストレートタイプが主流のクラムジュースですが、濃縮することによりコストパフォーマンスを飛躍的に向上させました。水でお好みの濃度5~7倍に調整してお使いいただけます。

■ 原材料に厳選した「アサリ」と「ホタテ」を贅沢に使用

クラムジュースの原料はアメリカ産のホッキ貝が主流ですが、「アサリ」と「ホタテ」を贅沢に使用することによって濃厚で旨味のあるクラムジュースを実現しました。アクアパッツァ、リゾット、カチュッコ、パスタ、カレー、グラタン、スープ、炊き込みご飯、バエリア等、シーフード系の出汁として幅広くお使いいただけ、味がすぐに決まります。

■ 保存・開栓・廃棄が容易なパウチタイプ

パウチタイプなので缶タイプと違い開栓の手間や廃棄の手間がありません。開栓後の移し替えの必要もありません。使いたい分だけすぐにご使用いただけます。

ンドゥイヤペースト

日本(国内製造)

イタリア、カラブリア名産の豚肉と唐辛子を熟成させた辛口ペースト万能調味料を国内で製造しました。イタリア産の無添加の唐辛子ペーストと国産の豚肉を使用し、濃厚な旨味と香り高い唐辛子の風味を併せ持った味わいをお楽しみいただけます。

ンドゥイヤペースト



重量: 200g x 20袋
箱重量: 4kg

パテ・ド・カンパーニュ

日本(国内製造)

職人が丁寧に脂やスジ等を取り除きミンチにした国産豚赤身肉に、鶏レバーや香辛料を混ぜ合わせ、型に詰め加熱し製造しています。フランスでは田舎風パティとして前菜などで食されているポピュラーなパテです。



重量: 約200gx 30パック(不定貫)
JANコード: 4571114145438
箱サイズ: 495mm x 393mm x 180mm
箱重量: 6.5kg

アメリカンビーフ

米国産交雑種



アメリカ合衆国 北西部 アイダホ州、ワシントン州、オレゴン州
黒毛和種の上質な甘みと風味に、米国牛の力強い赤身肉を兼備した米国産交雑種です。
通常のアメリカンビーフの4倍ほどの500日以上の時間をかけて、丁寧に穀物肥育で仕上げています。
肥育期間が長いため、ホルモン等の成長促進剤は一切使用していません。

ストリップロイン(サーロイン)

入り数: 1pc/bag, 2bags/box
JANコード: なし
箱サイズ: 16.5cm x 59.4cm / 39.4cm
箱重量: 14.1kg (不定貫)

チャックアイログ(肩ロース芯)

入り数: 1pc/bag, 4bags/box
JANコード: なし
箱サイズ: 23.3cm x 58.1cm / 37.3cm
箱重量: 11kg (不定貫)

クロッドハート(くり)

入り数: 1pc/bag, 4bags/box
JANコード: なし
箱サイズ: 16.5cm x 59.4cm / 39.4cm
箱重量: 16.3kg (不定貫)

トップラウンドキャップオフ(うちもも)

入り数: 1pc/bag, 2bags/box
JANコード: なし
箱サイズ: 16.5cm x 59.4cm / 39.4cm
箱重量: 14.1kg (不定貫)

ナックル

入り数: 1pc/bag, 6bags/box
JANコード: なし
箱サイズ: 16.5cm x 59.4cm x 39.4cm
箱重量: 31kg (不定貫)

その他の部位もご用意ございます。詳細はお問合せください。

黒毛和種の上質な甘みと美しい霜降りに米国牛の力強い赤身肉を兼ね揃えた「究極のアメリカンビーフ」と称されています。

- 黒毛和種と米国牛を掛け合わせた米国産交雑種
- 希少性の高いブランド牛
- 成長促進ホルモン剤未使用
- 「BMS(牛脂肪交雑基準) No.6」以上の品質をターゲット
- 繁殖から加工・出荷まで一貫した牛肉生産モデルを確立



ストリップロイン

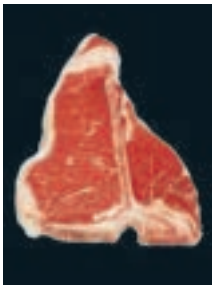


アメリカンビーフ

Tボーン/Lボーンステーキ



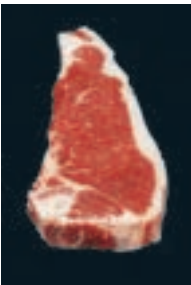
Tボーンステーキ



1kgカットのご用意も
ございます。

入り数: 約500g x 20ピース
JANコード: なし

Lボーンステーキ



1kgカットのご用意も
ございます。

入り数: 約500g x 20ピース
JANコード: なし

輸入代行

輸入代行

食品原料やワインをはじめとした食に関わるあらゆる商品を、国内外における調達ネットワークと今までの豊富な経験と実績をもとに、お客様のご要望を満たすことができる、安全で質の高い商品をご紹介します。
どんな商品でもお気軽にご相談ください。

当社では、これまでに食品原料やワインなど食に関わるあらゆる商品の輸入代行実績がございます。
取扱いのない商品でも、今までに培った豊富な経験と幅広い調達ネットワークを活かし、お客様のニーズに合わせ、ご満足いただける安全性かつ信頼性の高い商品をご提案させていただきます。



これまでの輸入実績は下記の通りです。

- イタリア・シチリア産有機レモン果汁
濃縮しないストレート果汁です。ストローから直接吸引して果汁をとるインラインエクストラクターを採用して、パルプを最小限におさえることもできます。
荷姿: 200Lドラム(冷凍)
- イタリア産有機ホールトマト缶
トマト缶内側のコーティングには、ビスフェノールAを含んだ合成樹脂を使用していないため、安心してご利用いただけます。
トマトのフレッシュ感を味わっていただくために、果汁の濃縮度は控えています。

- イタリア産有機人参果汁
カロチン、食物繊維が豊富な有機人参果汁です。

- パラグアイ産有機糖蜜
有機栽培のサトウキビの搾り汁を煮詰め、砂糖の結晶を遠心分離した後に残った糖蜜を濃縮しました。
ミネラルやビタミンが豊富で、自然の甘みと苦味を味わえます。糖度85%以上。
荷姿: 280Lドラム(ドライ)

