



Cuore Sardo  
**CATALOGO**  
*Alimentari*

**20**  
**26**



イタリア食材輸入販売

**株式会社クオレ・サルド**

〒331-0821 埼玉県さいたま市北区别所町64-15

Tel048-654-3633 ・ Fax048-782-5239

E-mail:info@cuore-sardo.jp ・ www.cuore-sardo.jp



ピンナ社のチーズとリコッタチーズはすべて、サルデーニャの良質な羊乳から作られています。香り、気候、森、地中海の低木が特徴の比類のない環境のなかで育つ羊の乳を使い、繊細で非常に新鮮なチーズを提供するために、最先端のシステムを取り入れ輸送、制御に投資しています。

## ■ ペコリーノサルド・マトゥーロDOP Pecorino sardo Maturo DOP

羊乳の宝庫サルデーニャ島の伝統的なチーズ。強いクセがなく、牛乳よりもコクがあり、ミルクの甘さが感じられるので口の中で余韻をより長く楽しめます。“マトゥーロ”は熟成期間の長いタイプのことです。二ヶ月以上の熟成で旨味が増して塩分のバランスも良く馴染んでいます。そのままテーブルチーズとしてお楽しみにください。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約3.5kg、カット200g  
価格：お問い合わせ



## ■ ペコリーノサルド・ドルチェDOP Pecorino sardo Dolce DOP

カンピダーノ平野の羊から搾乳されたミルクを使用。熟成期間20～60日のフレッシュな味わいで、香り豊かでやさしい味わいの中に羊乳のコクと甘みを感じます。そのままテーブルチーズとして、また火にかけて少し溶かしながらか肉料理やパスタ料理などに幅広くお使いいただけます。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約2.5kg、カット200g  
価格：お問い合わせ



## ■ ペコリーノロマーノDOP Pecorino Romano DOP

ペコリーノ・ロマーノは、イタリアの世界的に知られるDOP指定チーズです。地元の指定された地域のミルクのみを使って作られています。20kgを超える大型のチーズで塩味が特徴です。そのまま食べるよりも、すりおろすか細かく刻むかしてスパゲッティ・アッラ・カルボナーラ（カルボナーラの本場のレシピはこのチーズを使います）やジャン・ヴェーゼソースなどの材料として料理に使っていただけます。茹でた緑の野菜や豆類にも相性抜群です！

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約30kg、カット200g  
価格：お問い合わせ



## ■ リコッタフレスカディペコラ Ricotta Fresca di Pecora

牛乳のリコッタチーズとの違い、ミルクの甘味と風味がふわっと感じます。良い羊乳の脂質がこの風味を生み出すのです。デザートに使ってもしっかりと存在感を出してくれます。イタリア南部のお菓子に使われるリコッタといえばやはり羊乳製品なのです。特に春先からが羊乳のフレッシュチーズのシーズンです。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：250g  
価格：お問い合わせ



## ■ リコッタサラータモンテッラ Ricotta Salata Montella

贅沢な羊乳製品のリコッタチーズに塩を合わせてぎゅっと水分を抜いたものがリコッタサラータです。保存性もよくすりおろすこともできるので、パスタやお肉料理の仕上げに欠かせません。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約350g  
価格：お問い合わせ



## ■ グランペコリーノ Gran Pecorino

グランペコリーノは2004年から作られ始めたPINNA社独自の製品。これまでのペコリーノ（羊乳製のチーズ）にパルミジャーノ・レッジャーノの製法を融合させた革新的なコンセプトに基づき100%純粋な羊のミルクを使用して、長時間の熟成とシャープな風味からトップクオリティのリゼルヴァチーズを目指して作られました。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約300g  
価格：お問い合わせ



## ■ フィオレサルド Fiore Sardo DOP



“サルデーニャの花”という意味を持つフィオーレサルド。凝乳させた後に花のデザインが彫られた容器を使用していた、昔はアーティチョークの花を凝乳させるために使ったなど名前には諸説ありますが、カラフルな花とは程遠いずっしりと力強い外観です。何度もひっくり返しながらかん製させ熟成時には外皮にオリーブオイルを塗ることで全体に薫香がでてきます。ペコリーノ乳のコクと旨味にかん製の香りが合わさった贅沢で独特なチーズです。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約3.5kg、カット約350g  
価格：お問い合わせ



## ■ ブリガンテ カブラ Brigante Capra

熟成味のある山羊乳チーズが新入荷です。口に入れるとミルクの甘さと山羊乳のコク、芳しい香りと余韻が口いっぱいに広がります。塩気もちょうどよく、風味豊かでクセになります。そのままテーブルチーズとしてお楽しみください。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約200g  
価格：お問い合わせ



## ■ ブリガンテ サフラン&黒胡椒 Brigante zafferano e pepe

羊たちはカラスエンドウ（ソラマメ科）を食べて育つため、ミルクの香りも特徴的です。熟成60日間以上経ています。バランスのとれたサフランと黒胡椒の香りが口に広がり次第にペコリーノのピリッとした味わいも感じられます。白ワインや軽めの赤ワイン、辛口洋梨のマスタード、鶏肉ダシのブロード、新鮮なソラマメと相性抜群です。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約350g  
価格：お問い合わせ



## ■ ペコリーノ・サルド 黒トリュフ入り Pecorino Sardo al Tartufo

表皮をオリーブオイルで洗って仕上げた軽い苦みを感じさせる香り、しっとりとした表皮。羊乳チーズの熟成の旨味と芳香な香りがとてもよく感じられる。その風味に力強いトリュフの芳香がしっかりとマリアージュ。この深みのある味わいと香りに合わせるワインなら濃厚な印象のスパイシーな品種か、やさしい印象のスイートな品種。ぜひ味わいの違いとおもしろさを感じてほしい。

生産地：サルデーニャ島／原材料：羊乳、食塩  
重量：約350g  
価格：お問い合わせ





ビラーギ社は、ピエモンテ州で1934年に創業。パダーナ平原の1000世帯の酪農家のミルクを使用しイタリアの食卓を代表するチーズの生産を行っています。大規模な生産を行いながら独自の品質管理システムを完備し、集乳から包装に至るまで徹底的に安全管理を行っています。イタリアだけでなく世界中で高品質な優良企業として認められています。

★イタリアの全チーズ製造者の中でビラーギ社だけが唯一、ゴルゴンゾーラの皮に付着しやすいリステリア菌を最小限にする独自のプロセスを完成させEU特許を取得しています。

## ■ ゴルゴンゾーラ エルボリナート DOP Gorgonzola Erborinato DOP



より青カビがはっきりした組織。ソフトな口当たりとクリームのような食感が特徴。また、塩味のバランスが良く、ミルクの優しい甘味とコクが引き出されています。テーブルチーズに最適。程よいカビの入りと生地の柔らかさでゴルゴンゾーラの特徴を十分に出しながら、調理し易いのでパスタやリゾットなどのお料理にも。中程度の赤ワインとの相性抜群です。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、食塩  
重量：約750 g  
価格：お問い合わせ



## ■ ゴルゴンゾーラ ピカンテ DOP Gorgonzola Piccante DOP



口に入れると、まず青カビのシャープな味わいが広がり、次第に濃厚なミルクのコクと旨味を感じることができます。カビと塩味の強さからピカンテ(辛口)と呼ばれますが、熟成からくる締まった生地の旨味のドルチェにはないおもしろさです。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、食塩  
重量：約750 g  
価格：お問い合わせ



## ■ ゴルゴンゾーラ ドルチェ DOP Gorgonzola Dolce DOP



流れ出しそうなほど柔らい生地です。クリーミーで濃厚な風味で舌にのせると口の中で溶け出していくような食感です。カビが一番少なくやさしい味わいです。たっぷりパンに塗って、はちみつや洋梨などともとても相性が良いです。お肉のソースやポレンタ、パスタにもご利用ください。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、食塩  
重量：約750 g  
価格：お問い合わせ



## ■ グラン・リコッタ・フレスカ Gran Ricotta Fresca

口に含んだ瞬間にミルクのふんわりとした甘い香りと味わいが広がります。水っぽさがなく濃厚な味わいです。脂肪分を高めて製造してありますが、リコッタチーズ特有のホエーの優しい甘みがしつこさを感じさせません。バランスがとてもいいです。

水っぽさがないのでピザやパスタなどの温かいお料理とも相性が良く、ドルチェやフルーツや蜂蜜にもよくあいます。また、酸味が少ないのでチョコレートやナッツとも相性がいいです。

生産地：ピエモンテ州  
原材料：クリーム、食塩、乳清  
重量：230 g、150g (50gx3)  
価格：お問い合わせ



## ■ マスカルポーネ Mascarpone

ミルクの自然な甘みと優しい風味があり、とてもなめらかな食感です。口どけもよくクリーミー、豊かなコクがありながらも後味が重たすぎずバランスの取れたマスカルポーネ。ティラミスに使うとふんわり軽やかな口当たりでありながら、濃厚で奥深い味わいに仕上がります。パスタソースやリゾットに加えても、お料理にも幅広くお使いいただけます

生産地：ピエモンテ州  
原材料：クリーム、牛乳  
重量：500g  
価格：お問い合わせ



## ■ グランビラーギ パウダー Gran Biraghi Grattugiato

長期熟成グランビラーギチーズをパウダーにしました。ホールの美味しさをそのままに、すぐに使っていただけるようにすりおろしてあります。さっとふりかけるだけでコクがお料理を一層引き立ててくれるでしょう。また、さらっとした感触はどんなお料理にも最適です。パッケージは保存しやすい直立型で、開閉自由なジップの取り出し口になっています。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、食塩  
重量：500 g  
価格：お問い合わせ



## ■ ビラギーニスナック Biraghinisnack

パダーナ平野の酪農家で毎日搾乳される新鮮なミルクを原料に作られるビラーギ社オリジナルの長期熟成チーズです。芳しい香りと、口いっぱいに広がるコクと旨味が特徴です。通常のグラナタイプの製造に使われている添加物「卵白リゾチーム」を使わないで製造していますので卵アレルギーの方でも安心して召し上がっていただけます。そのままテーブルチーズとして。またスライスや削ってお料理にも。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、食塩  
重量：100 g (16.7 g × 6)  
価格：お問い合わせ



当社商品『グランビラーギ』は通常のグラナパダーノと異なり、卵アレルギーの方もおめしあがれます。



チーズの渓谷と呼ばれるイタリア北西部コモ湖近くのサッシナ渓谷にジルド社はあります。酷農に適した自然環境を活かして家族で成長を遂げてきジルド社は。土地独自の山のチーズの製造、現在では山羊乳を原料にした独自のチーズ製造にも力を入れています。高山で放牧された牛、山羊からの高品質のミルクと、伝統の技術、そして自然な洞窟の熟成庫、すべてがそろってジルドのチーズは出来上がるのです。特に山羊のチーズはフランス産のシェブルチーズとは違った独自の風味と形状のものが生産されていて、特に注目すべき製品になっています。

## ■ タレージョ DOP Taleggio DOP



タレージョを熟成させる自然の洞窟があるサッシナ渓谷の熟成庫で熟成された逸品です。この口当たりがなめらかで柔らかく、程よい塩加減がクセになります。そのままでも、ピッツアやお料理のソースにしても独特の風味が楽しめます。

生産地：ロンバルディア州／原材料：牛乳、食塩、乳清  
重量：約250 g  
価格：お問い合わせ



## ■ カプラドル Caprador

CAPRADOR「リゼルヴァ」は、非常に熟成させたイタリア産ヤギ乳のみから作られた、グルメ向けの濃厚で洗練された味わいのチーズです。ドライな質感、長い熟成、独特の濃い色の外皮が特徴です。

生産地：ロンバルディア州／原材料：山羊乳、食塩  
重量：約250 g  
価格：お問い合わせ



## ■ グリニョーラ ロビオラ熟成 “Grignola”robiola stagionata

北イタリアでは小型の柔らかいチーズを「ロビオラ」や「トゥーマ」と呼びます。ロビオラといってもフレッシュなものから熟成のものまで様々ですが、「ロビオラ」という名前の由来はチーズを熟成させていくうちにどんどん表面が赤っぽく変化していくため、赤い（ルビー）という「ルベオラ」という言葉から来ていると言われています。タレージョよりも優しい風味で、小型のチーズのため表皮からの熟成が生地まで届きやすく柔らかい舌ざわりです。ナッツやドライフルーツの入ったパンなどと相性が良いです。

生産地：ロンバルディア州／原材料：牛乳、食塩  
重量：約400 g／熟成期間40日間  
価格：お問い合わせ



## ■ ロッカプリーナ ロビオラ熟成 “Roccaprina”robiola di capra stagionata

牛乳製のものよりも生地が白っぽいアイボリー色をしています。独特の表皮は熟成からくる自然のカビが所々にみられ、山のチーズらしいナッティーな香りが楽しめます。熟成が進むと表皮の下から柔らかくとろけていきます。テーブルチーズとしてそのままナッツやはちみつと合わせたり、ニョッキのソースなどにもおすすめです。

生産地：ロンバルディア州／原材料：山羊乳、食塩  
重量：約400 g／熟成期間40日間  
価格：お問い合わせ





北イタリア、ピエモンテ州ランゲ地区にある町モロッツォに「LaBottera」があります。この食の伝統ある土地でチーズづくりのチャレンジを続けているメーカー「LaBottera」は、恵まれた自然環境と受け継がれてきた伝統を最大限に活かしながら、微生物学などの現在の知識を融合させたチーズ製造をしています。小規模の生産者だからこそ出来る工夫の数々、まだまだおもしろいチーズを作り出してくれそうです。ピエモンテ州のDOPチーズの生産も手掛けている信頼のあるメーカーです。

## ■ ペリー Formaggio cremoso alle pere

牛乳チーズのコクとミルキーさ、山羊乳チーズのさわやかな酸味が程よく調和したフレッシュチーズにシロップ漬けの洋梨をまぶしてあります。酸味と甘みが絶妙なバランスで、デザートのような華やかさがあります。スプマンテ、白ワインとの相性がとても良いチーズです。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、山羊乳、食塩、洋梨  
重量：約150 g  
価格：お問い合わせ



## ■ バリエッティン Pagliatin

三種のミルクをつかった円盤状のチーズ。表皮は薄く、かるく白カビが掛かっています。生地はやわらかく熟成が進むととろけるようになります。塩味も軽くやさしく食べやすいチーズです。

生産地：ピエモンテ州／原材料：牛乳、山羊乳、羊乳、食塩  
重量：約300 g  
価格：お問い合わせ



## ■ ブールディモロッツォ Blu di Morozzo

扱いやすい小型の円形のチーズ。Tre lattiとは3種類の乳を使用しているという意味です。牛乳、羊乳、山乳をミックスして作られます。このあたりの地域では季節によって搾乳できるミルクの量と種類が変わってくるため昔から混乳チーズが家庭で作られていました。表皮には植物由来の炭がまぶされています。軽い白カビ。味わいはとてもマイルド。表皮の黒とは反対にきめの細かい白いチーズのコントラストが面白いです。

生産地：ピエモンテ州／原材料：生乳、山羊乳、羊乳、食塩  
重量：約300 g  
価格：お問い合わせ



## ■ ロビオラ ボッテラ Robiola Bottera

牛乳と羊乳と山羊の3種類のミルクを使ったマイルドな味わいのチーズです。クセがなくお互いの乳種を邪魔せずに、適度な余韻と優しいチーズの甘さを感じさせてくれます。

生産地：ピエモンテ州／原材料：生乳、山羊乳、羊乳、食塩  
重量：約350 g  
価格：お問い合わせ



## ■ クルティン黒トリュフ Crutin al tartufo

黒トリュフを細かく刻んだものと、牛と山羊のミルクの贅沢なチーズ「ピアンコソットボスコ」。トリュフの魅力的な香りがしっかりと感じられます。中身は崩れるような柔らかい組織で、山羊乳からくる軽い酸味に素朴な趣がありますが、感じられる芳醇なトリュフの香りが口の中に広がります。牛乳の中に山羊乳を混ぜるのは北イタリアのこの地域ではよく行われます。どちらのミルクの良さも引き出されている上品なチーズです。そこに北イタリア名産のトリュフを贅沢に加え、擬灰岩（火山岩）でできた理想的なカーブで熟成をします。この熟成がポイントで、しっかりと入れ込まれたトリュフの香りがチーズの中に閉じ込められていくのです。このチーズを薄くスライスしてワインのお供やパスタの仕上げ、卵料理に合わせれば特別な一皿に早変わりです。

生産地：ピエモンテ州／原材料：生乳、山羊乳、食塩、黒トリュフ、黒トリュフフレーバー  
重量：約300 g  
価格：お問い合わせ





バイオペック社は、伝統を尊重し、地域の特性を高めるよう努めながら、高品質の生産を実現するために最良の原材料を選択するという課題を常に自らに課してきました。常に新しい商品を提供したいという熱意と願望を持ち製品の開発に取り組んでいます。Biopek製品は、何世紀にもわたる羊飼いの経験と農民の伝統への絶対的な敬意から、太陽が降り注ぐシチリアの丘で生まれました。地中海の低木の自然な牧草地で育てられたペリスパレーの羊のミルクは、特に酵素と細菌叢が豊富で、風味、香りに富んだチーズに巧みに変換されます。

## ■ プリモサレ Primosale

口に含んだ瞬間、良質なミルクの甘い香りと濃縮したミルクのような風味がふわっと口いっぱいに広がります。口の中に含んでいると羊乳の脂肪分が溶けていくような感じです。羊乳のクセはありますがシェーブルタイプのチーズほど強くなく、逆にミルクで牛乳チーズでは物足りないと感じる方におすすめです！

生産地：シチリア島／原材料：羊乳、食塩  
重量：200 g  
価格：お問い合わせ



## ■ プリモサレ ピスタッキオ Primosale Pistacchio

フレッシュ感の残る若い羊乳チーズにシチリア産のピスタチオが混ぜ込まれています。くるみ程の強い風味はありませんが、ピスタチオとチーズを口に含むと、繊細な青い豆の香りと独特なやさしい脂質の風味が口の中に広がります。

生産地：シチリア島／原材料：羊乳、食塩、ピスタチオ  
重量：200 g  
価格：お問い合わせ



## ■ プリモサレ タルトゥーフォ Primosale Tartufo

フレッシュ感の残る若い羊乳チーズにイタリアの特産であるトリュフを刻んで混ぜ込みました。甘みのあるミルクの風味としっかりとした味わいのとても贅沢なチーズです。

生産地：シチリア島／原材料：羊乳、食塩、黒トリュフ  
重量：200 g  
価格：お問い合わせ



## ■ プリモサレ バジリコ Primosale Basilico

フレッシュ感の残る若い羊乳チーズにバジルのペーストを練り込んでいるため、フレッシュなバジルの風味が楽しめます。イタリアといえばバジリコ！愛されているハーブです。羊乳との相性も◎

生産地：シチリア島／原材料：羊乳、食塩、バジリコ  
重量：200 g  
価格：お問い合わせ



## ■ プリモサレ ノーチ Primosale Noci

フレッシュ感の残る若い羊乳チーズにくるみをたっぷりと混ぜ込んであります。チーズにナッツ類を加えるのは定番ですが、練り込まれている生地にもくるみのナツティーな風味がうつっていきます。

生産地：シチリア島／原材料：羊乳、食塩、くるみ  
重量：200 g  
価格：お問い合わせ



## その他のチーズ

定期的に新入荷チーズをご用意しておりますので詳しくはお問い合わせください！

### ■ パルミジャーノ・レッジャーノDOP Parmigiano Reggiano DOP

世界で圧倒的な認知度を誇るチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノ。ブロック & パウダーともにお料理やおつまみに使いやすく、ブロックタイプをそのまま召し上がる際はぜひ常温でしばらく置いてから芳しい香りを楽しみましょう。

生産地：エミリア・ロマーニャ州  
原材料：牛乳、食塩  
重量（カットタイプ）約800g（パウダータイプ）1kg  
価格：お問い合わせ



### ■ ブル アル ラマンドロ Blu al Ramandolo

小型のブルーチーズを、イタリア北東部のフリウリの貴腐ワイン「ラマンドロ」DOCGのワインの搾りカスに漬け込み、約15°Cの温度のセラーで約20日～30日の期間丁寧に熟成させることによりRAMENDOLOのすべてがチーズと融合します。青かびと香り高い蜂蜜を思わせるワインの風味の組み合わせがチーズを香水のようなブーケで包み込んでいる洗練された味わいです。

生産地：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
原材料：羊乳、食塩  
重量：カット約180g  
価格：お問い合わせ



### ■ ウブリアコ ソット ラトラペ Ubriaco sot la trape

ワインの搾りカスと組み合わせた「酔っぱらいのチーズ」と呼ばれるカテゴリー。良質な乳で作った牛乳製チーズをワインの搾りカスに6か月ほど漬け込みました。ワインのお供には最高の一品です。

生産地：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
原材料：羊乳、食塩  
重量：カット約250g  
価格：お問い合わせ

アレルギー 乳・卵



### ■ ラッテリア ディ グロッタ Latteria di Grotta

4-6ヶ月間熟成させたフリウリの牛乳製チーズに藁をまぶし、その後トスカーナの丘陵地に位置する洞窟でさらに3-4ヶ月熟成させます。甘くて少し柔らかく、しっかりと味の濃いチーズですので、おつまみにもぴったり。

生産地：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
原材料：羊乳、食塩  
重量：カット約250g  
価格：お問い合わせ



### ■ ゾンコランディカプラ Zoncolan di Capra

鼻に抜ける山羊乳の甘い香りとちょうどいい塩気が心地よいチーズ。牛乳に比べて山羊乳は脂肪分が少ないためヨーロッパでは赤ちゃんも飲めることで知られています。キュッと締まった生地は口だけでも良く、全体がほどけていくような繊細な口当たり。敬遠されがちな獣臭もせず、食べやすい山羊乳チーズです。

生産地：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州  
原材料：羊乳、食塩  
重量：約400g  
価格：お問い合わせ



### ■ スタンガアルエルベ Stanga alle erbe

アルタプステリアといえばイタリアのスキースポットとして世界的に有名な地域。標高の高い山々に囲まれており、サン・カンディドという場所で作られました。パセリやセロリ、シブレットなどたくさんのハーブが牛乳製の甘味のある生地に練り込まれており、見た目にも楽しい食べ応えのあるチーズです。そのままでも熟しても魅力を発揮します。ホールは円ではなくかわいらしい長方形をしています。

生産地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州  
原材料：牛乳、食塩、パセリ、セロリ、シブレット、バジル、ディル、チャービル  
重量：カット約400g  
価格：お問い合わせ

アレルギー 乳・卵





当社クオレサルド専用ブランドはアンテオの名でラインアップしております。さまざまな製品を通じて、ユニークな体験と、本物で真似のできない味を食卓に届ける、優れたプロジェクトを作りたいと考えていました。当社製品の女王であるカンパニアDOP産の水牛モzzarella LadyBùを使用して、アンテオは目標を実現しました。水牛の健康と飼育環境は常に最高水準に保たれており、飼料、干し草、有機飼料、厳選された原材料が食事の基礎となります。安定した環境で飼育されている動物たちを夏の暑さから守るために、沼地や小屋の代わりに人工湖を備えたパドックを作りました。農場では病気が発生しないよう厳格な管理が徹底されているため、生乳を低温殺菌せずに処理できます。このようにして、当社の製品、特に DOP モzzarellaの味は、その風味において古くからの歴史の絆を維持しています。

## ■ 水牛ボッコンチーニ DOP Mozzarella di Bufala campana DOP

現在はイタリア全土で牛乳製のモzzarellaが作られていますが、南部でモzzarellaといえば水牛乳です。アンテオ社では現在、80%以上が自社水牛乳を使用し作られています。牛乳に比べて脂肪とタンパク質が多く、カロチンが少ないので出来上がりのチーズの色が真っ白になります。タンパク質が多い分、凝固が強くなるのでしっかりとした皮ができています。その皮の中にジューシーなミルクの甘味をたっぷり含んだ食べ応えのあるモzzarellaです。

生産地：ラツィオ州／原材料：水牛乳、食塩  
重量：25g×5、125g×2、50g×5  
価格：お問い合わせ



シチリア島 SICILIA

## アゴスティーノ・レッカ社 Agostino Recca



『アゴスティーノ・レッカ』はアンチョビ・オイルサーディン・マグロのオイル漬けを専門に製造しています。3代に渡って今なお、昔ながらの伝統製法を守り続けてきました。アンチョビ製造においては、機械と接触することで香りや風味が失われるのを避けるため、フィレは一枚毎に手作業で捌いていきます。その後、海塩に漬け込み樽の中で熟成されます。そして、熟成度と独特の風味がピークに達したのを見極めてから瓶詰めされます。原料のカタクチイワシはシチリアのアンチョビで有名な町シャッカの浜の近くで獲れた新鮮なものだけを使っています。

### Stella del mare ブランド

こちらのブランドの商品は、当社(株)クオレサルドの専有の商品です。

#### ■ アンチョビ フィレ Filetti di Alici

シャッカ周辺の地中海で獲れた新鮮なカタクチイワシだけを使用し、手作業で加工しています。時間が経ってからさばいた魚は品質が劣化し黒いフィレになります。アゴスティーノレッカ社のアンチョビがピンクのフィレなのは、獲ったその日にさばくことにより品質が保たれている証です。お料理の食材としてだけでなく塩分が少ないのでそのまま食べるのにも最適です。

生産地：シチリア島  
原材料：かたくちいわし、食塩、ヒマワリオイル  
内容量：540 g 瓶詰  
価格：お問い合わせ



#### ■ アンチョビ ペッツエッティ Pezzetti di Alici

シャッカ周辺の地中海で獲れた新鮮なカタクチイワシだけを使用し、手作業で加工しています。高品質のアンチョビ製造の過程において、切れてしまったフィレをランダムな瓶詰めにさせていただくことでお得な価格でご提供できる商品です。言うまでもなく味わいと品質は最高のアンチョビですので、用途に合わせてお使いください。

生産地：シチリア島  
原材料：かたくちいわし、食塩、ヒマワリオイル  
内容量：660 g 固形量：400g 瓶詰  
価格：お問い合わせ



## メディテッラネア社 Mediterranea



1930年から3世代に渡ってカラスミの製造を営んできただけでなく、歴史あり日本に初めてサルデーニャ産カラスミをもたらした事でも知られています。2016年4月より『ステファノ・ロッカ社』から『メディテッラネア社』へ社名が変更になりました。カラスミは地中海のキャビアと呼ばれサルデーニャの名産です。オリストアーノ湾はサルデーニャ島の西側に位置し、そこにあるカブラス湾に生息するボラから世界で最も美しいといわれるカラスミが作られます。その独特で洗練された香りや味わいはグルメを楽しませる食材のひとつとして親しまれています。当社クオレサルド専用ブランドは『ORO del MARE』の名でラインアップしております。

### ■ボラのカラスミ Bottarga di Muggine Intera

カラスミは地中海のキャビアと呼ばれるサルデーニャの名産です。地中海の乾燥した風と澄み切った青空が、しっかりと乾燥した良質なカラスミを作り上げました。ゴールデン・シー社のボッタルガは水分が少なめで濃厚な香りですが、塩味がまろやかで生臭みが全くないのでスライスしてそのまま召し上がっていただけます。

生産地：サルデーニャ島／原材料：ボラの卵、食塩  
内容量：100 g～160 g  
価格：お問い合わせ



### ■ボラのカラスミ パウダー Bottarga di Muggine Grattugiata

サルデーニャの名産のカラスミを使いやすいパウダー状にしました。ブロックのしっとりとした味わいを残した高品質のパウダーです。シンプルな魚介類を使ったパスタ等の仕上げにたっぷりかけていただくとその独特で洗練された香りと味わいを良くお分かりいただけると思います。グルメを愉らせる一品に。

生産地：サルデーニャ島／原材料：ボラの卵、食塩  
内容量：100 g  
価格：お問い合わせ



2009年発行「ガンベロロッソ」にてイタリアのカラスミランキング第2位に選ばれました。

### ■マグロのカラスミ ブロック Bottarga di Tonno Intera

質の良いマグロのボッタルガは『ブルーフィン（ピナブルー）』という種類のマグロ、つまりイタリアの近海で獲れる「赤マグロ」から作られます。この種類のマグロは体重が600kgにも成長し、卵巣も6kgにもなります。

生産地：サルデーニャ島／原材料：マグロの卵、食塩  
内容量：約400 g  
価格：お問い合わせ



～カブラス産のボッタルガが美味しい理由～  
カブラス湾の水質：ボラにとっても産卵のためにやってくる渦の水質や水底がきれいなことも重要です。それが即ちボラのボッタルガの品質の良さとなります。

CASAR社はサルデーニャ州の肥沃な土地にあります。40年以上にわたり島の野菜、フルーツ栽培を手掛けており、特にトマトの品質の良さには定評があります。品質の高さは原材料全てがサルデーニャ産である事、また厳しい検査（P.A.I.による）に合格している事からも証明されています。

## ■ ダッテリーニ トマトホール缶 Datterini

ダッテリーニトマトは縦に長い形をしており、自然の甘さと濃厚な果実味、旨味が存分に楽しめ、糖度において品質の高さを誇る種類です。新鮮なこのトマトは特徴的な赤色の皮、香り、味わい共に優れており、果汁もまたバランスのとれた味わいです。果実は自然変色したものを取り除き色素の一部や腐敗の残り、機械を通した痕が表面にみられるものや中身の腐敗したものは取り除かれております。トマトの味わいがそのまま濃縮された濃厚なトマト缶です。

原材料：トマト、トマトピューレ  
内容量：400 g  
価格：お問い合わせ



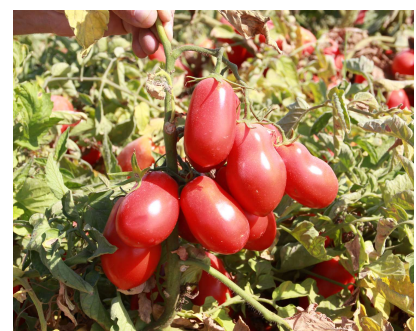
## ■ トマトホール缶 Pomodori Pelati

サルデーニャ島で作られる甘みの強い、小さな細長いタイプのトマトを使ったトマト缶です。100%サルデーニャのトマトを使用しています。真っ赤で濃厚なトマトの甘みが特徴的なトマト缶です。

原材料：トマト、トマトピューレ  
内容量：400 g、2500 g  
価格：お問い合わせ



**100% Pomodori della Sardegna**  
**サルデーニャ産トマト 100%使用**



サルデーニャ島 SARDEGNA

## ラ・カーザ・デル・グラノー社 LA CASA DEL GRANO



50年以上もの間、ラカーザデルグラノーは、「Malloreddus(マッロレドゥス)」、「Fregola(フレゴラ)」、「Maccaronis de Busa(マカロニ・デ・ブザ)」といったサルデーニャの伝統的なパスタを製造し続けてきました。伝統的な味を守るために、手作業に匹敵するような製造方法を開発し成果を上げています。イタリア文化を形成する重要な要素とも言える。サルデーニャ島の伝統の味を是非お楽しみください。

### ■ フレゴラ (小) (中) Fregola piccola/Media

(小)、(中)は粒の大きさです。

直径2-3mm(小)、4-5mm(中)の粒状ののパスタは、サルデーニャの伝統的なパスタのひとつです。スープでゆでると一回り大きくなります。つぶつぶの食感と歯ごたえを楽しみながら、パスタに含まれたスープの味わいが口の中に広がります。日本では新しい食感のパスタです。魚介を使ったソースやトマトソースによく合います。



サルデーニャ島  
伝統のパスタ

原材料：デュラム小麦のセモリナ  
内容量：500 g  
価格：お問い合わせ  
茹で時間8-10分

サルデーニャ島 SARDEGNA

## パーニフィーチョ・コロナ社 Panificio Corona



2011年にサルデーニャ島の奥地の小さな町、ガヴォイで設立されました。パーニフィーチョ・コロナは、ガヴォ出身の若い起業家、ジャンマッテオ コロナの経験とダイナミズムの賜物です。同社のプロフェッショナルリズムは、10年以上ベーキング分野に携わる高度な資格を持つスタッフの存在によって保証されています。私たちの工房では、パンは今でも職人的な方法で作られています。天然発酵させた後、ふきんで包み、少なくとも3時間発酵させます。このようにして、当社の最初の目標である高品質の製品が得られます。

### ■ パーネ カラザウ Pane Carasau

サルデーニャ地方の伝統的なパンであるパーネ・カラザウ。工房で作られるパンは素朴で且つ美味しい。それは伝統的製法にのっとり、原料を入念に選び、昔から変わらない味を引き継いでいるからです。パリパリとした薄なお煎餅のような素朴なパンはそのままテーブルパンとして。またはスープ料理に浸したり、チーズやオリーブオイルとも相性が抜群です。工夫次第で幅広くお使いいただけます。

原材料：デュラム小麦のセモリナ、食塩  
内容量：900 g/230 g  
価格：お問い合わせ



230 g



900 g

※900 g は直径30cm程の円形です。



フォイス家はオリーブ生産の長年の経験と熱意によってここでしか生産できない独特のオリーブオイルを造りあげることになりました。アルゲーロ周辺の土地で4世代にわたってオリーブの栽培、収穫、搾取の技術が受け継がれてきました。栽培に適した気候、選ばれしオリーブの木、優れた粉碎機が搾油機すべてが高品質のオリーブオイルを生み出すもととなっています。所有地に生産されるオリーブは11月に収穫が始まり、1月末まで続きます。収穫されたオリーブは選別され、すぐ独自の搾油機に送られ12時間以内に粉碎されます。この粉碎の設備は熱による負担を掛けないようオリーブの実を適切に処理することが可能です。これによってオリーブの実が変質することはなくなるのです。その後、丁寧にオイルを抽出していくために温度を15度に設定して搾油が行われます。

■ サルデーニャ DOP  
フルッタート・ヴェルデ  
EXV Sardegna DOP Fruttato Verde



定番のフルッタートに比べまろやかさとコクを感じさせ、セコンドのお料理に合わせたい底力のあるDOPオイル。グリーントマトやアーティチョーク、またはアーモンドの香りに甘みと苦み、しっかりとしたスパイシーさも兼ね備えています。

品種：90%ボザナ、10%(トンダディカリアーリ、セミダナ、カロレア、エトネアペリーチェ、ノチェッララデルペリーチェ)  
内容量：500ml  
価格：お問い合わせ



■ サルデーニャ DOP・BIO  
フルッタート・ヴェルデ  
EXV Sardegna DOP BIO Fruttato Verde



DOP(イタリアにおける原産地名称保護制度)とBIO(有機農法)の共に許可を受けているオリーブオイル。アーティチョークのような少しほろ苦さも感じる風味と、新鮮なオリーブのフルーティさを感じるオイルです。青々しいアーティチョークの香り、これは品種『ボザナ100%』の特性です。一般的に分類すると中～上程度の強さです。

**収穫の時期：熟成半ばのタイミングに行います。  
収穫は11月から始まり、1月末まで続きます。**

品種：ボザナ100%  
内容量：500ml  
価格：お問い合わせ



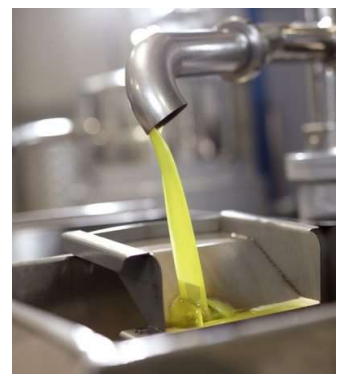
メディオ 500ml

ベッローリオ 5L

■ フルッタート・メディオ/ベッローリオ  
EXV Fruttato Medio/Bellolio

アカデミア・オレアリアの定番商品。サルデーニャではレストラン、ショップなど至る所で見かけられ、長年イタリアで愛されているオイルです。オリーブの純粋な香りに、アーティチョークや朝鮮アザミを思わせるような新鮮な果実味。少し苦みも感じさせるバランスのとれた繊細な味わいです。

品種：70%ボザナ、30%(トンダディカリアーリ、セミダナ、カロレア、エトネアペリーチェ、ノチェッララデルペリーチェ)  
内容量：500ml、5L  
価格：お問い合わせ





イタリア食材輸入販売

**株式会社クオレ・サルド**

〒331-0821 埼玉県さいたま市北区別所町64-15

Tel048-654-3633・Fax048-782-5239

E-mail:info@cuore-sardo.jp・www.cuore-sardo.jp

