



ORGANIC HOUSE

株式会社ORGANIC HOUSE

<https://organichouse.co.jp/>

Organic & Natural

思いの詰まった食品を創る人と
健康で豊かな食を求める人を
繋ぐ架け橋



作り手の情熱と技術が詰まった オーガニック食品をお届けします。

当社では、有機食品市場が発展しているヨーロッパを中心に、世界各地のまだ日本で紹介されていないオーガニック食品の調査および輸入、販売を行っています。

小規模な生産者の場合、日本へ輸入する際には規格変更が必要になることが多いため、当社では生産者との共同開発も実施しています。

商品は、百貨店、自然食品店、高品質スーパー、レストランなどで販売されております。

また、オーガニック食品は作り手のストーリーや原材料の正確な情報が大切です。

お取引先様には、各種POPや資料作りなど、ご要望にお応えし販売のサポートをしております。

INDEX

INDEX

EXV Olive Oil (エキストラバージンオリーブオイル)

- ◆ [Olympian Green](#) (オリンピアグリーン) 1
- ◆ [Zottovera](#) (ゾットペラ) 3
- ◆ [Bastide du Laval](#) (バスティッド・デュ・ラヴァル) 5
- ◆ [Agraria](#) (アグラリア・リーヴァ・デル・ガルダ) 7

Balsamico・Vinegar (バルサミコ・ビネガー)

- ◆ [GRANHOTA](#) (グランホタ) 8
- ◆ [Fiorini](#) (フィオーリーニ) 9

Truffle (トリュフ)

- ◆ [Stefania Calugi tartufi](#) (カルージ) 11

Tomato sauce・paste (トマトソース・ペースト)

- ◆ [salempina](#) (サレミピーナ) 13

Pasta・Ravioli (パスタ・ラビオリ)

- ◆ [Bertagni](#) (ベルターニ) 16
- ◆ [BARBAGALLO](#) (バルバガッロ) 19

Anchovy (アンチョビ)

- ◆ [Di Lucia](#) (ディルチア) 21

Salt・sugar (塩・砂糖)

- ◆ [天空の鏡 ウユニ塩湖の塩](#) 23
- ◆ [大地の恵み 有機砂糖](#) 24

Gelato・Sweets (ジェラート・スイーツ)

- ◆ [Gildo Rachelli](#) (ジルド・ラケーリ) 25

Olympian Green (オリンピックグリーン)

妥協しない有機オリーブオイル生産者



1846年にペロポネソス半島でエキストラバージンオリーブオイルの生産を開始。世界最高峰の食品安全規格IFS取得の自社工場で厳格な温度管理のもと、有機栽培のオリーブの実を収穫後、24時間以内にコールドプレス（低温圧搾）、さらにフィルターで不純物を取り除くことで酸化しにくく、加熱にも強い品質を保ちます。

世界各国のオリーブオイルコンテストで多数の金賞を獲得しており、高品質ながら手頃な価格のオリーブオイルをプロデュースする生産者。

まろやかでクセがなく、どんな料理にも使える ギリシャ産オーガニックEXVオリーブオイル



このオリーブオイル「オリ」はギリシャのペロポネソス半島でのみ栽培されているオーガニックコロネイキ種で作られています。

軽やかな香りでクセが少なく、サラダやスープはもちろん、和洋問わず肉料理や魚料理、炒め物や揚げ物など様々な料理にマッチします。

オーガニックをより身近に感じる事ができるエキストラバージンオリーブオイルです。

Olympian Green (オリンピアングリーン)

妥協しない有機オリーブオイル生産者



【お薦めポイント1】劣化しにくい！！

「オリー」で使われているオリーブ コロネイキ種は1996年、スペインのアンダルシア州立研究所で、もっとも劣化しにくい油としてギリシャの「コロネイキ」種があげられました。劣化が少なく風味も豊かなオリーブオイルなので常備するオリーブオイルとして最適です。

【お薦めポイント2】酸化しにくい！！

「オリー」は紙フィルターを通すことで不純物を取り除き、できるだけ劣化が進まないよう工夫されています。オリーブオイルが酸化しにくい要因にオレイン酸の抗酸化作用があげられますがオレイン酸はフィルターを通り抜けてそのままボトリングされますので「フィルターによる不純物除去」と「オレイン酸の抗酸化作用」両方で劣化・酸化を防いでいるのです。

											
商品名	【オリンピアン・グリーン】 オリー有機EXVオリーブオイル(500ml)				商品名	【オリンピアン・グリーン】 オリー有機EXVオリーブオイル(250ml)					
小売単価(税抜)	¥2,200	内容量	455g	入数	12	小売単価(税抜)	¥1,200	内容量	229g	入数	12
商品サイズ	60×60×285mm			賞味期限	2年	商品サイズ	50×50×231.5mm			賞味期限	2年
商品コード	5213011710140					商品コード	5213011710133				
商品特徴	ギリシャのパロポネソス半島で栽培されたコロネイキ種100%で作られています。軽やかな香りでクセが少なくサラダやスープはもちろん、和洋問わず、肉料理や魚料理。炒め物や揚げ物など様々な料理にマッチします。オーガニックをより身近に感じる事ができるEXVオリーブオイルです。					商品特徴	ギリシャのパロポネソス半島で栽培されたコロネイキ種100%で作られています。軽やかな香りでクセが少なくサラダやスープはもちろん、和洋問わず、肉料理や魚料理。炒め物や揚げ物など様々な料理にマッチします。オーガニックをより身近に感じる事ができるEXVオリーブオイルです。				

Zottopera (ゾットペラ)

伝統とオーガニックへの信念



シチリア州キアラモンテ・グルフィの1000年続くオリーブ農園。一粒ずつ手作業で収穫し、8時間以内にコールドプレス（低温圧搾）され、フィルターを透すことなくタンクで自然に澱を沈殿させます。エキストラバージンの国際基準は酸度を大きく下回る酸度0.25%以下、まるで果汁のようにフレッシュ。オリーブジャパン金賞を含む数多くの国際コンペティションで受賞のほか、ガンベロロッソの最高ポイントも獲得している生産者です。



数々のコンテストで受賞したオリーブオイル





熟す前の青々しいバナナやハーブを思わせるフレッシュな香り。その奥にナッツのような香ばしさを感じた後、口に含むと甘味と辛味がゆっくりと広がり、全体の味わいを引き締めます。豊かな味わいのコントラストを是非お楽しみください。













Zottopera (ゾットペラ)

伝統とオーガニックへの信念



    					
商品名	【ゾットペラ】 レモンフレーバー 有機EXVオリーブオイル (250ml)				
小売単価 (税抜)	¥2,759	内容量	227.5g	入数	12
商品サイズ	50×50×240mm			賞味期限	18カ月
JANコード	8033866200125				
商品特徴	オリーブジャパン金賞受賞他、各国で受賞多数の「ゾットペラ」のエクストラバージンオリーブオイルに、シチリアの有機レモンの高品質な精油を1%加えました。オイルとレモンが香りを引き立て合います。				

    						    					
商品名	【ゾットペラ】 有機EXVオリーブオイル (500ml)					商品名	【ゾットペラ】 有機EXVオリーブオイル (250ml)				
小売単価 (税抜)	¥4,333	内容量	455g	入数	6	小売単価 (税抜)	¥2,666	内容量	227.5g	入数	12
商品サイズ	60×60×285mm			賞味期限	18カ月	商品サイズ	50×50×240mm			賞味期限	18カ月
JANコード	8033866200101					JANコード	8033866200095				
商品特徴	オリーブジャパン金賞受賞他、各国で受賞多数の「ゾットペラ」のエクストラバージンオリーブオイル。サラダはもちろん、蒸し野菜にもおすすめ。オイルの青い香りと辛味が素材の味わいをさらに引き立て旨味が広がります。					商品特徴	オリーブジャパン金賞受賞他、各国で受賞多数の「ゾットペラ」のエクストラバージンオリーブオイル。サラダはもちろん、蒸し野菜にもおすすめ。オイルの青い香りと辛味が素材の味わいをさらに引き立て旨味が広がります。				

Bastide du Laval (バスティッド・デュ・ラヴァル)

三ツ星シェフや美食家たちを魅了する圧倒的なオリーブオイル



「プロヴァンスのテロワール」をたたえたバスティッドのオリーブオイル。数々の受賞歴を誇る高品質なオイルは偉大な三ツ星シェフや美食家たちを魅了し続けています。

パリのミシュラン三ツ星レストラン「メゾン・トロワグロ」、「エピキュール」、「ジョエル・ロブション」、現フランス大統領官邸「エリゼ宮」、高級百貨店「プランタン」、トリュフ専門店「メゾン・ド・ラ・トリュフ」、「ブノワ・ヴィオリエ」、「ヤニック・アレノ」などに選ばれている極上のオリーブオイルです。

自社所有の最新設備で搾油することによって生まれる最高品質！

Bastide du Lavalの農園には現在 約4000本のオリーブの木が植えられていて、収穫されたオリーブは、自家搾油所で搾油されています。収穫から粉碎までの時間を可能な限り短縮することができ、発酵や芳香の損失のリスクを回避できます。水も熱も加えない低温圧搾法を用いて丁寧に搾油することで、オリーブに含まれる香りのほとんどがオイルに残るのです。



Bastide du Laval (バスティッド・デュ・ラヴァル)

三ツ星シェフや美食家たちを魅了する圧倒的なオリーブオイル

											
商品名	【バスティッド・デュ・ラヴァル】 EXVオリーブオイル「スプティル」				商品名	【バスティッド・デュ・ラヴァル】 有機EXVオリーブオイル「インテンス」					
小売単価 (税抜)	¥3,037	内容量	227.5g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥3,037	内容量	227.5g	入数	12
商品サイズ	55×55×165mm			賞味期限	18カ月	商品サイズ	55×55×165mm			賞味期限	18カ月
JANコード	3760270270370				JANコード	3760270270318					
商品特徴	2023年パリ農業コンクール金賞。 黒く熟したオリーブの香りの中に、ドライ フルーツや熟した果実のような、芳醇 さ、甘みが特徴。 サラダ、魚介類はもちろんデザートにも ぴったり。				商品特徴	2022年パリ農業コンクール金賞。 かなり早い時期に収穫されるオリーブ から作られたブレンドオイル。 アーティチョーク、トマトの葉を思わせる 香りにアグランド種固有の力強い苦味と 辛味のバランスが心地よいオイルです。					

											
商品名	【バスティッド・デュ・ラヴァル】 有機EXVオリーブオイル「トラディション」				商品名	【バスティッド・デュ・ラヴァル】 有機EXVオリーブオイル「バジリック」					
小売単価 (税抜)	¥3,037	内容量	227.5g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥3,685	内容量	227.5g	入数	12
商品サイズ	55×55×165mm			賞味期限	18カ月	商品サイズ	55×55×165mm			賞味期限	18カ月
JANコード	3760270270042				JANコード	3760270270097					
商品特徴	2022年パリ農業コンクール銀賞。 他のオリーブオイルと異なり収穫後4-10 日間 熟成発酵させたプロヴァンスの伝統 製法を継承。タプナードやトリュフのような 非常に強い香りと熟成させたブラックオ リーブをそのまま食べたような芳醇な香り が特徴です。				商品特徴	2021年ブリニョールコンクール金賞。 自家栽培の有機バジルを贅沢に使用。 オリーブと収穫したてのバジルの葉を一 緒に抽出した、甘く香り高いフレーバー オイルです。 甘みのあるサロネンク種がバジルの香 りをより引き立たせます。					

Agraria Riva del Garda(アグラリア・リーヴァ・デル・ガルダ)

オリーブ栽培最北の地で育まれた希少なEXVオリーブオイル



イタリア最北端の州トレンティーノ・アルト・アディジェ州で作られるオリーブオイル「46 PARALLELO(46度線)」は、オリーブ産地として世界最北の位置を意味します。

昼夜の寒暖差が大きく、ガルダ湖から吹くそよ風により霜の影響をほとんど受けないため、オリーブ栽培に非常に適した土地です。

毎年高い評価を国内外から受けている希少なオリーブオイルです。

高品質のオリーブオイルを作り続ける EXVオリーブオイル生産者

2023年、イタリア専門誌 BIBENDAのベストエキストラバージンオリーブオイル部門にて、最高得点5Gocceを受賞。フロントイオをメインにし、レッチーノとカサリーヴァをブレンドすることによって生まれた、鮮烈なまでの青さが特徴。その後にナッツのような香ばしさや心地よい苦み・辛みの余韻が長く続きます。しっかりとした個性がありながらも素材本来の味や香りを生かします。



商品名	【アグラリア・リーヴァ】 46 PARALLELO 有機EXVオリーブオイル(500ml)					商品名	【アグラリア・リーヴァ】 46 PARALLELO 有機EXVオリーブオイル(250ml)				
小売単価 (税抜)	¥5,500	内容量	455g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥3,129	内容量	227.5g	入数	12
商品サイズ	60×60×285mm			賞味期限	2年	商品サイズ	50×50×240mm			賞味期限	2年
商品コード	8025966403032					商品コード	8025966403025				

GRANHOTA (グランホタ)

フランスの伝統の復元、そしてイタリアの伝統への挑戦



フランス伝統製法である「オルレアン製法」を復活させた若き醸造家。オルレアン製法で製造している生産者は現在わずか5社のみです。

美食への情熱を抱き、伝統に挑戦し続ける彼らの天然醸造による自然派ビネガーは、フランスをはじめ世界中で賞賛されています。



美食への情熱が生み出す フランスのワインビネガー

添加物・着色剤・防腐剤・亜硝酸塩は一切使用しておらず、自然発酵・自然熟成によって生まれる柔らかな酸味と複雑な旨味が特徴です。



商品名	【グランホタ】有機バルサミコ/ビネガー 有機バルサミコ酢				商品名	【グランホタ】有機バルサミコ/ビネガー 有機白ワインビネガー				商品名	【グランホタ】有機バルサミコ/ビネガー 有機赤ワインビネガー						
小売単価 (税抜)	¥2,000	内容量	250ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥1,601	内容量	250ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥1,601	内容量	250ml	入数	12
商品サイズ	50×50×225mm		賞味期限	24ヶ月		商品サイズ	50×50×225mm		賞味期限	24ヶ月		商品サイズ	50×50×225mm		賞味期限	24ヶ月	
JANコード	3770002077993				JANコード	3770002077146				JANコード	3770002077139						

Acetaia Cazzola Fiorini (アチェタイア・カツォーラ・フィオーリーニ)

挑戦し続けるモデナの伝統的バルサミコ生産者



1919年の創業以来、伝統を重んじながら日々変化する市場のニーズに応え、挑戦をし続ける情熱と伝統にあふれる生産者です。

Acetaia Cazzola Fiorini のバルサミコはトレッビアーノ種、ランブルスコ種、サンジョヴェーゼ種の3種類のブドウを絶妙なバランスでブレンドしており、IGP認定の基準内で調整をしながら、当社のためだけに特別に仕上げております。

											
商品名	【フィオーリーニ】有機ビネガー ホワイトコンディメント・ビオ					商品名	【フィオーリーニ】有機バルサミコ バルサミコ・ディ・モデナ・ビオ				
小売単価 (税抜)	¥2,000	内容量	250ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥2,000	内容量	250ml	入数	12
商品サイズ	55×55×270mm			賞味期限	3年	商品サイズ	55×55×270mm			賞味期限	5年
JANコード	8053259243676					JANコード	8053259243720				
商品特徴	白葡萄の果汁をそのまま味わっているような爽やかな甘みとビネガーの酸味のバランスが抜群。 かけるだけで、生野菜の美味しさを上手に引き立ててくれます。サラダはもちろん、白身魚のマリネや和食の酢の物等、イタリアンのみならず日本の食卓にも万能。					商品特徴	トマトやアボカドが入ったサラダ、グリルした南瓜や根野菜等、温野菜と抜群の相性です。 また、鶏ももや手羽の煮物、煮詰めてステーキのソースに。ブリの照り焼きやキンピラにひと回しかけて頂くと、味わいに深みが増します。				

Acetaia Cazzola Fiorini (アチェタイア・カツオーラ・フィオーリーニ)

挑戦し続けるモデナの伝統的バルサミコ生産者

											
商品名	【フィオーリーニ】有機ビネガー ホワイトコンディメント アグロドルチェ					商品名	【フィオーリーニ】有機バルサミコ アチェット バルサミコ・ディ・モデナ				
小売単価 (税抜)	¥1,200	内容量	250ml	入数	6	小売単価 (税抜)	¥1,200	内容量	250ml	入数	6
商品サイズ	50×50×240mm			賞味期限	3年	商品サイズ	50×50×240mm			賞味期限	5年
JANコード	8053259244260					JANコード	8053259244284				
小売単価 (税抜)	¥690	内容量	100ml	入数	6	小売単価 (税抜)	¥690	内容量	100ml	入数	6
商品サイズ	45×45×155mm			賞味期限	3年	商品サイズ	45×45×155mm			賞味期限	5年
JANコード	8053259244253					JANコード	8053259244277				
商品特徴	白葡萄の果汁をそのまま味わっているような爽やかな甘みとビネガーの酸味のバランスが抜群。かけるだけで、生野菜の美味しさを上手に引き立ててくれます。サラダはもちろん、白身魚のマリネや和食の酢の物等、イタリアンのみならず日本の食卓にも万能。					商品特徴	トマトやアボカドが入ったサラダ、グリルした南瓜や根野菜等、温野菜と抜群の相性です。また、鶏ももや手羽の煮物、煮詰めてステーキのソースに。ブリの照り焼きやキンピラにひと回しかけて頂くと、味わいに深みが増します。				

											
商品名	【フィオーリーニ】有機ビネガー ホワイトコンディメント・ビオ 業務用 5ℓ					商品名	【フィオーリーニ】有機バルサミコ バルサミコ・ディ・モデナ・ビオ業務用 5ℓ				
小売単価 (税抜)	¥11,532	内容量	5ℓ	入数	2	小売単価 (税抜)	¥11,532	内容量	5ℓ	入数	2
商品サイズ	150×150×300mm			賞味期限	5年	商品サイズ	150×150×300mm			賞味期限	5年
JANコード	4544975014991					JANコード	4544975015431				
商品特徴	原材料の果汁を、圧力をかけずにじっくり煮込み、自然に熟成をさせることで白ぶどう本来の爽やかな香りを残し、鮮やかな黄金色になります。野菜のグリルや白身魚の料理などに適しています。					商品特徴	樽熟ならではのまろやかな酸味と共に、葡萄(トレヴィアーノ種、ランブルスコ種、サンジョヴェーゼ種)の3種類を絶妙なバランスでブレンドしており、深みと香りが生きたバルサミコ酢です。				

Stefania Calugi tartufi (カルーヅ社)

Made In ITALYのオーガニックトリュフ



カルーヅ社は、1987年にステファニア カルーヅによってイタリアのトスカーナの地でトリュフの卸売業者としてスタートしました。曾祖父 祖父 父と代々築き上げられた信頼できるトリュフハンターのネットワークからさらに新鮮なトリュフ厳選することで、ステファニア カルーヅのトリュフは買い付けたシェフたちから絶大なる信頼を得て「トスカーナのシェフの基準」となっています。最先端の技術と厳密なトレーサビリティでイタリア国外の方に愛されるトリュフ商品を提供しています。

   		   									
商品名	【カルーヅ】 トリュフ加工品 白トリュフオイル (60ml)			商品名	【カルーヅ】 トリュフ加工品 白いんげん豆のトリュフソース						
小売単価 (税抜)	¥1,666	内容量	55g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥1,833	内容量	270g	入数	6
商品サイズ	34×34×130mm		賞味期限	12ヶ月		商品サイズ	62×62×140mm		賞味期限	24ヶ月	
JANコード	8031026703059					JANコード	8031026703103				
商品特徴	イタリアで最も重要な調味料とも言えるエクストラバージンオリーブオイルに漬け込むことで繊細な果実のような特別なオリーブオイルが完成しました。その並外れた香りをご堪能ください。					商品特徴	動物性不使用・小麦不使用。シンプルにスープとしてそのまま味わって。豚肉料理や鶏肉料理のソースとしてもお楽しみいただけます。温めても冷やしてもよし。				

Stefania Calugi tartufi (カルージ社)

トスカーナのオーガニックトリュフ生産者

   					   						
商品名	【カルージ】 トリュフ加工品 キノコとトリュフのクリームソース				商品名	【カルージ】 トリュフ加工品 トリュフバター					
小売単価 (税抜)	¥1,740	内容量	85g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥2,388	内容量	85g	入数	12
商品サイズ	50×50×77mm			賞味期限	24ヶ月	商品サイズ	50×50×77mm			賞味期限	24ヶ月
JANコード	8031026703097					JANコード	8031026703127				
商品特徴	<p>動物性不使用。 トリュフとマッシュルームがベストマッチの クリームソース。 パスタをはじめ、ピザ、ブルスケッタ、リ ゾット、オムレツ、マッシュポテトなど普段の ご家庭の料理をワンランクアップさせる「ト リュフの香り」をお楽しみください。</p>					商品特徴	<p>お手軽にクリーミーな食感と鮮烈なトリュフ の香りを料理に吹き込む事ができます。 口に含んだ瞬間にトリュフとバターの香り が一気に広がり鼻から抜けていく感覚はや みつきになります。 パスタ・リゾット・パンケーキなどにどうぞ。</p>				

  					   						
商品名	【カルージ】 トリュフ加工品 白トリュフ入りハチミツ				商品名	【カルージ】 トリュフ加工品 トリュフスライス オイル漬け					
小売単価 (税抜)	¥2,037	内容量	75g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥2,000	内容量	30g	入数	12
商品サイズ	45×45×62mm			賞味期限	24ヶ月	商品サイズ	42×42×50mm			賞味期限	24ヶ月
JANコード	8031026703110					JANコード	8031026703141				
商品特徴	<p>白トリュフの芳醇な香りとハチミツのな めらかな舌触り。余韻が長く続きます。 鶏肉・豚肉料理や、チーズにのせても至 高の味わい。</p>					商品特徴	<p>良質なオーガニックひまわり油に漬けた極 上のサマートリュフ。 お料理の仕上げに添えることで芳醇な香り が楽しめます。お肉料理・お魚料理に添え れば特別な日のメインディッシュに。 奥深いトリュフの香りと歯ざわりの良い食 感が楽しめます。</p>				

salemipina (サレミピーナ)

濃厚な甘味と旨味のチェリートマトソース



シチリア州シラクーザ県のソルティーノに位置しており、エトナ山を臨むサレミピーナ農園の土地は、トマトを育てるのに最も最適な場所。

シチリアでも高価なチリエジーノだけでソースを作る生産者は非常に稀です。

栽培・収穫・製造をすべて自社で行うことによって、濃厚でいながらもフレッシュな味わいを楽しむことができます。



MADE IN SICILY (メイドインシチリア)

10ヘクタールにおよぶ農園では、自然のサイクルを守りながら、トマトをはじめバジル、ズッキーニ、ペッパー、チリなどの野菜やオリーブの樹をオーガニック栽培し、ソースに使用しています。

マンマの手作りの味と 愛情が詰まっています。

ソースの製造に有機トマトのみを使用し、地元の人が慣れ親しんだシチリア伝統のレシピ。

サレミ家のマンマであるサレミピーナが代々受け継ぐレシピを、愛情と一緒に詰め込みました。

salempina (サレミピーナ)

濃厚な甘味と旨味のチェリートマトソース

   		   									
商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース				商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機ダッテリーノトマトのソース					
小売単価 (税抜)	¥830	内容量	330g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥830	内容量	330g	入数	12
商品サイズ	65×65×170mm			賞味期限	12ヶ月	商品サイズ	65×65×170mm			賞味期限	12ヶ月
JANコード	8032618862956					JANコード	8032618865490				
商品特徴	シチリアの太陽の恵みをいっぱいを受け完熟したチェリートマトのソース。夏の収穫期に限り作られているため、凝縮した香りと甘み、濃厚な旨味がこの一瓶に詰まっています。					商品特徴	ダッテリーノ種はトマト大陸イタリアの中でも「最も甘いトマト」と言われていて、その糖度は13~14。酸味はほとんどない一方、濃厚な強い甘味と香りが特徴。収穫量が限られおり、イタリアでは高品質のトマトとして知られています。				

   		   									
商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース 黒オリーブ&ケッパー				商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース アラビアータ(唐辛子入り)					
小売単価 (税抜)	¥722	内容量	250g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥722	内容量	250g	入数	12
商品サイズ	60×60×140mm			賞味期限	12ヶ月	商品サイズ	60×60×140mm			賞味期限	12ヶ月
JANコード	8032618865025					JANコード	8032618865001				
商品特徴	オリーブ、ケッパーに加え、アクセントのフェネルシードの甘みとほろ苦さが、トマトソースをより深い本場シチリアの味わいに仕上げています。パスタはもちろん淡白な白身魚にも大変よく合います。					商品特徴	唐辛子をきかせたトマトソース「アラビアータ」。シチリアの唐辛子の特徴であるマイルドな辛味が食欲をそそります。ペンネなどパスタのソースはもちろん、牛肉や香味野菜とも相性抜群です。				

salempipina (サレミピーナ)

濃厚な甘味と旨味のチェリートマトソース

   		   									
商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース 地中海風				商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース マリナーラ					
小売単価 (税抜)	¥722	内容量	250g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥722	内容量	250g	入数	12
商品サイズ	60×60×140mm			賞味期限	12ヶ月	商品サイズ	60×60×140mm			賞味期限	12ヶ月
JANコード	803218865162					JANコード	8032618865186				
商品特徴	サンドライトマトやローズマリーを効かせていてパスタのソースはもちろん、鶏肉やカジキマグロなど、お肉や白身魚のグリルに合わせても好相性のソースです。					商品特徴	マリナーラと名付けられたこのソースは、ニンジン、玉ねぎ、セロリなどの野菜にオレガノとレモンの香りをまとわせたやさしく爽やかな味わい。パスタはもちろん、牛肉を煮込んででも絶品。				

   					
商品名	【サレミピーナ】シチリア産有機チェリートマトのソース ノーマ(ナス入り)				
小売単価 (税抜)	¥722	内容量	250g	入数	12
商品サイズ	60×60×140mm			賞味期限	12ヶ月
JANコード	8032618866022				
商品特徴	オリーブオイルを吸ったナスにトマトがしみ込んで、簡単ながら最高のソースになります。 “ノルマ”はシンプルながらシチリアを最高に表す料理。その名の由来はオペラ歌劇“NORMA”が元になっています。				



Bertagni (ベルターニ)

イタリアで最も伝統のあるフィリングパスタメーカー



1882年から続く、イタリア・ボローニャの老舗のフィリングパスタ（ラビオリ等）のメーカー。

この業界ではイタリア国内で最も歴史が長く、1889年のパリ万博で銅賞を、1904年のセントルイス万博で金賞を受賞。

伝統的なレシピを世界中に広めるべく、現在ではイタリアのみならず45カ国に届けています。



世界各国の人々に 愛されるパスタ

数多くのワールドフェアに参加し高評価を得て現在では45か国の国々の食料品店や高級レストランで販売しています。

更には、オーガニック製品・ヴィーガン製品の製造に積極的に取り組み、より多くの人々に愛される製品づくりのために今もなお絶えず革新を続けています。



美味しさの秘訣は 基本に忠実であること

130年以上たった今でもイタリア・ボローニャの伝統レシピに従ってフィリングパスタを作り続けています。

伝統を継承したレシピ、上質の食材、調理技術、そして情熱をそそぐことが美味しさの秘訣です。

Bertagni (ベルターニ)

イタリアで最も伝統のあるフィリングパスタメーカー

 		 									
商品名	【ベルターニ】ラビオリ トマトとモッツアレラのジラソーリ				商品名	【ベルターニ】ラビオリ 4種のチーズのジラソーリ					
小売単価 (税抜)	¥1,200	内容量	250g	入数	6	小売単価 (税抜)	¥1,200	内容量	250g	入数	6
商品サイズ	190×145×50mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月	商品サイズ	190×145×50mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月
JANコード	8006013992440					JANコード	8006013990880				
商品特徴	濃厚なモッツアレラ、丁寧に皮を取り除いたトマト、バジルのラビオリです。フィリングの素材それぞれの味をしっかりと活かしているため、オリーブオイルと塩、粗挽き胡椒をかけるだけでも美味しく召し上がれます。					商品特徴	4種のチーズ(クリーミーリコッタ、モッツアレラ、プロボローネ、パルメザン)のラビオリです。茹で上げたらお好みの野菜と一緒にバターで炒め、胡椒をふるのがおすすめです。				

 					
商品名	【ベルターニ】ラビオリ リコッタとほうれん草のマルタリアーティ				
小売単価 (税抜)	¥1,200	内容量	250g	入数	6
商品サイズ	190×145×50mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月
JANコード	8006013994864				
商品特徴	ほうれん草とリコッタチーズのあっさりしたラビオリで、3種の中では最もアレンジしやすいパスタです。オリーブオイル、胡椒、お好みのハーブと和えてお召し上がりください。				



Bertagni (ベルターニ)

イタリアで最も伝統のあるフィリングパスタメーカー

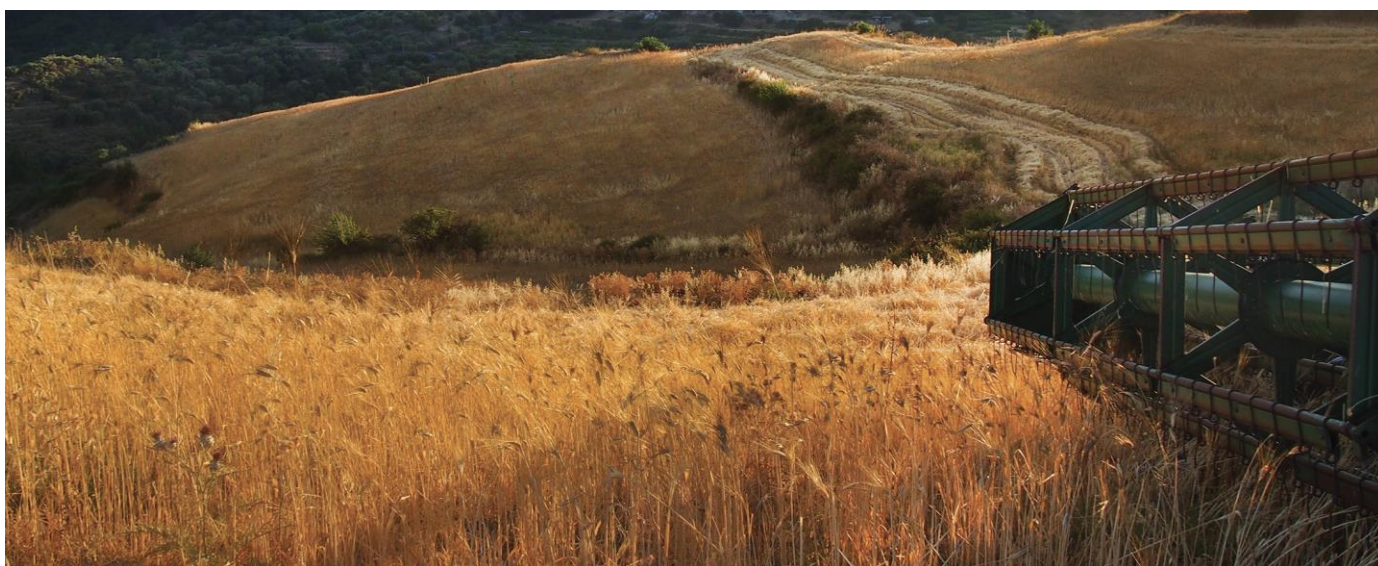
 		 									
商品名	【ベルターニ】ラビオリ トマトとモッツァレラのジラソーリ				商品名	【ベルターニ】ラビオリ 4種のチーズのジラソーリ					
小売単価 (税抜)	¥907	内容量	150g	入数	8	小売単価 (税抜)	¥907	内容量	150g	入数	8
商品サイズ	190×145×30mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月	商品サイズ	190×145×30mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月
JANコード	4570123790509					JANコード	4570123790486				
商品特徴	濃厚なモッツァレラ、丁寧に皮を取り除いたトマト、バジルのラビオリです。フィリングの素材それぞれの味をしっかりと活かしているため、オリーブオイルと塩、粗挽き胡椒をかけるだけでも美味しく召し上がれます。					商品特徴	4種のチーズ(クリーミーリコッタ、モッツァレラ、プロボローネ、パルメザン)のラビオリです。茹で上げたらお好みの野菜と一緒にバターで炒め、胡椒をふるのがおすすめです。				

 					
商品名	【ベルターニ】ラビオリ リコッタとほうれん草のマルタリアーティ				
小売単価 (税抜)	¥907	内容量	150g	入数	8
商品サイズ	190×145×30mm			賞味期限	冷凍 15ヶ月
JANコード	4570123790493				
商品特徴	ほうれん草とリコッタチーズのあっさりしたラビオリで、3種の中では最もアレンジしやすいパスタです。オリーブオイル、胡椒、お好みのハーブと和えてお召し上がりください。				



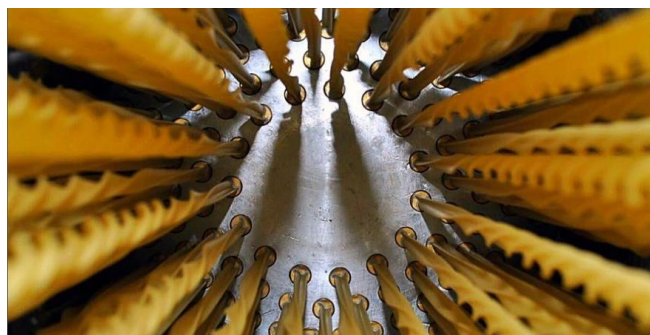
BARBAGALLO (バルバガッロ)

職人のパスタへの愛とパッションが生んだ幸せになるパスタ



バルバガッロ家のパスタの美味しさの秘密は、シチリアの恵まれた気候だけでなく、100年来途切れることなく注ぎ続けられている愛情や知識・経験、そして何より三代目アンジェロのパスタにかける情熱と言っても過言ではないでしょう。

伝統と近代的な技術を融合しながら、日々仲間たちと品質をより良くするための生産方法の改善に取り組み続けています。



芳醇なパスタに仕上げるために欠かせない伝統的生産法

① 小麦は過剰に加熱されないよう28のステップを経て製粉されます。低温でひくことで、味、香り、そして貴重な栄養成分が保たれます。

② 製粉したての小麦は、酸化を防ぐために24時間以内に加工され、製粉と加工が一続きのラインで行われます。





この独特の製法がまた芳醇な味と香りを保つ秘訣となります。

③ 歳月をかけて編み出された特別な練り技術により、真空状態で生地と冷水が混ぜ合わさり、気泡が入ることなく滑らかなパスタが形作られます。この技法により、長期保存が可能となり、見た目にも素晴らしいパスタに仕上がります。

④ 50~60℃という低温でゆっくりと乾燥させることで、香り、味、栄養成分が保たれます。

BARBAGALLO (バルバガッロ)

職人のパスタへの愛とパッションが生んだ幸せになるパスタ

   		   									
商品名	【バルバガッロ】有機パスタ 有機スパゲッティーニ				商品名	【バルバガッロ】有機パスタ 有機ペンネ					
小売単価 (税抜)	¥700	内容量	500g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥700	内容量	500g	入数	12
商品サイズ	100×310×20mm			賞味期限	18ヵ月	商品サイズ	240×150×50mm			賞味期限	18ヵ月
JANコード	4544975005777					JANコード	4544975005784				
商品特徴	トマトソースや魚介、野菜系ソースなど、どんなソースとも相性がよいポピュラーなパスタ。					商品特徴	ペン先のような形状で、ソースが絡まりやすいため、煮込み系やクリーム系ソースとの相性がとても良いパスタです。				

   					
商品名	【バルバガッロ】有機パスタ 有機フジッリ				
小売単価 (税抜)	¥700	内容量	500g	入数	12
商品サイズ	240×150×50mm			賞味期限	18ヵ月
JANコード	4544975005791				
商品特徴	螺旋状にくるくるとした形状のフジッリは、ソースの絡まりが良く、クリーム系やオイル系など様々なソースにとっても良く合います。				



Di Lucia (ディ ルチア)

イタリアで最も美しい村から届いたアンチョビ/コラトゥーラ



サレルノ県は、数多くの伝統的な特産物に富む、非常に恵まれた土地です。中でも、イタリアで最も美しい村にも認定されたカステッラバーテの中に工場を構えています。

アマルフィの対岸の美しい港町で水揚げされた新鮮なイワシを、手作業で丁寧に処理をし、EXVオリーブオイルに漬けて熟成させました。



アンチョビの製造者 Di Lucia社について

HACCPを導入し、製造から瓶詰までの全過程の品質を管理。

高品質で安全な商品作りに努めています。

さらに工場は、オーガニック認証を取得するなど、有機の分野ではパイオニアとして知られる存在です。



商品名	【ディルチア】アンチョビ オーガニック EXV.オリーブオイル漬				
小売単価 (税抜)	¥1,277	内容量	75g	入数	12
商品サイズ	50×50×80mm			賞味期限	12カ月
JANコード	8003912962703				
商品特徴	肉厚でイワシの味や食感がしっかりお楽しみいただけます。使用している有機EXVオリーブオイルも香りが良くさらりとした口当たりで、塩気が強すぎないので、そのままおつまみとして、オードブルや Pasta、ドレッシングなど幅広くご利用いただけるアンチョビフィレです。				

Di Lucia (ディ ルチア)

イタリアで最も美しい村から届いたアンチョビ/コラトゥーラ

 					 						
商品名	【ディルチア】 アンチョビ レモン入り				商品名	【ディルチア】 アンチョビ 唐辛子入り					
小売単価 (税抜)	¥1,277	内容量	75g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥1,277	内容量	75g	入数	12
商品サイズ	50×50×80mm			賞味期限	12ヵ月	商品サイズ	50×50×80mm			賞味期限	12ヵ月
JANコード	8003912962314				JANコード	8003912962161					
商品特徴	有機レモンジュースでマリネした、爽やかなアンチョビ。レモンが入っているので、さっぱりお召し上がりいただけます。塩気が強すぎないので、そのままおつまみとしてはもちろん、ご飯に混ぜて洋風ちらし寿司にも。				商品特徴	有機唐辛子の辛味をしっかりと感じるアンチョビ。肉厚でイワシの味や食感がしっかりお楽しみいただけます。これ一つで絶品アンチョビペペロンチーノが出来上がります。					

 					 						
商品名	【ディルチア】 アンチョビ パセリ入り				商品名	【ディルチア】 コラトゥーラ(魚醤)					
小売単価 (税抜)	¥1,277	内容量	75g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥2,111	内容量	100ml	入数	12
商品サイズ	50×50×80mm			賞味期限	12ヵ月	商品サイズ	W40×H205mm			賞味期限	12ヵ月
JANコード	8003912962178				JANコード	8003912960051					
商品特徴	有機パセリの香り豊かなアンチョビ。肉厚でイワシの味や食感がしっかりお楽しみいただけます。塩気が強すぎないので、そのままおつまみとして。旬野菜と一緒に炒めて、あっさりとしたイタリアンの前菜にご利用いただけます。				商品特徴	内蔵を丁寧に取り除いたカタクチイワシを使うことで、魚醤特有の臭みを最小限に抑えています。カタクチイワシと食塩のみでつくるじっくりと熟成されたエキ스는天然のうまみ調味料。普段のお料理にも、醤油や塩のようにかけるだけで味わいに深みが増します。					

天空の鏡 ウユニ塩湖の塩

こだわる人をも魅了する特別な塩



大自然の神秘的な景色の源、アンデス山脈に囲まれたウユニ塩湖。

ウユニ塩湖は、一面塩だけが広がる湖です。その塩の塊をそのまま砕き、袋に詰めました。結晶は、バランスの取れた大変珍しいピラミッド型。

舌の上ですっと溶け、適度な塩味と、はっきりとした旨味と甘み。素材の味を引き立たせ、魚介類の塩焼き、グリル野菜、脂肪分の多い豚肉をしっかり焼いて食べる時におすすめ。

仕上がりの味に深みを増すこの塩を、生活の一部としてお使いください。

雑味のない塩味がどんな素材にも合わせやすく、グロッサリーに常備しておきたいおすすめのお塩です。

 						  <p><荷姿イメージ></p> 					
商品名	天空の鏡 ウユニの塩					商品名	天空の鏡 ウユニの塩 業務用 20kg				
小売単価 (税抜)	¥462	内容量	300g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥8,048	内容量	10kg	入数	2
商品サイズ	53×110×203mm			賞味期限	—	商品サイズ	330×450×50mm			賞味期限	—
JANコード	4544975014465					JANコード	4544975005937				
商品特徴	舌の上ですっと溶け、辛味に続き、旨味と甘みが感じられます。魚介類の塩焼き、グリル野菜、脂肪分の多い豚肉をしっかり焼いて食べる時におすすめ。仕上げのひとつまみが素材の味を引き立てます。					商品特徴	舌の上ですっと溶け、辛味に続き、旨味と甘みが感じられます。魚介類の塩焼き、グリル野菜、脂肪分の多い豚肉をしっかり焼いて食べる時におすすめ。仕上げのひとつまみが素材の味を引き立てます。				

大地の恵み 有機砂糖

世界有数の有機砂糖生産地である南米産の100%オーガニックシュガー



ミネラル豊富な土壌で有機栽培されたサトウキビの素朴な味わいと大自然の豊かな香りをお楽しみください。

パッケージの「0486」は砂糖の色をあらわすCUMSA色価の数値です。やや茶色がかかった自然の色合いです。最大の砂糖生産国ブラジル ゴイアス州南部で有機農業を営む生産者のサトウキビを使用しています。

ろ過、脱色の工程にも人工的な物質は一切使用されておりません。環境とコミュニティとの調和の繋がりを深め、社会的責任、社会との繋がり、および環境を大切にしています。

											
商品名	大地の恵み 有機砂糖					商品名	オーガニックシュガー(ブラジル産) 業務用 25kg				
小売単価 (税抜)	¥462	内容量	250g	入数	12	小売単価 (税抜)	¥18,762	内容量	25kg	入数	1
商品サイズ	53×110×203mm			賞味期限	—	商品サイズ	670×520 厚さ130mm			賞味期限	
JANコード	4544975014472					JANコード					
商品特徴	最大の砂糖生産国ブラジル、ゴイアス州南部で有機農業を営む生産者のサトウキビを使用。ろ過、脱色の工程にも人工的な物質は一切使用されておりません。コクのある自然な甘味。グラニュー糖タイプです。					商品特徴	最大の砂糖生産国ブラジル、ゴイアス州南部で有機農業を営む生産者のサトウキビを使用。ろ過、脱色の工程にも人工的な物質は一切使用されておりません。コクのある自然な甘味。グラニュー糖タイプです。				

Gildo Rachelli (ジルドラケーリ)

イタリア初！デメター認証取得オーガニックジェラート



美味しい！オーガニックイタリアンジェラート&スイーツ

ジルド・ラケーリのイタリアンジェラートは、創業者エルメネジルド・ラケーリ氏によって、1935年、ミラノで創業されました。美味しさの秘密は独自の製法と厳しい眼で選び抜かれた原材料にあります。

中でもオーガニックジェラートはバイオダイナミック農法で作られたこだわりの果実を贅沢に使用。旨味は格別です。1997年、イタリアで初めてデメター認証を取得し、洗練された味づくりを追及し続けています。



デメター認証
取得

ジルド・ラケーリのオーガニックジェラートはオーガニック認証の世界最高峰とも言われるデメター認証を取得しています。



低温殺菌
牛乳

ミルク系のジェラートには、牧草の土作りからこだわったオーガニック飼料で育てられた乳牛からとれた低温殺菌牛乳(デメター認証取得)を使用しています。



安心の
おいしさ

化学合成の添加物は一切使用しておりません。お子様から大人まで、安心してお召し上がり頂けます。

添加原材料もすべて有機の自然素材のものを使用



ラケーリのジェラートに使用されている「デキストリン」、及び「ぶどう糖」は、有機キャッサバ芋のでんぷん質や糖分を使用して作られています。南米ブラジルでは、食材として広く使われています。



安定剤として使用されている有機キャロブ(イナゴ豆)は、マメ科の植物です。ローコレステロール、ノンカフェインで、自然由来の甘味料として、砂糖の代わりとして注目を集めています。

※ジルド・ラケーリのジェラート&スイーツは世界最高峰と称される食品安全承認規格 IFS (International Food Standard) 取得工場で生産されています。※一部の商品に有機 JAS 認証ロゴがついていないものがあります。それは、日本に於いての有機 JAS 基準が海外から輸入される有機農産物・有機加工食品など以外(例えば、乳(ミルク)を含有しているもの)を認証の対象にしていないからです。



ジルド・ラケーリのジェラートは、すべてグルテンフリー(小麦タンパク質を含有していません。)



デメター認証
について

demeter(デメター)は、「バイオダイナミック(ビオディナミ)農法」を実践する生産者団体です。この農法は、オーストリアの人智学者ルドルフ・シュタイナーが1924年に行った「農業講座」を基に確立され、化学農薬、化学肥料を一切使用せず、天然由来の調剤(プレバラート)を利用し、自然のサイクルに合わせて手入れをすることで農作物が本来持つ生命力を引き出すだけでなく、環境の持続可能性にも配慮します。その基準は厳格で「有機農法の最高峰」と称されています。



EUオーガニック
認証について

EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するマーク。「ユーロリーフ」と呼ばれています。欧州旗の象徴でもある12個の星が葉の形に配され、欧州と自然の融合をイメージしています。



有機JAS
認証について

有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者のみが有機JASマークを使用することができます。

Gildo Rachelli (ジルドラケーリ)

イタリア初! デメター認証取得オーガニックジェラート

   						   					
商品名	【ジルドラケーリ】 ジェラート バニラ					商品名	【ジルドラケーリ】 ジェラート チョコレート				
小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12
商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm		商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm	
JANコード	4544975015271					JANコード	4544975015288				
商品 特徴	本物のバニラビーンズを贅沢に使ったりっちな定番。 コモロ諸島産のブルボンバニラは、クリーミーで甘い芳香が漂うのが特徴。豊かなミルク風味との相性が、バニラのイメージを一新させる美味しさです。 ※乳を含有					商品 特徴	高品質なオーガニック先進国ドイツで造られたチョコレートを使用した逸品。 ココアパウダーとプレーンチョコレートを使用したミルクの風味がやさしいチョコレートです。香料などを使用せず純粋なチョコの香りを楽しめます。 ※乳を含有				

   						   					
商品名	【ジルドラケーリ】 ジェラート ピスタチオ					商品名	【ジルドラケーリ】 ジェラート ヘーゼルナッツ				
小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12
商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm		商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm	
JANコード	4544975015295					JANコード	4544975015301				
商品 特徴	二年に一度しか収穫せずに豊かな味わいを凝縮させた希少なイタリア産ピスタチオ。ナッツの女王、ピスタチオグリーンが際立つ、香ばしい味わい。 ローストの香ばしさと甘みが引き立ちます。 ※乳を含有					商品 特徴	まろやかな香ばしさのシチリアンヘーゼルナッツ。 太陽の日差しをたっぷり浴びた、イタリアラツィオ地方の香ばしくコクがあり、豊かな風味で知られるヘーゼルナッツを使用しています。香ばしさとマイルドなコクが特徴の癖になる贅沢な一品です。 ※乳を含有				

Gildo Rachelli (ジルドラケーリ)

イタリア初！デメター認証取得オーガニックジェラート

											
商品名	【ジルドラケーリ】 オーガニックソルベ マンゴー				商品名	【ジルドラケーリ】 オーガニックソルベ ラズベリー					
小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12	小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12
商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm		商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x73mm	
JANコード	4544975015318					JANコード	4544975015325				
商品 特徴	マンゴーをそのまま食べているかのような、濃厚でトロピカルなおいしさ。インド産マンゴーを贅沢に使用。トロンとした甘みがそのまま感じられるロピカルで濃厚な味わいです。					商品 特徴	ギュッと詰まったベリーの気品ある香りと甘酸っぱい味わい。フワツとした食感の中に意外なほど濃厚なラズベリー(木いちご)の甘酸っぱさがお口いっぱい広がります。果実そのものを食べているような、ほかでは食べられない、魅力的な美味しさです。				

					
商品名	【ジルドラケーリ】 オーガニックソルベ レモン				
小売単価 (税抜)	¥369	内容量	125ml	入数	12
商品 サイズ	75x75x62mm		ケース サイズ	312x230x70mm	
JANコード	4544975015332				
商品 特徴	シチリアンレモン独特の豊かな香りと清涼感あふれる余韻。地中海の自然の恵みをたっぷり受けたシチリア産レモンを使用。さっぱりとした爽やかな後味のフレッシュ感あふれるソルベです。フローズンドリンクにしてもおすすめです。				



ヴィーガン認証
について

非動物系という意味で純粋に植物だけ、または植物と見ずで作られた製品にだけ与えられる認証です。ジルド・ラケーリのソルベは、イギリスの厳格な菜食主義団体から認定されたヴィーガン製品です。ヴィーガンの方にも安心して召し上がっていただけます。(ヴィーガンとは純粋菜食主義者のこと)

Gildo Rachelli (ジルドラケーリ)

Organic Sweets イタリア直輸入のヨーロッパで愛されるスイーツ。



フェアトレード認証商品 フェアトレードとは、発展途上国で作られた作物や製品を適正な価格で継続的に取引することによって、生産者や労働者の生活改善と自立を目指す運動です。

   						   					
商品名	ティラミス・ビオ					商品名	ムース アル ショコラ・ビオ				
小売単価	¥398	内容量	90g	入数	12	小売単価	¥398	内容量	90g	入数	12
商品サイズ	96 x 96 x 55 mm			カロリー (1個あたり)	249.3 kcal	商品サイズ	96 x 96 x 55 mm			カロリー (1個あたり)	227.7 kcal
商品コード	8005020009219			アルコール 含有量	1.7%	商品コード	8005020009226			アルコール 含有量	1.4%
商品特徴	生クリームを加えたマスカルポーネチーズとコーヒーやリキュールを染み込ませたスポンジケーキの濃厚な味わい。リキュールがほのかに香る大人の味です。 ※乳・小麦・卵を含有					商品特徴	フェアトレード・オーガニックの原料を使ったイタリア産のデザート。濃厚で上品な甘さのチョコレートムースに少量のお酒を加え軽やかに仕上げた逸品です。 ※乳を含有				
賞味期限	冷凍: 製造日より1年		5℃以下で冷蔵:30日 10℃以下で冷蔵:14日			賞味期限	冷凍: 製造日より1年		5℃以下で冷蔵:30日 10℃以下で冷蔵:14日		

もう一つの楽しみ方！ 半解凍で召し上がれば、アイスクリームの食感が楽しめる「新感覚スイーツ」です。



ORGANIC HOUSE



ご注意

弊社は製品の安定供給に努めておりますが、掲載の製品はすべてオーガニック&ナチュラルの輸入商品であり、数量に限りがございます。また、メーカーの都合により事前連絡なく終売することもあります。ご注文の前に、弊社の担当に必ず在庫の有無の確認いただいた上でご注文をいただきますようお願い申し上げます。

お問い合わせ先

株式会社ORGANIC HOUSE

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4丁目15-11

岩月日本橋ビル7階

<https://organichouse.co.jp/>

TEL : 03-4455-3046

EMAIL : eigyo@organichouse.co.jp

< 受付時間 > 平日/10:00~17:00、土日祝/休業