

本場の味に刺激された
名品の数々

日本生まれの イタリア食材を チェック



リゾートにぴったり! イタリア米を石川県から
たけもと農場 国産イタリア米

●石川県

北陸の米どころ石川で、江戸時代より続く稲作農家・たけもと農場。若き後継者、竹本さんが日本初の試みとして2008年にイタリア米作りをスタート。(1kg)1,470円/Con te ☎0466-21-6080



やわらかな香りと味わい、日本人好みの柑橘リキュール
リモーネ 大三島リモンチェッロ
ネーブルチェッロ

●愛媛県

愛媛県大三島で、レモン作りのために東京から移住した夫婦が手造りするリキュール。国産ならではの繊細な香りとやさしい甘みに、リピート買い必死! 左)ネーブルチェッロ 右)レモンチェッロ (各200ml)各2,100円/リモーネ ☎0897-87-2131

イタリアで修業した職人のチーズ、
国内のいわしを使ったアンチョビなど、
どれも本場イタリアに負けない味わい。
日本の風土や料理に合わせて作られた、
やさしい味があふれる品々を楽しんで。



イタリア名物牛肉の生ハムを、霜降り山形牛で作る贅沢
加藤牛肉店 山形牛プレザオラ

●神奈川県

イタリアでよく食べられている牛肉の生ハム「プレザオラ」を、霜降り牛で作った贅沢品。とろける食感とあふれる旨みで、食べればもう夢見心地。(100g) 3,675円/加藤牛肉店 <http://www.katogyu.co.jp/>



オリーブのおいしさを、とことん追求した逸品
トリア オリーブペースト

●香川県

瀬戸内海に浮かぶ美しい島、小豆島はオリーブ栽培が盛ん。粗挽きオリーブにんにく、バジル、オリーブオイルを加えたペーストは、パンや野菜につけて食べたい。(85g) 525円/東洋オリーブ ☎0879-75-0260



新鮮な生乳だからこそ、クリーミーさとなめらかなさ
牧成舎 フレッシュモッツァレラ

●岐阜県

自然あふれる飛騨の地でのびのびと育った牛のミルクを、そのままストレートに味わえるフレッシュチーズ。みずみずしくて塩分控えめ、イタリア料理はもちろん、和食にもぴったり。(100g) 472円/牧成舎 ☎0577-73-2226



福岡のお酢屋さんが造る、芳醇なぶどう風味のソース
庄分酢 ビネガーソースぶどうバルサミコ風味

●福岡県

福岡県大川市で300年の歴史をもつお酢屋さんの、バルサミコ風味のワインビネガー。トロリとして甘酸っぱく、フルーツやアイスクリーム、肉料理にかけるなど使い道は豊富。(90ml) 1,312円/庄分酢 ☎0944-88-1535



西日本各地で水揚げされた、新鮮いわしのアンチョビ
ISフーズ 国産手造りあんちよび

●愛媛県

新鮮なカタクチいわしを手作業でさばき、瀬戸内海産の塩とハーブ、多種類のスパイスで半年以上熟成。生臭みがなく、アンチョビ特有の香りが苦手な人にもおすすめ。(70g)980円(参考価格) / ISフーズ ☎089-996-6351



イタリアチーズにこだわる、北海道のチーズ工房
白糖酪恵舎 リコッタチーズ、
スカモルツァチーズ

●北海道

ピエモンテ州で修業を積んだチーズ職人、井ノ口和良さんが代表を務めるチーズ工房。イタリアチーズのおいしさを再認識できる! 左)リコッタ(100g)388円 右)スカモルツァ(90g)546円/北のフードソムリエ ☎0120-06-2167