

Gli alimentari italiani

メモス 食品カタログ2024

幸せを感じるときをかさねて
あなたの毎日を彩り豊かに





地中海の情熱、ディヴェッラ

1890年、南イタリア プーリア州で創業。製粉業としてスタートし
現在ではパスタ、小麦粉、菓子類を生産するイタリア屈指のパスタメーカーです。

130
YEARS OF PASSION

ディヴェッラ 3つの特徴

1. 南イタリアで最も愛されるパスタ

品質の高い小麦の生産地として知られるプーリアで1890年創業。
乾燥パスタのルーツ、南イタリアでシェア No.1!
グルメな人達に特に人気を誇ります。(2020年ニールセン調べ)



2. 自社製粉ならではの澄んだ黄金色。

自社製粉の強みを生かし、ディヴェッラ社は製粉比率 60%!(一般的には 70%) 栄養価を多く含み、ふすまも少なく、ディヴェッラは綺麗な黄金色に仕上がります!
質の高いイタリア南部産小麦を中心に、グルテン質を多く含む高級品種をブレンド。

3. いつでもアルデンテ

小麦の仕入から製粉まで、パスタ製造を全て一貫生産! 乾燥温度は 70-75 度。
じっくり乾燥させることで麺の表面から中心部までの水分量が均一になり、アルデンテが長続きます。のびにくいので、少々オーバーボイルも大丈夫。いつでもベストなタイミングで提供いただけます。



10 ヴェルミチェリーニ

10 Vermicellini



小麦

● φ約 1.40 mm
参考ゆで時間 5分

商品番号	606-102
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000108
参考小売価格	460円
賞味期限	製造後 36か月

やや細めのスパゲッティです。5分で茹で上がるので、茹でたてをオイル系、あっさりした味わいのソースで仕上げるのがおすすめです。

11 カペリーニ

11 Capellini



小麦

● φ約 1.20 mm
参考ゆで時間 4分

商品番号	606-103
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000115
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36か月

天使の髪(エンジェル・ヘアー)とも呼ばれる極細のパスタです。食べやすく心地よい食感で、冷製やフルーツを使ったパスタでも楽しめます。

08 スパゲッティ・リストランテ

08 Spaghetti ristorante



小麦

● φ約 1.75 mm
参考ゆで時間 7-9分

商品番号	606-106	606-165
内容量	500g/24	1kg/12
JAN/EAN	8005121000085	8005121010084
参考小売価格	460円	880円
賞味期限	製造後 36か月	製造後 36か月

イタリアで一番食されている太さのスパゲッティです。小麦の香りがしっかりと感じます。ミートソースやクリームソース系などしっかりしたソースによく合います。

09 スパゲッティニ

09 Spghettini



小麦

● φ約 1.55 mm
参考ゆで時間 6分

商品番号	606-101	606-161
内容量	500g/24	1kg/12
JAN/EAN	8005121000092	8005121010091
参考小売価格	460円	880円
賞味期限	製造後 36か月	製造後 36か月

スパゲッティより少し細めで、スパゲッティニと呼ばれます。ソースをムラなく絡ませることが出来、トマトソースや和風の味付けにピッタリです。

12 フェットチーネ

12 Fettuccine



小麦

約 4.80 mm
約 1.26 mm
参考ゆで時間 9分

商品番号	606-118
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000122
参考小売価格	560円
賞味期限	製造後 36か月

ローマやトスカーナなど、イタリア中南部で楽しめる幅広いパスタです。「小さいリボン」という由来で、平たい形状がクリームソースやラグーソースとよく合います。

14 リングイネ

14 Linguine



小麦

約 3.10 mm
約 1.35 mm
参考ゆで時間 8分

商品番号	606-104
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000146
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36か月

リグーリア州が発祥のパスタです。「舌」という「Lingua」が由来の、断面が楕円のパスタです。漁師風(バスターレ)が鉄板料理です。

81 マファルディーネ

81 Mafaldine



小麦

参考ゆで時間 6-8分

商品番号	606-219
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000818
参考小売価格	560円
賞味期限	製造後 36か月

ふちがフリルのように波打つ幅広のパスタ。絡みやすい形状がしっかりしたソースに大変よく合います。イタリア王国を統一したサヴォイア家の、マファルダ姫生誕を祝福して名付けた縁起の良いパスタです。

07 ヴェルミチェッリ

07 Vermicelli



● φ約1.90mm
参考ゆで時間 9分

商品番号	606-157
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082074
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

1.9 mmの太いスパゲッティです。食べ応えのある食感で、ゆで置きにも、経時変化に強く、ナポリタンや炒めるパスタなどにもぴったりです。

08 スパゲッティ・リストランテ

08 Spaghetti Ristorante



● φ約1.75mm
参考ゆで時間 7-9分

商品番号	606-163
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082081
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

イタリアで一番食されている太さのスパゲッティです。小麦の香りがしっかりと感じます。ミートソースやクリームソース系などしっかりとしたソースによく合います。

09 スパゲッティーニ

09 Spaghettini



● φ約1.55mm
参考ゆで時間 6分

商品番号	606-162
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082098
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

スパゲッティより少し細めで、スパゲッティーニと呼ばれます。ソースをムラなく絡ませることが出来、トマトソースや和風の味付けにピッタリです。

10 ヴェルミチェッリーニ

10 Vermicellini



● φ約1.40mm
参考ゆで時間 5分

商品番号	606-164
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082104
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

やや細めのスパゲッティです。5分で茹で上がるので、茹でたてをオイル系、あっさりした味わいのソースで仕上げるのがおすすめです。

14 リングイネ

14 Linguine



約3.10mm
約1.35mm
参考ゆで時間 8分

商品番号	606-170
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082142
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

リグーリア州が発祥の pasta です。「舌」という「Lingua」が由来の、断面が楕円の pasta です。漁師風（ペスカトーレ）が鉄板料理です。

27 ペンネ・ズィーティ・リガータ

27 Penne ziti rigate



参考ゆで時間 9分

商品番号	606-172
内容量	5kg/3
JAN/EAN	8005121082272
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

ペン先の切り口で表面にソースが絡む筋（リガータ）の入ったショートパスタ。アラビアータが定番です。冷めても美味しくパスタサラダにも適しています。



17 リガトーニ

17 Rigatoni



参考ゆで時間 10分

商品番号	606-148
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000177
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

太い筒状で表面にソースが絡む筋（リガータ）のはいったもちもち食感の pasta です。ポロネーゼ、カルボナーラ、チーズソースなど濃厚ソースにぴったりです。

27 ペンネ・ズィーティ・リガータ

27 Penne ziti rigate



参考ゆで時間 9分

商品番号	606-132
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000276
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

ペン先の切り口で表面にソースが絡む筋（リガータ）の入ったショートパスタ。アラビアータが定番です。冷めても美味しくパスタサラダにも適しています。

37 リッチョリ

37 Riccioli



参考ゆで時間 8-10分

商品番号	606-215
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121001372
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

くねくねした筒状の pasta です。季節野菜を使ったパスタサラダから、ゴルゴンゾーラなどチーズをベースにした、濃厚でクリーミーなソースにも相性がよいです。

40 フジッリ

40 Fusilli



参考ゆで時間 10分

商品番号	606-146
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000405
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

らせん状のくるくる巻いた pasta です。サラダやグラタンは元より、ソースとよく絡むのでスープにもぴったりです。

42 メッツェ・ペンネ・リガータ

42 Mezze penne rigate



参考ゆで時間 11分

商品番号	606-155
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000429
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

ペン先の切り口で、メッツェは半分を意味しており、その名の通りペンネの半分の長さです。太さもあり、グラタンなどではソースが中まで入り味がなじみやすくなります。

43 ロテッレ

43 Rotelle



参考ゆで時間 8分

商品番号	606-216
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121002430
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

小さな車輪を意味する、円盤状の pasta です。クリームやトマトベースのソースでよく楽しめます。

45 ニョッキ

45 Gnocchi



参考ゆで時間 8分

商品番号	606-217
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000450
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36 か月

軟質小麦のポテトニョッキとは異なる、セモリナで作ったニョッキ（元は塊という意味）です。ソースが溜まるユニークな形状。様々なソースに。



73 セーメ・ディ・チコリア

73 Seme di cicoria



参考ゆで時間 6分

商品番号	606-134
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000733
参考小売価格	490円
賞味期限	製造後 36か月

お米状のバスタです。そのままスープに入れても良く便利。お米と比べてふやけません。茹でて細かく刻んだ野菜と合わせるサラダ、リゾットにも。食感が楽しいバスタです。

74 ステッリーネ

74 Stelline



参考ゆで時間 6分

商品番号	606-218
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121000740
参考小売価格	500円
賞味期限	製造後 36か月

星の形をしたバスターナー。下茹でせず、そのままスープに入れてお使いいただけます。スープをぬくもりのあるひとときに。茹でてサラダにも。

84 カネロニ

84 Cannelloni

24個程度



長さ 約 100 mm
φ約 25 mm 厚さ約 0.9 mm
下ゆで不要



商品番号	606-200
内容量	250g/24
JAN/EAN	8005121040845
参考小売価格	750円
賞味期限	製造後 36か月

茹でずに使えます。その名の通り「大きなパイプ」を意味するカネロニは、筒状の、オープンで仕上げるバスタです。リコッタチーズやほうれん草、ミートソースなど詰めソースをかけてゆっくり焼き上げてください。

85 ファルファッレ

85 Farfalle



参考ゆで時間 12分

商品番号	606-135
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121002850
参考小売価格	590円
賞味期限	製造後 36か月

蝶々やリボンを思わせる形の可愛いバスタです。サラダやスープ、ホワイトソースなどに入ると特別感を与えるバスタです。

91 タリアッテ

91 Tagliatelle



参考ゆで時間 8分

商品番号	606-137
内容量	500g/12
JAN/EAN	8005121000917
参考小売価格	600円
賞味期限	製造後 36か月

北イタリアで食されるリボン状のバスタです。ネスト型にしています。ポーニャではミートソースと合わせるのが定番です。

108 卵入りバスタ ラザーニェ

108 Lasagne all' uovo

33枚程度



約 165 x 75 mm
厚さ約 0.9 mm
下ゆで不要



商品番号	606-151
内容量	500g/12
JAN/EAN	8005121041088
参考小売価格	800円
賞味期限	製造後 36か月

茹でずに使えます。ナポリ生まれとされている卵入りのバスタシートです。ホワイトソース、ミートソースとシートを交互に敷き詰め、ゆっくりとオープンで焼きあげてください。

08 スパゲッティ・リストランテ ブロンズ

08 Spaghetti ristorante trafileata al bronzo



参考ゆで時間 9-11分

商品番号	606-105
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121001082
参考小売価格	560円
賞味期限	製造後 36か月

ブロンズダイス（銅の金型）で押し出した、表面がざらざらとしてソースが絡みやすいバスタです。低温でじっくり乾燥させ、小麦の香り豊かで濃厚なソースが相性抜群です。

25 カゼレッチェ

25 Caserecce



参考ゆで時間 8分

商品番号	606-131
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121002256
参考小売価格	560円
賞味期限	製造後 23か月

シチリアの伝統的なショートバスタです。断面がS字で2つのポケットにソースがしっかり絡みます。ツナと茄子のトマトソースと合わせるのが伝統的です。

80 パッケーリ・ナポレターニ

80 Paccheri napoletani



長さ 約 43-45 mm / 径 φ約 22mm
厚さ 約 1.55 mm
参考ゆで時間 13分

商品番号	606-181
内容量	500g/12
JAN/EAN	8005121000801
参考小売価格	860円
賞味期限	製造後 36か月

カンパーニア発祥の、肉厚でもちとした極太の筒状バスタです。独特の食感と小麦の香りが豊かです。ラグーソースなど手をかけた極上ソースでご賞味ください。



il Valore della Tradizione

130年の伝統と歴史を尊重し、低温でゆっくりと乾燥させてつくるトラディツィオーネライン。しっかりした食感を持ち、ソースとの絶妙な組み合わせを魅せます。

トラディツィオーネ・トロフィエ

Tradizione Trofie



参考ゆで時間 11-13分

商品番号	606-221
内容量	500g/12
JAN/EAN	8005121008012
参考小売価格	620円
賞味期限	製造後 23か月

リグーリアが発祥とされ「くるくると巻く」という意味の方言に由来しています。地元ではベスト・ジェノヴェーゼと組み合わせられて食べられます。

トラディツィオーネ・ストラッシナーティ

Tradizione Strascinati



参考ゆで時間 10-12分

商品番号	606-220
内容量	500g/12
JAN/EAN	8005121008029
参考小売価格	620円
賞味期限	製造後 23か月

丸めた生地を「引っ張る（ストラッシナーティ）」ことで形成するバスタ。にんにくとアンチョヴィをきかせたオイルベースのソースと合わせるのが伝統的です。

08 全粒粉 スパゲッティ・リストランテ

08 Spaghetti ristorante -Pasta integrale



参考ゆで時間 7-8分

商品番号	606-107
内容量	500g/24
JAN/EAN	8005121052084
参考小売価格	590円
賞味期限	製造後 23か月

小麦の表皮や胚芽などを取り除かずして製粉してバスタにしました。食物繊維やミネラルが通常のバスタより豊富です。やわらかめに茹で、たっぷりのソースで。

ポレンタ・インスタント

Farina di mais precotta



材料投入後約 2分

商品番号	606-704
内容量	500g/16
JAN/EAN	8005121218404
参考小売価格	630円
賞味期限	製造後 18か月

北イタリアの家庭料理。トウモロコンを粗めの粉にし半調理加工したインスタントタイプです。煮込み料理に添えたり、バターで焼きポレンタに。





ディヴェッラ グルテンフリー
トウモロコシとお米の Pasta

グルテンを含まないトウモロコシ粉と米粉が原料です。グルテンアレルギーの方、摂取制限のある方や、グルテンフリーダイエットにもご利用いただけます。乳化剤は植物由来の成分を使用しております。通常の Pasta と同様にお楽しみいただけます。



グルテンフリー スパゲッティ

Spaghetti mais e riso - Pasta senza glutine



グルテンフリー
小麦粉不使用
イタリア産の小麦粉と米粉の配合でできています
1.6mm

● φ 約 1.56 mm 参考ゆで時間 8-9 分

商品番号	606-144
内容量	400g/15
JAN/EAN	8005121044089
参考小売価格	750 円
賞味期限	製造後 36 か月

とうもろこしとお米で作りました。小麦アレルギーの方にもおいしくスパゲッティを味わっていただけます。

グルテンフリー ペンネ

Penne rigate mais e riso - Pasta senza glutine



グルテンフリー
小麦粉不使用
イタリア産の小麦粉と米粉の配合でできています

参考ゆで時間 9-10 分

商品番号	606-159
内容量	400g/12
JAN/EAN	8005121044270
参考小売価格	800 円
賞味期限	製造後 36 か月

とうもろこしとお米で作りました。小麦アレルギーの方にもおいしくペンネアリアータを味わっていただけます。

グルテンフリー フジッリ

Fusilli mais e riso - Pasta senza glutine



グルテンフリー
小麦粉不使用
イタリア産の小麦粉と米粉の配合でできています

参考ゆで時間 9-10 分

商品番号	606-160
内容量	400g/12
JAN/EAN	8005121044409
参考小売価格	800 円
賞味期限	製造後 36 か月

とうもろこしとお米で作りました。小麦アレルギーの方にもおいしくフジッリサラダや Pasta 入りスープを味わっていただけます。



ディヴェッラ ビスケット

南イタリアでシェア No.1 のパスタメーカー ディヴェッラ社で、自社製粉した高品質な小麦から作られたビスケットです。ほのかな甘みと優しい食感。たっぷりの容量でご用意。イタリアのご家庭では、ディヴェッラのビスケットは朝食に添えられています。ミルクやコーヒー、フルーツ等と相性抜群です。



サヴォイアルディ

Savoiaridi



小麦
たまご

商品番号	606-935
内容量	400g/15
JAN/EAN	8005121213300
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 12 か月

手の指ほどの大きさのビスケット。そのままお召し上がりいただいたり、ティラミスに使われることで有名です。

ブリオッティ (生クリームとココア)

Briotti con panna fresca e cacao



小麦
たまご
乳

商品番号	606-922
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214406
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 16 か月

ココア味とプレーン味。2つの味を同時に楽しみたいいただけるツートンカラービスケットです。

カカオ・アル・カカオ (ココア味)

Cà Cao Frollini al cacao



小麦
たまご
乳
ヘーゼルナッツ

商品番号	606-921
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214437
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 16 か月

小気味よい歯触りを持つココアの程よい苦みのビスケットをベースに、ハートの形の糖衣を飾りました。

カンペッティ (はちみつ・たまご入り)

Campetti al miele millefiori italiana



小麦
たまご
乳

商品番号	606-920
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214338
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 16 か月

イタリア産はちみつと新鮮なたまごをふんだんに使用した、優しい風味のビスケットです。

オットイミーニ・インテグラリ

Ottimini integrali



小麦
たまご

商品番号	606-909
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214253
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 12 か月

食物繊維たっぷり。小麦の全粒粉を使用した滋味深く、甘さ控えめです。

グロツリ (チョコチップ入り)

Grottoli con gocce di cioccolato



小麦
たまご
乳
大豆

商品番号	606-905
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214413
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 12 か月

サクサクと口当たりの良い生地に、チョコチップを加えて香ばしく焼き上げました。

オットイミーニ・アル・リモーネ (レモン風味)

Ottimini Biscotti al limone



小麦
たまご
乳

商品番号	606-908
内容量	400g/18
JAN/EAN	8005121214369
参考小売価格	580 円
賞味期限	製造後 12 か月

レモン果汁の風味と、レモンピールの甘み。紅茶にピッタリの爽やかなビスケットです。



ディヴェッラ

世代から世代へ伝統を受け継ぎ、イタリアの本物の味を伝えてきたディヴェッラが作るトマト缶。100%イタリア産のトマトだけで製造しています。皮剥きのホールトマト、ダイスカットしたトマトをご用意しています。

完熟ホールトマト
Pomodori pelati interi



商品番号	606-503
内容量	2500g/6
JAN/EAN	8005121006100
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

大きく赤い「ローマ種」(湯むき)です。酸味と甘みをしっかりと感じます。イタリア料理に欠かせないトマトソースに。

完熟カットトマト
Pomodori cubetti



商品番号	606-508
内容量	2500g/6
JAN/EAN	8005121210095
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

「ラウンド種」をダイスカットしました。フレッシュで種が少なく、仕上げにそのままお使いいただくことも可能です。



ダヴィア

ダヴィアはナポリピッツァで有名なカンパーニア州に居を構え管理されたイタリアの専属農場で栽培した完熟トマトのみを使用しています。播種から育った環境、栽培者に至るまで追跡可能です。手作業で丁寧な作業、国際標準規格ISO9001(品質マネジメントシステム規格)に準拠した環境で生産しています。

完熟ホールトマト
Pomodori pelati



商品番号	642-502
内容量	400g/24
JAN/EAN	8021314001202
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

加熱することによって甘みが増す「ローマ種」を使用したホールトマト(湯むき)です。ソース作りや煮込みなどの調理に最適です。

完熟カットトマト
Pomodori pezzettoni



商品番号	642-503
内容量	400g/24
JAN/EAN	8021314000328
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

ジュースと果肉にあふれた「ラウンド種」を細かくダイスカットしています。フレッシュで種が少なく、仕上げにそのままお使いいただくことも可能です。

パッサータ・ポモドーロ
Passata di pomodoro



商品番号	642-508
内容量	680g/12
JAN/EAN	8021314000557
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

パッサータとは裏ごしを意味しています。完熟トマトを種や表皮を取り除き、裏ごししました。濃厚でコクがあり様々な料理に使用できます。

完熟ホールトマト
Pomodori pelati



商品番号	642-509
内容量	2500g/6
JAN/EAN	8021314000014
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

加熱することによって甘みが増す「ローマ種」を使用したホールトマト(湯むき)です。ソース作りや煮込みなどの調理に最適です。

完熟カットトマト
Pomodori pezzettoni



商品番号	642-510
内容量	2500g/6
JAN/EAN	8021314000502
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

ジュースと果肉にあふれた「ラウンド種」を細かくダイスカットしています。フレッシュで種が少なく、仕上げにそのままお使いいただくことも可能です。



トマト本来のフレッシュ感が残り、甘みと酸味のバランスを程よく保った状態でお届けできるアセプティックバッグ入りクラッシュトマト。

クラッシュ・トマト
Torre del Sole Crushed tomatoes 5kg HO.RE.CA.



メッシュサイズ 4x4mm



商品番号	633-501
内容量	5kg/2
JAN/EAN	4582299505474
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

収穫したての完熟トマトを 4x4mm メッシュでカットし、トマトジュースに漬けています。アセプティック充填システム(無菌充填包装)を採用することで、缶詰に比べて加熱殺菌時間が短く済んでいます。このため、トマト本来のフレッシュな風味を楽しめます。

カルナローリ
Risogallo Carnaroli



カルナローリは細長く大きめの形状をしており、粘り気が少なく炊きあがりにはさらっと仕上がるので大変使いやすいです。イタリアの代表米料理「リゾット」にはアミロース含有比率が高く水分を多く含む特徴のあるイタリアの品種【カルナローリ】が特に適しているとされています。

商品番号	624-902
内容量	1kg/12
JAN/EAN	8001420010879
参考小売価格	3,000 円
賞味期限	製造後 36 か月





レスタジオーニ・ディタリア

レスタジオーニ・ディタリアは、1871年に創業した、イタリア最大手の農業団体BF社（ボニフィケ・フェレージ）の旗艦ブランドです。イタリアの農地と自然資源の保護、そしてイタリア農業の卓越性を表現することを目的としています。
 精密農業「Agriculture 4.0」を導入。畑を区画毎に衛星とドローンでモニター管理。適時の区画収穫、農業の局所散布など、必要なことを必要な時に行うことで、サステナブル農業を実現しています。
 代表品種セナトーレ・カッペリは背丈が高く、成熟に時間がかかる低収量な古代小麦から作られた品種で、20世紀後半は生産性の高い小麦に代わられて消滅の危機に瀕しました。
 近年の品質志向・健康志向を背景に評価は高く、BIBENDAやGAMBERO ROSSOでも表彰されるなど、100%イタリア産のガストロノミック・パスタとしてプレミアム・ポジションを獲得しています。



VARIETÀ
CAPPELLI
GRANI SELEZIONATI DA SIS

セナトーレ・カッペリ

140cm-160cmという高さが特徴のセナトーレ・カッペリ品種。背と同じ長さの根を張ります。このため全高3mに及び苗も存在します。低収量と認定純度の小麦が可能にした、豊潤で持続的な豊かな味わい。地中のミネラルを吸収します。食後も風味が残る、口の中に響くように感じる、ガストロノミックなパスタと言えます。

高い栄養分と消化の良さ

15%の高たんぱく質、食物繊維、ビタミンが豊富です。グルテンが低い性質から、グルテンに敏感な人にも適した消化の良さが明らかになっています（ジェメリ・ポリクリニック大学財団調べ）。

100% イタリア産&SIS 認定純度

SIS（イタリア種子協会）が認定するカッペリ品種は、イタリア国内での栽培のみ認められている種子です。他品種の混じりがない高純度の種子。栽培からパッケージに至るまでイタリア国内で行う規定があります。



セナトーレ・カッペリ スパゲッティ
Senatore Cappelli Spaghetti



商品番号	657-101
内容量	500g/24
JAN/EAN	8056324082569
参考小売価格	800 円
賞味期限	製造後 36 か月

SIS（イタリア種子協会）が認定する古代小麦から作られたセナトーレ・カッペリ単一品種 100%のスパゲッティです。低収量が可能にした凝縮された小麦の美味しさを味わえます。

セナトーレ・カッペリ 全粒粉スパゲッティ
Senatore Cappelli Integrale



商品番号	657-102
内容量	500g/24
JAN/EAN	8056324081715
参考小売価格	800 円
賞味期限	製造後 36 か月

SIS（イタリア種子協会）が認定する古代小麦から作られたセナトーレ・カッペリ単一品種を、全粒製粉したパスタです。元々の高い栄養分に加えて食物繊維とミネラルが豊富です。

スパゲッティ・ブロンズ
Spaghetti Bronzo



商品番号	657-103
内容量	500g/24
JAN/EAN	8056324082002
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

伝統的な青銅製のブロンズを使用したスパゲッティ。自社畑で全てアグロノモ（栽培責任者）が管理した、イタリア産デュラム小麦 100% 使用。様々なソースによく絡みます。

リングイネ・ブロンズ
Linguine Bronzo



商品番号	657-104
内容量	500g/24
JAN/EAN	8056324082019
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

伝統的な青銅製のブロンズを使用したリングイネ。自社畑で全てアグロノモ（栽培責任者）が管理した、イタリア産デュラム小麦 100% 使用。断面が楕円の形状で、濃厚な魚介のソースがおすすです。

ペスト・ジェノヴェーゼ
Coppola Pesto genovese



商品番号	632-801
内容量	180g/12
JAN/EAN	5060323903100
参考小売価格	700 円
賞味期限	製造後 36 か月

バジルの香りと、チーズと松の実の豊かな味わい。パスタやゆでたジャガイモ等に最適のペストです。

パスタソース クラッシコ
Coppola Pasta sauce - Classico [Gluten-Free]

グルテンフリー



商品番号	632-802
内容量	350g/12
JAN/EAN	5060323902271
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

トマトの酸味、玉ねぎの甘さとバジルの爽やかな香り。バランス抜群の、昔ながらのトマトソースです。〈グルテンフリー〉

パスタソース ナポレターナ

Coppola Pasta sauce - Napoletana [Gluten-Free]

グルテンフリー



商品番号	632-805
内容量	350g/12
JAN/EAN	5060323902257
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

イタリアの多くの家庭で食べられている、野菜がたくさん入ったパスタソースです。

パスタソース プッタネスカ

Coppola Pasta sauce - Puttanesca [Gluten-Free]

グルテンフリー



商品番号	632-804
内容量	350g/12
JAN/EAN	5060323902240
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

トマトソースにオリーブ、ケッパー、ハーブとアンチョビの塩味を利かせたパスタソースです。〈グルテンフリー〉

パスタソース モンタナーラ

Coppola Pasta sauce - Montanara [Gluten-Free]

グルテンフリー



商品番号	632-803
内容量	350g/12
JAN/EAN	5060323902264
参考小売価格	650 円
賞味期限	製造後 36 か月

マッシュルームをふんだんに使いシンプルなトマトソースと合わせたパスタソースです。〈グルテンフリー〉

DIP & PASTA

ディップ & パスタ

イタリア専門商社メモスが、
イタリアの地元で見つけたレシピです。

トリノのバーニャカウダ、ミラノのトンナータ、シチリアのトラパネーゼ。地元で伝わるレシピを元に、イタリアの美味しさをお届けします。

ディップとパスタ、どちらも楽しめます。

お好みのお野菜のディッピングソースとして、また茹でたてのパスタに加えるだけでパスタソースとしても楽しめます。

素材へのこだわりがおいしさの決め手！

専門商社ならではの、全てイタリア産エクストラヴァージンオリブオイル使用！イタリア産アンチョビやトマトなど、イタリア素材の美味しさを楽しめます。



トリノのバーニャカウダ

Torino Bagna Cauda



商品番号	801-001
内容量	60g/20
JAN/EAN	4582299505733
参考小売価格	500 円
賞味期限	製造後 18 か月

“美食の街”トリノ発祥、ピエモンテ州で愛される「バーニャカウダ」。アンチョビやにんにく等の素材で作る温かい特製ソースに、季節の野菜をつけていただきます。しっかりと効いたにんにくの味が食欲を刺激し、つつい手が伸びるおいしさです。

ミラノのトンナータ

Milano Tonnata



商品番号	801-002
内容量	60g/20
JAN/EAN	4582299505740
参考小売価格	500 円
賞味期限	製造後 18 か月

“ファッションとクリエイティブな食の街”ミラノ発祥「トンナータ」ツナ、ケイパー、アンチョビ、卵、レモンなどを混ぜ合わせて出来るイタリア版ツナソースです。ツナの風味とクリーミーさは絶妙の組み合わせです。

シチリアのトラパネーゼ

Sicila Trapanese



商品番号	801-003
内容量	60g/20
JAN/EAN	4582299505757
参考小売価格	500 円
賞味期限	製造後 18 か月

“地中海の宝石”シチリア島はトラパニが発祥の「トラパネーゼ」光あふれるシチリアでは定番のトマト、アーモンド、バジルを混ぜ合わせて作るソースです。シンプルながら風味豊かな味わいです。



コントルノ

コントルノは、1916年、アントニーノとルチアーノ・コントルノ兄弟によって、シチリア島パレルモのセッテ・カンノリ地区で設立した家族経営の造り手です。シチリア料理の多様性と複雑さを表す、地域に根差す伝統的な食品を提供しています。

シチリア料理の起源は古代ギリシャまでさかのぼり、ローマ人、アラブ人、ノルマン人など様々な文化の影響を受けています。地中海の恵み、温暖な気候、肥沃な土壌で育つ高品質な素材を活かしたシンプルなお味は、国内外で注目されています。現在は5代目となるアゴスティーノとマウリツィオのコントルノ兄弟が会社を率いています。伝統的なレシピとノスタルジックなデザインを通して、日本、アメリカ、EUなど世界へシチリア食材の美味しさを提供しています。



シチリア伝統のレシピで海を食べる

地中海に位置し、多文化的な歴史に由来する、豊かな風味と多様性を誇るシチリアの「海」のソース。新鮮な魚介類と、ハーブやスパイスをたっぷり使用しています。風味豊かなフレーバーが特徴です。

フェネルといわしのソース

Pasta con Sarde



商品番号	658-004
内容量	195g/12
JAN/EAN	8000133000917
参考小売価格	700 円
賞味期限	製造後 36 か月

シチリアの代表的なソース、パスタ・コン・サルデ。イワシの旨味と、魚のハーブと呼ばれるフェネルの甘み、スパイス、ほのかな苦みが絶妙に絡む、深い味わいです。

いかすみソース

Sugo al Nero di Seppia



商品番号	658-003
内容量	180g/12
JAN/EAN	8000133002157
参考小売価格	700 円
賞味期限	製造後 36 か月

伝統的なシチリアのソースで、いかすみとトマトピューレの濃厚で滑らかな組み合わせ。シンプルながらインパクトのあるソースで、味わいだけでなく、視覚でも楽しめる一品です。

ダッテリーノソース

Bella Palermo Salsa Pronta di Pomodorino Datterino



商品番号	658-002
内容量	330g/12
JAN/EAN	8000133001747
参考小売価格	550 円
賞味期限	製造後 36 か月

美しいパレルモ (Bella Palermo) と名付けられたトマトソース。トマトは甘みとフルーティさが特徴のシチリア産ダッテリーノを100%使用。パスタやお肉料理を引き立てます。

チェリートマトソース

Salsa Pronta di Pomodorino Ciliegino siciliano



商品番号	658-001
内容量	330g/12
JAN/EAN	8000133001051
参考小売価格	550 円
賞味期限	製造後 36 か月

完熟チェリートマトの甘さが特徴のフレッシュなトマトソース。トマトは収穫から選り抜いたシチリア産チェリートマト100%。パスタ、ピッツァ、ブルスケッタ、お肉やお魚などあらゆる料理に。

GALANTINO

MASTRI OLEARI DAL 1926
ガランティーノ

ガランティーノは、1926年にプーリアのビシェーリエで創業しました。19世紀に建造された歴史ある製油所で、50haの畑に植えられた1万本超のオリーブの木から、高品質なオイルを造ります。「ペンダ五ツ星」「ロサンゼルスコンテスト金賞」等、国内外のアワードで高評価を受ける著名生産者であり、世界初のガストロノミックサイエンス大学（通称スローフード大学）で講義をするなど、生産だけではなく、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの文化発展に貢献しています。

伝統製法である、花崗岩のローラーと石臼を使い、オリーブを粉砕します。27度以下に管理した状態で出来たオリーブのペーストは、果実の風味が見事に調和。香り高く、深い味わいに仕上がります。



ペペロンチーノ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Peperoncino

唐辛子



商品番号	659-005
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002393
参考小売価格	2,500円
賞味期限	製造後 24 か月

オリーブと一緒に花崗岩のローラーと石臼で粉砕します。唐辛子のエキスをしっかりと抽出されます。豆類、スープ、濃厚な料理におすすめ。アラビアータやアマトリチャーナにも早変わりします。

アフィオラート エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Affiorato Fruttato Leggero

フローラル



商品番号	659-001
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002409
参考小売価格	2,600円
賞味期限	製造後 24 か月

圧搾したオリーブのペーストから自然に浮き上がるオイルを手作業で採取するアフィオラート製法。全体の約2-3%のみ。アロマ豊か。デリケートでフローラルな風味が特徴です。

リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Limone

レモン



商品番号	659-003
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002300
参考小売価格	2,500円
賞味期限	製造後 24 か月

オリーブと一緒に花崗岩のローラーと石臼で粉砕します。レモンの自然でフレッシュな柑橘系の風味です。魚貝、スープ、サラダ、ブレザオラ、揚げ物に理想的です。

アーリオ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Aglio

にんにく



商品番号	659-006
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002379
参考小売価格	2,500円
賞味期限	製造後 24 か月

オリーブと一緒に花崗岩のローラーと石臼で粉砕します。にんにくの香りがしっかり入ります。様々な料理に。スープ、ソース、お肉、野菜、スパゲッティのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノなど。

オーガニック エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva BIOLOGICO

有機



商品番号	605-305
内容量	229g/12
JAN/EAN	8058772180224
参考小売価格	1,600円
賞味期限	製造後 24 か月

シチリア西パルティニコに広がる有機栽培の畑から。手摘み収穫後12時間以内に搾油。フレッシュなトマトや、アーモンドのような香ばしさもあり、様々な料理を引き立てます。

ピアンコリッラ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva mono-varietali Biancolilla

マイルド



商品番号	605-303
内容量	229g/12
JAN/EAN	8058772180514
参考小売価格	1,500円
賞味期限	製造後 24 か月

単一品種ピアンコリッラを使用。トマトやハーブが際立つ豊かな香りと穏やかな味わい。マイルドなオリーブオイルです。温野菜や魚介、和食などにも。

フルタート・メディオ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Fruttato Medio

フルーティ



商品番号	659-002
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002416
参考小売価格	2,600円
賞味期限	製造後 24 か月

フレッシュでバランスの取れた、フルーティな味わいが特徴です。新鮮なオリーブの香りに加えて、ハーブや草の香りを感じます。

アランチャ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Arancia

オレンジ



商品番号	659-004
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002362
参考小売価格	2,500円
賞味期限	製造後 24 か月

オリーブと一緒に花崗岩のローラーと石臼で粉砕します。オレンジの鮮やかな香りが広がります。ショコラ、ペストリー、白身肉、魚貝類、シーフードサラダの生食、ローストビーフなどに。

タルトゥーフォ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Tartufo

トリュフ



商品番号	659-007
内容量	229g/12
JAN/EAN	8010835002324
参考小売価格	2,500円
賞味期限	製造後 24 か月

花崗岩のローラーと石臼で粉砕してつくるオリーブオイルにトリュフを浸けてトリュフオイルにしています。リゾット、パスタ、スクランブルエッグなどの卵料理、チーズ、生ハムなどに。

BACCHI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

バック

シチリア島の北西部パルティニコで創業し、3世代に亘りオリーブの栽培とオリーブオイルを手掛ける家族経営の生産者です。40haの所有畑では自然のサイクルを重視し丁寧に栽培しています。品種個性をそのまま楽しんでいただくために、バックは単一品種のオリーブオイルを生産しています。単一品種の生産者としては先駆者の存在で、シーンにあわせた楽しみ方を発信しています。

ノチェッララ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva mono-varietali Nocellara

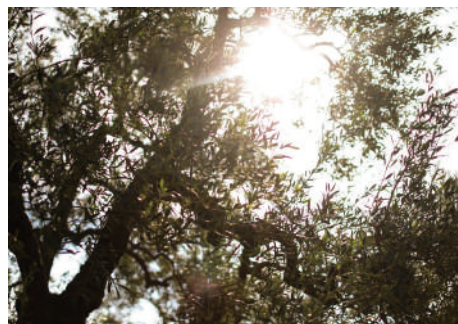
フレッシュ



商品番号	605-301
内容量	229g/12
JAN/EAN	8058772180507
参考小売価格	1,500円
賞味期限	製造後 24 か月

単一品種ノチェッララを使用。イタリア最高品種のひとつで、フレッシュなオイル。グリーントマトや野菜の香りがします。モッツアレラやサラダなどに。

(掲載価格は税抜きです)



チェラスオーラ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva mono-varietali Cerasuola

ストロング



商品番号	605-302
内容量	229g/12
JAN/EAN	8058772180491
参考小売価格	1,500円
賞味期限	製造後 24 か月

単一品種チェラスオーラを使用。シチリア西部の品種で、グリーントマトやアーモンドなど果実や野菜の香りを感じる、はっきりした味わいのオイルです。ステーキやグリルしたお魚に。

オリーブオイル (ガランティーノ/バック)

CASALE DEL GIGLIO

カザーレ・デル・ジリオ

革新的なワイナリーとして知られる『カザーレ・デル・ジリオ』がラツィオ州アグロ・ボンティエーノに生まれたのは1967年のこと。水はけが良い砂質、粘土、泥土で構成された土壌です。カザーレ・デル・ジリオは、葡萄園の周りにオリーブの樹(サンタゴスティーノ、イトラーナ、フラントイオ)を栽培・収穫しており、少量ではありますが、高品質なエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを生産しています。オリーブは葡萄と同じようにテロワールを表現するものと捉えられており、ワインとともに品質の高さに定評があります。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

Olio extra vergine di oliva Casale del Giglio



商品番号	639-301
内容量	460g/6
JAN/EAN	8003565000449
参考小売価格	5,200円
賞味期限	製造後18か月

葡萄園の周りに育つオリーブ(サンタゴスティーノ、イトラーナ、フラントイオ)をバランスよくブレンドしています。まろやかでマイルド、芳しいオリーブオイルです。



トッレ・デル・ソーレ

トッレ・デル・ソーレは「太陽の塔」を意味するメモスのオリジナルブランドです。太陽の光をふんだんに浴びた高品質のイタリア産食材を、伝統的技術で製品化しています。丘にそびえる太陽の塔は、これら製品が目指す頂きであり、製品をお召し上がりになる皆様への品質への証です。

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

TDS Olio extra vergine di oliva



商品番号	631-303
内容量	916g/12
JAN/EAN	4582299505108
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後24か月

酸度0.8%未満のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。厳選した地中海産原料を使用し、イタリア国内で生産された高品質のオリーブオイルです。



エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

TDS Olio extra vergine di oliva



商品番号	631-301
内容量	4580g/4
JAN/EAN	4582299505283
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後24か月

地中海産の選り抜かれた高品質の一番搾りのオリーブオイルです。マイルドでフルーティな味わいです。

ピュア・オリーブオイル

TDS Olio di oliva

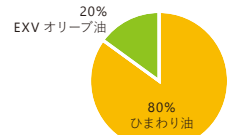


商品番号	631-302
内容量	4580g/4
JAN/EAN	4582299505290
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後24か月

地中海産の選り抜かれた高品質のオリーブから作りました。癖がなく加熱調理にピッタリです。

ブレンドオイル ローマ

TDS Roma blended oil



商品番号	629-303
内容量	4600g/4
JAN/EAN	4582299505306
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後24か月

ひまわり油とエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを4:1の比率でブレンドしました。オリーブの香りもしっかりと感じ、さらりとした味わいです。



ペトルツェリ

ペトルツェリは、オリーブの名産地プーリア州北部で高品質のオリーブを生産しています。抗酸化作用を持つ栄養素が豊富に含まれています。そのままでも美味しく食べられますが、お料理に使っても真価を発揮します。粒の大小や色味によって様々な味わいを魅せるオリーブを世に送り出しています。

ベッラ・ディ・チェリニョーラ グリーンオリーブ (種付き)

Bella di Cerignola Green olive Torre du Mond



Torre du Mond

商品番号	636-403
内容量	530g/12
JAN/EAN	4582299505436
参考小売価格	1,900円
賞味期限	製造後36か月

固形量 310g 大きさ 2G (直径 22-24mm) 内容目安 :30 粒前後
イタリアで一番大粒とされている楕円型のオリーブです。肉厚で渋みも少なくジューシー。特に大きいサイズを選びました。



ベッラ・ディ・チェリニョーラ グリーンオリーブ (種付き)

Bella di Cerignola Green olive



商品番号	636-404
内容量	290g/32
JAN/EAN	8026415591737
参考小売価格	480円
賞味期限	製造後15か月

固形量 150g

イタリアで一番大粒とされている楕円型のオリーブです。肉厚で渋みも少なくジューシー。程よい塩味です。

レッチーノ ブラックオリーブ (種付き)

Leccino Black olive



商品番号	636-405
内容量	290g/32
JAN/EAN	8026415078955
参考小売価格	480円
賞味期限	製造後15か月

固形量 150g

完熟の無着色のブラックオリーブです。身はやわらかめで程よい渋みとオイリーな味わいです。

ノチェッラーラ グリーンオリーブ (種付き)

Nocellara Green olive



商品番号	636-406
内容量	290g/32
JAN/EAN	8026415097734
参考小売価格	480円
賞味期限	製造後15か月

固形量 150g

早摘みしたしっかりとした果肉のオリーブです。鮮やかなグリーンカラーでフルーティな味わいです。



DE NIGRIS

デ・ニグリス

デ・ニグリスは、モデナ産の伝統的バルサミコ酢の専門醸造業者です。1889年の創業以来、120年以上にわたり、品質と味の追求を続けています。バルサミコ酢は、豊富なポリフェノールを含み、美味しさだけでなく、美容と健康にも効果があります。**イタリア国内で高いシェアを誇り、特にイタリアのシェフたちに支持される高品質なバルサミコ酢は、どんなお料理にも格上げします。**食材の旨味を最大限に引き出し、料理に深みと複雑さを加える食卓に欠かせない存在です。伝統を守りながらも革新的な製造方法を取り入れ、世界中で愛される製品を提供し続けるバルサミコ酢。美味しさと健康を兼ね備えたバルサミコ酢で、料理を楽しみましょう。



モデナ産 有機 バルサミコ

Organic Balsamic Vinegar of Modena



商品番号	607-002
内容量	250ml/6
JAN/EAN	8052049273336
参考小売価格	1,500円
賞味期限	製造後 48 か月

有機栽培の葡萄から作られました。葉やオーク樽で2か月以上熟成。甘やかで濃厚なベルベットのようなボディを持ち、温かい料理に理想的です。〈有機 JAS 認証〉

モデナ産 バルサミコ IGP 4 スター

Aceto balsamico di Modena IGP 4 stars Castidd du Mond



商品番号	607-205
内容量	500ml/12
JAN/EAN	8008295713805
参考小売価格	1,000円
賞味期限	製造後 60 か月

モデナ地方で作られたバルサミコ IGP です。ワインを発酵して作ったワインヴィネガーに濃縮ブドウ果汁を加えて熟成しています。

ロゼオーロ (熟成ロゼヴィネガー)

Roséoro Rose Italian Condiment



商品番号	607-001
内容量	250ml/6
JAN/EAN	8052049272155
参考小売価格	1,300円
賞味期限	製造後 36 か月

甘酸っぱい熟成ロゼヴィネガーです。アンチェロッタ種の濃縮果汁とワイン酢を組み合わせ、バリック熟成で花の香りを強化しています。数多くの用途に使える香り高い逸品です。

バルサミックグレイズ オリジナル

Balsamic Glaze Original



商品番号	607-213
内容量	250ml/6
JAN/EAN	008295615268
参考小売価格	1,300円
賞味期限	製造後 60 か月

モデナ産バルサミコを煮詰めた甘味を加えたそのまま使えるソースです。お肉、お魚、野菜はもちろん、アイスクリームやスナックにも最適で、あらゆるレシピに風味を加えます。

モデナ産 バルサミコ IGP 4 スター

Aceto balsamico di Modena IGP 4 stars



商品番号	607-207
内容量	5ℓ/2
JAN/EAN	008295614711
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 60 か月

モデナ地方で作られたバルサミコ IGP です。ワインを発酵して作ったワインヴィネガーに濃縮ブドウ果汁を加えて熟成しています。〈業務用〉




CAVALLI CAV. FERDINANDO

カヴァッリ

エミリア・ロマーニャ州のレッジョ・エミリアで、100年以上の歴史を持つ DOP レッジョ・エミリア産伝統的バルサミコ酢を生み出す生産者です。アペニン山脈の穏やかな丘陵地帯に近く、伝統を守り抜く小規模生産者が集まる地域で、それぞれの蔵元は代々伝わる専用のバッテリーを用いて、品質が非常に高く、生産量は少ない、希少性のあるバルサミコ製品を生み出しています。カヴァッリはそのレッジョ・エミリアの生産者をけん引する生産者です。創業者フェルディナンド・カヴァッリは、ワイン製造からバルサミコ酢への転身をして世界的な名声を得ました。歴史、品質、研究開発への取り組みにより、最も要求の厳しいレストラン経営者やグルメたちを満足させる製品です。



バルサミコ・カヴァッリ

Condimento Balsamico Cavalli Metodo Classico



商品番号	603-206
内容量	500ml/6
JAN/EAN	80564058(短縮)
参考小売価格	5,300円

長期熟成させた葡萄のモストから伝統的製法で造りました。酸味が穏やかで濃厚。丸みのある高貴な味わいです。添加物不使用。〈紙箱入り〉

バルサミコ・カヴァッリ

Condimento Balsamico Cavalli Metodo Classico



商品番号	603-202
内容量	250ml/6
JAN/EAN	80564027(短縮)
参考小売価格	3,800円

長期熟成させた葡萄のモストから伝統的製法で造りました。酸味が穏やかで濃厚。丸みのある高貴な味わいです。添加物不使用。〈紙箱入り〉



SELEKTIA TARTUFI

SIMONE CALUGI

セレクトィア・タルトゥーフィ

セレクトィア・タルトゥーフィは2008年にサン・ミニアートでシモーネ・カルージが創業した家族経営のトリュフメーカーです。トスカナ州のサン・ミニアートは、ピエモンテ州のアルバ、マルケ州アクアラーニャと並ぶトリュフ産地で、最も香りの良い白トリュフが採れる産地と評されています。創業家のカルージ家は、そのサン・ミニアートでトリュフの収集を生業としたトリュフ・ハンターの一族で、熱い情熱と高品質なトリュフの収集方法が代々引き継がれてきました。当主であり4代目のシモーネ・カルージ氏は、一族の誇りでありサン・ミニアートに息づく伝統であるトリュフ食品を、フレッシュからフローズン、ドライ品まで幅広く生産しています。



トリュフ・ペタル (グラインダー)

Petali di Tartufo completo di macino



商品番号	652-005
内容量	3g/12
JAN/EAN	8004995614244
参考小売価格	4,500円
賞味期限	製造後 36 か月

トリュフのフリーズドライスライスをテーブルでお料理の仕上げに使っていただける贅沢な調味料です。

グラニューラート・トリュフ (レフィル)

Granulato di Tartufo Estino in Buata



商品番号	652-006
内容量	3g/18
JAN/EAN	8004995614633
参考小売価格	1,200円
賞味期限	製造後 36 か月

トリュフのスライスをフリーズドライしました。グラインダーの詰め替えにご使用ください。

白トリュフ・オリーブオイル

Condimento Anomalo Tartufo Bianco a Base di Olio Extravergin d'oliva



商品番号	652-007
内容量	92g/12
JAN/EAN	8004995611342
参考小売価格	1,700円
賞味期限	製造後 48 か月

トリュフの中でもひとさわ香りの強く官能的な白トリュフをエクストラヴァージンオイルに漬け込みました。お料理の仕上げに。

白トリュフ・ソース

Salsa al Tartufo Bianco



商品番号	652-001
内容量	30g/12
JAN/EAN	8004995611045
参考小売価格	1,500円
賞味期限	製造後 48 か月

たっぷりのクリームにバターと白トリュフを加えました。ローストした赤身にピッタリです。

ポルチーニ & 白トリュフ・ソース

Pelizia al Funghi Porcini e Tartufo Bianco



商品番号	652-004
内容量	30g/12
JAN/EAN	8004995614671
参考小売価格	1,400円
賞味期限	製造後 48 か月

ポルチーニに白トリュフの香りを聞かせた高貴な味わいです。パスタの仕上げや肉料理のアクセントに。

トリュフ・ソース

Salsa Tartufata



商品番号	652-002
内容量	30g/12
JAN/EAN	8004995611724
参考小売価格	1,400円
賞味期限	製造後 48 か月

シャンピニオンマッシュルームにトリュフを加えたソースです。ピッツアの仕上げやスクランブルエッグに添えて。

トリュフ・ソース

Salsa Tartufata



商品番号	652-003
内容量	500g/12
JAN/EAN	8004995611212
参考小売価格	4,000円
賞味期限	製造後 48 か月

シャンピニオンマッシュルームにトリュフを加えたソースです。トリュフの香りとシャンピニオンの旨味が広がります。ピッツアの仕上げやスクランブルエッグに添えて。



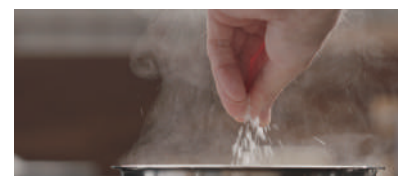
グロッソ (海塩 / 粗目)

Sale Marino di Sardegna Grosso



商品番号	651-901
内容量	800g/20
JAN/EAN	8010683000046
参考小売価格	500円
原材料	海水
製造工程	天日乾燥

海水を天日乾燥させて造りました。コクがあり溶けやすく、ゆっくりと浸透する為、パスタを茹でるのに最適です。約4~10mm



Giuseppe Macciocu

ジュゼッペ マッチョク

1967年創業のマッチョク社は風光明媚なサルデーニャ島の北部に位置する生産者です。ピンクフラミンゴの営巣地でもある、ラムサル条約登録地の潟湖から塩田に引き込んだ地中海水を、伝統的な天日干し製法で塩にします。力強くしっかりした味わいです。近年はサンタンテオコ島の塩原も使用しています。



シチリアの北西の町パレルモから、海岸線に沿って東に車で30分。岬にあるアスプラは、漁業の町です。フロットは1980年創業にした海産加工品の生産者です。水揚げしたカタクチイワシを塩漬け熟成し、一瓶毎に丁寧に手詰めて仕上げます。旨味成分が豊富なアンチョビは万能調味料としての一面も持っています。パスタやグリルのだしとして、ドレッシングの材料として、そのままクロスティーニなどのアンティパストの具材としても幅広くお使い頂けます。



アンチョビ・フィレ オイル漬
Filetti di acciughe in olio di girasole

ピース・オブ・アンチョビ オイル漬
Pezzetti di acciughe in olio di girasole

アンチョビ・ペースト
Anchovy Paste in olive oil



商品番号	644-601
内容量	78g/24
JAN/EAN	8000828008570
参考小売価格	780円
賞味期限	製造後 24 か月



商品番号	644-602
内容量	700g/6
JAN/EAN	8000828008587
参考小売価格	オープン価格
賞味期限	製造後 24 か月



商品番号	644-605
内容量	5000g/1
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 18 か月

内容総量：78g/ 固形量：42g
大西洋の新鮮なカタクチイワシを塩漬け発酵させ、旨味たっぷりに作りました。アンチョビキャベツやパスタに。

内容総量：700g/ 固形量：400g
大西洋の新鮮なカタクチイワシを塩漬け発酵させ、旨味たっぷりに作りました。不揃いですがお得な大容量です。

大西洋の新鮮なカタクチイワシを塩漬け発酵させ、旨味たっぷりに作りました。ペースト状になった業務用です。



Valle del Sole

ヴァッレ・デル・ソーレ

1979年創業、ヴァッレ・デル・ソーレは「イタリア伝統の食文化」の発信に情熱を注ぐメーカーです。地域への敬意、農業への献身、持続可能な生産に取り組んでいます。イタリア料理の伝統と、地中海の食文化がもたらすメリットを伝えています。原材料選定から、製造に至るまで徹底した管理体制で生産しています。高たんぱくの市場が定着する昨今、イタリア家庭料理で伝統的に幅広く取り入れられている豆類を豊富に揃える生産者です。



ひよこ豆
Valle del Sole Chick Peas

ミックスビーンズ
Valle del Sole 4 Bean Mix

レッドキドニービーンズ
Valle del Sole Red Kidney Beans



商品番号	653-901
内容量	400g/24
JAN/EAN	8005391303114
参考小売価格	360円
賞味期限	製造後 36 か月



商品番号	653-903
内容量	400g/24
JAN/EAN	8005391316114
参考小売価格	360円
賞味期限	製造後 36 か月



商品番号	653-902
内容量	400g/24
JAN/EAN	8005391301110
参考小売価格	360円
賞味期限	製造後 36 か月

ほくほくとした食感の豆で、そのまま、またペースト状にして、世界で広く使われています。スパイスとの相性が抜群でエスニック料理によく、カレーやフムスでおいしくいただけます。

うずら豆、白いんげん豆、ひよこ豆、金時豆の4種をミックスしました。そのままサラダに、メインディッシュの付け合わせに良いでしょう。スープ、パスタ、カレーの具材としても。

風味があり柔らかく、ねっとりとなめらかな質感を持つレッドキドニービーンズは、ソテー、煮込みやスープ類によく合います。お肉と野菜、チリペッパーでチリ・コン・カルネも人気料理です。

CONTADO degli ACQUAVIVA
i buoni sott'olio

コンタド・デッリ・アックアヴィーヴァ

1993年アブルツォ州コッレコルヴィアーノで創業。豊かな野菜の持ち味を生かし、伝統的に食欲をそそるアペリティブを生産しています。パーティーやランチなどの提供に花を添える華やかな商材です。ジューシーな肉や魚のメインコースなど、美味しい喜びの瞬間に添えるのに最適です。

ドライトマト・オイル漬け
Sun dried Tomatoes



商品番号	638-004
内容量	900g/6
JAN/EAN	8020847102219
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

内容総量：900g / 固形量：430g

完熟トマトを天日干しにして旨味と甘味を凝縮させました。煮込み料理やパスタに。

アーティチョーク・オイル漬け
Whole Artichokes sea soned



商品番号	638-005
内容量	680g/12
JAN/EAN	8020847102707
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 36 か月

内容総量：680g / 固形量：420g

アーティチョークをにんにく・ヴィネガーで調味してオイル漬けにしました。そのままアンティパストやパスタの具材としても。

チリペッパー・ツナ詰め
Chili Peppers stuffed with Tuna



商品番号	638-001
内容量	1000g/6
JAN/EAN	8020847103568
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 48 か月

内容総量：1000g / 固形量：750g

辛味の少ないチリペッパーにツナとアンチョビ、ケッパーを和えたものを詰めました。そのままアンティパストに。

マッシュルーム・ピッツァイオーラクリーム
Champignon Mushrooms filled with Pizzaiola Cream Cheese



商品番号	638-002
内容量	1000g/6
JAN/EAN	8051566112388
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 48 か月

内容総量：1000g / 固形量：750g

ホワイトマッシュルームにオレガノトマト（ピッツァイオーラ）とリコッタをミックスして詰めました。そのままアンティパストに。

チリペッパー・チーズクリーム詰め
Chili Peppers stuffed with Cream Cheese



商品番号	638-003
内容量	1000g/6
JAN/EAN	8020847105326
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 48 か月

内容総量：1000g / 固形量：750g

辛味の少ないチリペッパーにリコッタチーズとケッパーを詰めました。ワインのお供に最適です。



ORSADRINKS.COM

オルサドリンクス

オルサドリンクスは、イタリア発の高品質なフルーツピューレ、シロップ、カクテルミックスを製造するリーディングカンパニーです。1992年にイタリアの美しいピエモンテ州マレーネで誕生しました。世界遺産にも登録されるランゲ地方で生産され、アルプスの麓から湧き出る天然水を使用し、素材の風味を最大限に活かす製法で知られています。ホットチョコレートやフラッペの提供から開始し、バーテンダーやパーマネンジャーからの需要に応え、フルーツピューレとシロップのラインを開発しました。新製品の研究開発、生産プロセスと原材料の選定に注力し、ピエモンテの自社工場で生産しています。世界50か国以上で信頼されるパートナーとして、150以上の製品を提供するその品質と革新性で、幅広い用途に利用可能な製品を提供し続けています。

FRUITY MIX

フルーティミックス

スムージー | 基本の作り方

ODK フルーティミックス 30ml
水 100ml / 氷 200g を
ブレンダーへ入れて攪拌する。
(1本で25杯)



フルーティミックス ストロベリー

Strawberry



商品番号	655-101
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310010
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

イタリア産とスペイン産のイチゴを使用。フルーティな甘さと新鮮な風味が特徴です。イチゴの味わいが一口ごとに広がります。有名な「ストロベリーダイキリ」や多くのドリンクにお試ください。

フルーティミックス パナナ

Banana



商品番号	655-102
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310041
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

最高品質のパナナを求めて南アメリカを選びました。熟したパナナのクリーミーな甘さと滑らかな食感で、スムージー、カクテル、爽やかな飲み物、さらにはデザートにも完璧に合います。

フルーティミックス パイナップル

Pineapple



商品番号	655-103
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310065
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

どこにいてもトロピカルな雰囲気を出します。甘くて爽やか、心地よい酸味が特徴です。スムージー、カクテルに理想的です。ガーニッシュとしても使えます。

フルーティミックス ココナッツ

Coconut



商品番号	655-104
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310058
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

新鮮なココナッツの甘く包み込むような香りが特徴です。甘さと香りのバランスがよく、一口でトロピカルな島々やリラックスしたビーチの雰囲気を与えます。「ピニャコラーダ」にもぴったりです。

フルーティミックス クランベリー

Cranberry



商品番号	655-105
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310072
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

北アメリカ産のクランベリーを使用。酸味と風味の素晴らしいバランスが特徴で、多くのスムージーやカクテル、ミックスドリンクに最適です。

フルーティミックス キウイ

Kiwi



商品番号	655-106
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310102
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

ピエモンテの産地から直接買付け、その香り高く包み込むようなアロマが特徴です。濃厚で甘みがありながらわずかに酸味のある味わいは、さまざまな用途にご利用いただけます。

フルーティミックス パッションフルーツ

Passion Fruit



商品番号	655-107
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829315480
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

複雑な香り、甘さと酸味を組み合わせた特徴的な味わい。鮮烈な香りでエキゾチックなエッセンスを持ち、味わいと食感のバランスが良く、カクテルや多くの用途に適しています。

フルーティミックス ピーチ

Peach



商品番号	655-108
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310034
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

イタリア産の最高品質の桃を使用。日本の桃とはことなり、爽やかな酸味も楽しめます。お料理や爽やかな飲み物に甘さと新鮮さを加えるのに理想的です。

フルーティミックス ラズベリー

Raspberry



商品番号	655-109
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310553
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

甘酸っぱい味とフルーティな香りが特徴で、カクテル、スムージー、紅茶、デザートなどに代えられないアロマを加えるのに理想的です。

フルーティミックス ライチ

Lychee



商品番号	655-110
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310195
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

豊かな香りと独特のフレッシュで繊細な味わいを持っています。微かな甘み、フローラルな香り、そして繊細な柑橘系のニュアンスが加わり、魅力的な風味に仕上がっています。

フルーティミックス マンゴー

Mango



商品番号	655-111
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310157
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

ジュシーな美味しさと、甘い香り知られるエキゾチックな果物、マンゴー。スムージー、カクテルに加えるのに最適で、ガーニッシュとしても使えます。

フルーティミックス ブルーベリー

Blueberry



商品番号	655-112
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829315442
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

ブルーベリーの香りは、ジュシーで色鮮やかな小さな果実から来ており、味わいは甘さと酸味が特徴です。濃い色とフルーティさが、カクテル、スムージー、フルーティな飲み物に最適です。

POWDER

フラッペ&ホットチョコレート

フラッペ① | 基本の作り方

ODK フラッペ 1カップ (約 18g)
牛乳 120ml / 氷 100g を ブレンダーへ入れて攪拌する。

フラッペ② | 基本の作り方

ODK フラッペ 1カップ (約 18g)
ODK フルーティミックス 20ml
牛乳 150ml / 氷 150g を ブレンダーへ入れて攪拌する。

※フラッペとホットチョコレートは
計量カップ (30 cc / 約 18 g) が付いております。



フラッペ シェイド オブ チョコレート

Shades of Chocolate



商品番号	655-301
内容量	1kg/6
JAN/EAN	8057829314100
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

クラシックなチョコレート・フラッペを作る為にかカオのバランスの良い味わいを凝縮しました。フルーティミックスやシロップとの組み合わせも楽しめます。

フラッペ クリーミーヨーグルト

Creamy Yogurt



商品番号	655-302
内容量	1kg/6
JAN/EAN	8057829315947
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

ヨーグルトが持つ自然な酸味が特徴です。単独で楽しむのも良いですし、あらゆる組み合わせのベースとしても幅広く使用できます。フルーティミックスとの組み合わせも楽しめます。

フラッペ ポッシュトフィー

Poshy Toffee



商品番号	655-303
内容量	1kg/6
JAN/EAN	8057829315961
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

キャラメルとコーヒーをミックスした味わいです。ミルクと氷を加えるだけで、美味しいフラッペを楽しむことができます。

ホットチョコレート ダブルダーク

Hot Chocolate (Double Dark)



商品番号	655-201
内容量	1kg/6
JAN/EAN	8057829315374
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

アフリカと中央アメリカから厳選されたカカオを使用。濃厚で深い味わいで、素早く溶けます。お好みのミルクを加えて混ぜるだけで、風味豊かなホットチョコレートが楽しめます。

"Barista" SYRUP

シロップ "バリスタ"

シロップ | 基本の使い方

ODK シロップ 適量をお好みのドリンクやお菓子の仕上げにかける。



キャラメル・シロップ

Caramel Syrup



商品番号	655-001
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829312076
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

甘く包み込むような風味で、カフェ愛好家に最適です。様々なお料理やレシピのベースとしても使用でき、カクテル/モクテルに特長的な風味を加えるためにもご使用いただけます。

バニラ・シロップ

Vanilla Syrup



商品番号	655-002
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829312083
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

繊細で甘く、心地よく洗練された香りが特徴です。包み込むような甘さとクリーミーな風味は、チョコレート、コーヒー、フルーツなどのフレーバーとの組み合わせでもよく合います。

シナモン・シロップ

Cinnamon Syrup



商品番号	655-003
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829312090
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

シナモンの温かみを感じる香り高さが特徴のシロップです。スパイスのニュアンスを持ち、紅茶、コーヒー、ホットチョコレートなどの温かい飲み物に香り加えるためによく使われます。

ヘーゼルナッツ・シロップ

Hazelnut Syrup



商品番号	655-004
内容量	750ml/6
JAN/EAN	8057829310737
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 24 か月

ピエモンテ / ランゲ地方の最高品質のヘーゼルナッツの味わいを凝縮しています。コーヒーベースの飲み物をさらに美味しく、冷たい飲み物にも、温かい飲み物にもお使いいただけます。



ブランド・アンバサダーや世界中の ODK ユーザーと共に、新たなレシピと商品の開発を続けています。

ODK ブランドアンバサダー
マルコ・ポイドマーニ
Marco Poidomani

- SCA 認定トレーナー
 - パリスタスペシャリスト
 - カクテルスペシャリスト
 - SCA Italy チャンピオン
- "Coffee in Good Spirits" (23, 19, 17)

ORSADRINKS
SINCE 1992

獲得認証

CSQA
SISTEMA QUALITA' CERTIFICATO

- ISO9001:2015
- Codex Alimentarius



- HALAL
- KOSHER

Torre del Sole®

トルレ・デル・ソレ

トルレ・デル・ソレのモッツァレラは、ISO 9001:2008 (品質マネジメントシステム)、HACCP (食品安全システム)、EC852/04, 853/04, 854/04 (食品衛生システム)、EC178/02 (食品製造過程のトレーサビリティシステム)、EC2073/05 (毎日の製造工程・製品モニターシステム) など、数々の安全規格に準拠した工場で、食の安心、安全のもとに計画的に生産されています。

トレーサビリティで生産者概況、乳牛の個体、飼料にまでさかのぼることができる原料乳を欧州内の契約酪農場より毎日陸送し、到着後すぐに生産工程に移されます。



Individually Quick Frozen

IQF (個別急速冷凍技術) チーズ

塩水なしでの冷凍が可能な IQF で生産したチーズは、解凍後、水分含有量が少なく、本来のもっちりした歯ごたえと、加熱後の「のび」を実現しています。

新鮮な乳と天然のレンネットを使用した伝統的な製法を守る昔ながらのチーズは「自分の子供達に食べさせられる健全さ」をめざし、現代的な食事で乱れがちな「腸内フローラへの働きかけと負担軽減」にも着目しています。



冷凍モッツァレラ フィオール・ディ・ラッテ

Mozzarella Fior di latte



商品番号	807-902
内容量	250g/16
JAN/EAN	4582299505337
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 12 か月

乳牛の乳で作ったモッツァレラチーズをホエイと冷凍しました。ミルクィで生食に適しています。冷蔵庫で 24 時間解凍してからご使用ください。

冷凍モッツァレラ ブーファラ

Mozzarella di latte di Bufala



商品番号	807-903
内容量	250g/16
JAN/EAN	4582299505344
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 12 か月

水牛の乳で作ったモッツァレラチーズをホエイと冷凍しました。甘く濃厚なミルクの味わいが楽しめます。冷蔵庫で 24 時間解凍してからご使用ください。



冷凍モッツァレラ IQF ブロック

Mozzarella Fior di latte IQF Filone



商品番号	807-901
内容量	1kg/12
JAN/EAN	4582299505320
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 12 か月

乳牛の乳で作ったモッツァレラチーズをブロック状で瞬間冷凍しました。ピッツァ用チーズとして伸びの良さとコストパフォーマンスを発揮します。

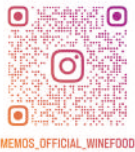
冷凍モッツァレラ シュレッド

Mozzarella Fior di latte Julienne



商品番号	807-906
内容量	1.5kg/4
JAN/EAN	4582299505511
参考小売価格	OPEN
賞味期限	製造後 12 か月

乳牛の乳で作ったモッツァレラチーズを使いやすいシュレッドにカットしました。伸びがよく、カットする手間が要りません。



MEMOS_OFFICIAL_WINEFOOD

Instagram

レシピやベアリングなど、商品を使った写真を多数掲載中！
新メニューの参考や商品アレンジに是非ご活用ください。
毎月プレゼントキャンペーンも実施しています！
お見逃しなく！

幸せを感じる時をかさねて

あなたの毎日を彩り豊かに



株式会社メモス

大阪オフィス 〒541-0048 大阪府大阪市中央区瓦町3丁目3番2号 三喜大阪本社ビル5F
東京オフィス 〒141-0031 東京都品川区西五反田8丁目3番6号 TK 五反田ビル9F
福岡オフィス 〒812-0035 福岡県福岡市博多区中呉服町3丁目11号 キョーエイ呉服町ビル501-1

TEL: 06-6484-6604 FAX: 06-6484-6542
TEL: 03-5434-8490 FAX: 03-5434-8499
TEL: 092-261-5155 FAX: 092-261-5156

